

# La tavolozza del paesaggio modificata dal super biologico

Costanza Lunardi

Agricoltura I cereali d' altri tempi che cambiano il rapporto con il terreno Esiste una forza centripeta nel cibo, un irradiazione ben al di là dell' edonismo culinario e mediatico da master chef che abbonda nei programmi televisivi. Da esso dipendono decisioni di fondamentale importanza, la programmazione del territorio, le scelte agricole che determinano la struttura e l' estetica del paesaggio, le scelte ecologiche e le grandi questioni riguardanti la salute degli esseri viventi e della terra, prioritaria fonte di sostentamento. Nel Parco Naturale Oglio Sud la vista dei più sensibili può essere colpita da una estensione agricola inserita tra le monocolture che fanno della pianura una tabula rasa. Una terra diversa transitata a paesaggio agricolo, come un passaggio nel tempo tra ricordo del passato e salto verso ciò che l' agricoltura non potrà non diventare, luogo dell' armonia tra natura e lavoro umano, della pacificazione tra terra e uomo. Campi di bianche infiorescenze in un paesaggio valorizzato da siepi riemerse da memorie di antica agricoltura. È la coltivazione del grano saraceno, usato nell' alimentazione come alternativa ai cereali e con cui si produce la tipica farina. Introdotto dalla Cooperativa biologica Iris fondata a Calvatone da Maurizio Gritta all' inizio degli anni '80, basata su una proprietà collettiva indivisa di quaranta ettari di terra agricola, arrivata ora a un totale di 65 soci, che si avvale di una filiera in cui sono coinvolte duecento aziende di undici Regioni italiane. «L' amore per la terra e la natura è un filo conduttore che non ha



confini, questo il messaggio trasmesso dalla mia famiglia», dice Maurizio, tempra determinata e anima di rivoluzionario sognatore. Cereali quasi scomparsi in Italia sono stati qui reintrodotti, tra cui il grano duro Senatore Cappelli molto diffuso al sud, l'orzo da caffè che, mescolato alla vecchia coltivata per la pratica del sovescio, rivela il messaggio della coltivazione biologica, cui si aggiungono coltivazioni di legumi, ortaggi freschi e la varietà di pomodori per confezionare la passata. «Abbiamo piantato venti chilometri di siepi, viburno selvatico, rosa canina, sambuco e alberi, pioppi e salici, la vegetazione locale, preziose per la ricostituzione dell'ecosistema a protezione naturale del coltivare biologico. Con questo metodo si interviene sull'equilibrio e la salute del terreno, a cominciare dalle lunghe rotazioni». La finalità del progetto è il benessere dell'ambiente nella simbiosi di natura e uomo visto come «soggetto partecipante». Nato nella bassa bresciana, da una famiglia molto povera da cui ha ereditato il rispetto per la terra, Gritta elabora l'idea di legare l'agricoltura a una visione etica e sociale in cui il prodotto assuma un significato che vada oltre l'utile e l'economico, coniugandolo a una visione sublimata della materia. «L'agricoltura è la prima violenza che l'uomo fa alla natura, ma che almeno sia il meno impattante possibile». Il desiderio della terra, intesa come bene comune, dà origine nel 1978 al progetto di azienda biologica con un primo ettaro. «Chissà se attraverso la terra e il cibo, il rapporto diretto tra produttore e cittadino riusciremo a fare un lavoro di contaminazione per regolare la convivenza civile delle comunità basata sull'ecologia». I principi virtuosi sottesi al progetto Iris, promozione di coltivazione biologica, di pratiche corrette per la fertilità del suolo e la biodiversità, suggellati dall'obiettivo della dignità economica del contadino, hanno prodotto un accordo con Banca Etica, che al momento della semina prevede per l'agricoltore legato a un contratto con Iris un anticipo fino al 50% del valore del futuro raccolto. Su questi presupposti è stato inaugurato nel 2016 il modernissimo pastificio a Casteldidone sorto da un patto unilaterale tra Fondazione Iris e Comune, fondato su criteri ecologici del tutto innovativi per la qualità del prodotto e del lavoro umano, progettato dal Politecnico e dagli architetti Mario e Lorenza Filocca. Pareti di legno che filtrano caldo e freddo, vetrate, riciclo dell'acqua con fitodepurazione, pareti esterne autopulenti a contatto di sole, acqua e vento. Energia pulita prodotta oltre che con il fotovoltaico, dalla cooperativa «È nostra». L'emissione di azioni mutualistiche con dividendi garantiti ha ottenuto il contributo sette milioni euro di soci finanziatori. Iris che ha ottenuto una ulteriore certificazione con il marchio Aiab più restrittivo del biologico grazie anche all'inserimento del baby food nella filiera, si occupa di prevenzione con la

collaborazione di Isde, medici per l' ambiente. E ha pubblicato nel 2016 il libro «Biologico, collettivo, solidale» frutto di una ricerca di Monia Andreani dell' Università di Urbino. «Seminare cambiamento», sta scritto sul murales della cascina ([www.irisbio.com](http://www.irisbio.com)).