



AL SALONE DEL GUSTO

l'humus di Vignolo

Mentre a Vignolo proseguono a ritmo serrato i lavori di costruzione dell'impianto di trattamento dei letami per produrre metano e da qui energia elettrica da fonti rinnovabili, vanno precisandosi meglio i contorni di un'altra produzione che uscirà da quello stesso complesso.

Il letame a cui sarà stato sottratto il gas non verrà buttato, ma sarà steso su apposite lettiere e "dato in pasto" a milioni di lombrichi che lo digeriranno, trasformandolo lentamente in fertile humus da spargere sui terreni e rivitalizzarli.

Questo ammendante agricolo ha già anche un nome, "humus Anenzy" che verrà presentato con tutte le sue caratteristiche chimico-fisiche al Salone del Gusto di Torino, che ha aperto i battenti giovedì 23 ottobre sotto la prestigiosa egida di Slow Food, la Fondazione, conosciuta a livello internazionale, che opera soprattutto nel campo dell'alimentazione di qualità.

Da alcuni mesi è nata infatti un'interessante sinergia tra la Marco Polo, la società a cui fa capo l'impianto in costruzione a Vignolo, e Slow Food: il ragionamento che sta alla base dell'intesa è che cibi sani e naturali possono venire solo da coltivazioni condotte nel rispetto rigoroso di tecniche agricole all'insegna della naturalità e del rispetto dell'Ambiente.

Questo il senso della presenza al Salone del Gusto della Marco Polo, anche se aprima vista può sembrare uno scherzo di cattivo "gusto" far entrare nel tempio in cui si celebrano i fasti dell'alimentazione genuina una società che tratta letami.

E' invece cosa saggia e giusta come sanno bene tutti quei contadini che praticano la rotazione delle colture e non si lasciano incantare dai miracoli della chimica, strombazzati da certe industrie di fertilizzanti: a lungo andare la pratica della monocoltura inaridisce la terra, favorisce lo sviluppo di malattie fungine e di insetti, incrementando la progressiva desertificazione dei suoli.

Già Charles Darwin a metà dell'800 aveva tessuto l'elogio dei lombrichi, da lui definiti gli spazzini della terra, coloro cioè che la ripuliscono dalle scorie dannose facendola rivivere. Che oggi molti dei nostri campi abbiano bisogno di questa azione purificatrice della lombricoltura è sotto gli occhi di tutti: sempre di più il nostro paesaggio agricolo presenta immagini che segnalano una forte diminuzione di varietà di colture; segno evidente che si stanno diffondendo preoccupanti forme di monocoltura, da quella del mais e del fagiolo a quelle della frutta, per non parlare della viticoltura nelle nostre Langhe; stanno venendo meno le tradizionali regole della rotazione nelle colture, che rappresenta una delle garanzie essenziali per la quantità e la qualità delle produzioni agricole. E' anche per difendere la "rotondità" dei dolcetti come la sapidità del fagiolo "Regina di Roccavione" o la presposa fragranza della polenta che il braidese Carlin Petrini, ideatore ed instancabile animatore di Slow Food, ha fatto spazio nell'edizione 2008 del Salone del Gusto a ben 3 stand della Marco Polo.

Franco Bagnis