

NEL CUORE DELLA TOSCANA LA FILOSOFIA GIAPPONESE DELL'AGRICOLTURA NATURALE



L'Azienda agricola Vestri si trova a Marciano della Chiana in provincia di Arezzo e proprio nel cuore della Toscana porta avanti la filosofia dell'agricoltura naturale, secondo gli insegnamenti dei maestri giapponesi Mokichi Okada e Masanobu Fukuoka.

Azienda agricola Vestri e l' Agricoltura Naturale

Come ogni anno, superato l'equinozio di primavera, il sole torna ad irradiare le giornate di sempre

maggior luce; noi siamo in Toscana, dove ancora giovane il grano può crescere in mezzo ai fiori, alle erbe e alle rondini, partecipando libero al fluire, inarrestabile della natura.



No, non si tratta affatto di un campo dei tanti, nei quali quasi i cereali paiono soffrire la solitudine o rifiutarsi di spuntare a meno di non esserne costretti con la forza; perché questo, sveliamo il mistero, è il campo dell'Azienda Agricola Vestri, tra le verdi pianure di [Marciano della Chiana](#) in provincia di Arezzo.

Agricoltura naturale, la natura sa cosa fare

E' qui che abbiamo imparato a conoscere la filosofia dell'Agricoltura Naturale e a guardare alla terra in modo nuovo, senza distinguervi il suolo, le erbe spontanee, le colture o l'agricoltore ma abbracciando un sistema armonico, secondo gli insegnamenti degli agronomi e filosofi giapponesi, Mochici Okada (1882 - 1955) e Masanobu Fukuoka (1913 - 2008).

Masanobu Fukuoka dopo essersi laureato, studiando microbiologia e patologia vegetale, nonché occupato di agricoltura convenzionale, si ritirò nelle terre della propria famiglia per sviluppare con il suolo fertile un rapporto diverso, sia da un punto di vista fisico, sia da un punto di vista spirituale, fino a rendersi conto di poter contribuire ad un miglioramento complessivo del benessere dell'uomo e della natura.



Il principio fondamentale dell'Agricoltura Naturale è tuttavia molto semplice, quello del minore intervento possibile da parte dell'agricoltore che si lascerà istruire dalla natura riguardo a ciò che è giusto fare, perché a suo tempo il raccolto si offra.

Tale autorevole insegnamento va quindi applicato con fiducia, attraverso cose che si fanno e cose che non si fanno, in qualunque ecosistema si operi; tanto che dal Giappone l'insegnamento di Mochici Okada e di Masanobu Fukuoka è stato capace di diffondersi in tutto il mondo, premiando l'impegno dell'Associazione Shumei che ne ha raccolto l'eredità.

Fertilità naturale

Secondo i fondamenti dell'agricoltura naturale di Okada e di Fukuoka, il primo intervento da non attuarsi è la concimazione, in quanto il suolo, se rispettato, è in grado di salvaguardare da solo la propria fertilità.



Ciò esclude categoricamente l'utilizzo di qualunque sostanza chimica ma anche dei fertilizzanti naturali, in quanto essi influirebbero comunque su un equilibrio che può mantenersi autonomamente, senza che le coltivazioni debbano venire a contatto con microrganismi provenienti da ambienti naturali differenti; essi finirebbero per eccitare le "difese immunitarie" del nostro grano, facendogli sprecare energie preziose prima di iniziare a nutrirsi del nuovo concime.

Come si mantiene allora la fertilità del suolo? Grazie ad un altro non fare. Le piante spontanee, secondo l'agricoltura naturale, devono essere lasciate libere di crescere e lasciate sul terreno anche dopo la fine del loro ciclo vitale, prima proteggeranno dall'erosione, poi rilasceranno le loro sostanze nutritive.

Tempo della semina

Innanzitutto, prima della semina, il campo riceverà un'aratura rispettosa, poco invadente, ovvero limitata ai primi trenta o quaranta centimetri del suolo; solitamente nel mese di agosto in attesa di ossigenarsi e ricevere le prime piogge.



Quindi, verso settembre, la livellatura renderà pianeggiante la superficie, attendendo la semina che, naturalmente, secondo gli insegnamenti di agricoltura naturale di Mochici Okada e Masanobu Fukuoka, dovrà coordinarsi con il locale ciclo naturale, e ad Arezzo: *“in novembre il grano si mette a letto”*.

Sotto una terra viva, le radici e i resti delle piante spontanee contribuiranno a tenere i semi al caldo, in paziente attesa della primavera.

Di chicco in chicco

Le cure-non cure speciali del tempo della semina si rivolgono inoltre verso sementa ugualmente particolari e di propria produzione. Innanzi tutto, i chicchi di grano dell’Azienda Agricola Vestri vengono riseminati ogni anno nello stesso campo nel quale erano nate le piante madri, senza che si pratici alcun sistema di rotazione delle colture, in quanto qui la fertilità del suolo può mantenersi in modo naturale.

In questo modo, con il succedersi delle generazioni, i grani si armonizzano sempre più con la loro terra natale, sviluppando, rispetto ai coltivi dell’agricoltura moderna, un apparato radicale più esteso, profondo ed un maggior vigore, forma di difesa autonoma ed efficace contro gli insetti, soliti attaccare le piante deboli.



Coltivatori Custodi, un progetto della Regione Toscana

La qualità di grano attualmente in produzione è il Mira, un grano duro della famiglia del [Senatore Cappelli](#), classico al tempo dei nostri nonni, ovvero la varietà di frumento più coltivata in Italia nella prima metà del Novecento, ottimo soprattutto per la pasta.

L'Azienda Agricola Vestri ha poi scelto di partecipare al progetto Coltivatori Custodi della Regione Toscana, impegnandosi a coltivare i grani antichi della nostra regione, salvaguardandoli dal rischio di estinguersi e di incorrere in contaminazioni genetiche. Così ogni anno, anche gli antichi grani teneri Frassineto, Gentil Rosso e Inallettibile possono crescere tra i fiori e le rondini.

Partecipano per altro al progetto le Facoltà di Agraria e Medicina dell'Università degli Studi di Firenze; nel contesto di tale collaborazione il Prof. Francesco Sofi, che abbiamo incontrato più volte negli ultimi due anni, sta studiando i benefici per la salute umana, garantiti dal consumo della farina integrale di questi grani.



La pasta di una volta

Ad agosto giunge finalmente il tempo di mietere e qualora fosse molto caldo, di far riposare all'ombra dell'apposito capannone il grano, per poi imballarlo senza che soffochi. Subito dopo, con l'eccezione dei chicchi scelti per la semina dell'anno successivo, i chicchi potranno raggiungere il mulino.

Il mulino a cui viene affidato il grano dell'agricoltura naturale è una realtà piccola e tradizionale, dove si macina ancora a pietra ed assolutamente non si mischiano grani di differente provenienza.

Così se un'agricoltura del non fare dona una materia prima eccezionale, è ad un metodo di produzione altrettanto ricercatamente minimale che dobbiamo i semi di grano, la farina integrale, le tagliatelle ed i picci dell'Azienda Agricola Vestri.



Tagliatelle trafilate in bronzo ed essiccate in maniera naturale, per diversi giorni, fino a quando non sono pronte, a differenza della pasta industriale che comprime in poche ore questo passaggio, grazie all'utilizzo di aria calda ottenuta artificialmente.

I picci rappresentano invece il taglio di pasta tipico della [Val di Chiana](#) e del senese, rispecchiano la tradizione sia nella lavorazione a mano, sia nella composizione a base di farina integrale di grano duro antico.

Farina integrale

Già coinvolti dallo spirito dell'agricoltura naturale, abbiamo lasciato per sottinteso, come qui ogni chicco di grano venga sempre macinato intero, con la crusca, ottenendo la farina integrale studiata dal Prof. Francesco Sofi. Adoperarsi per separare la crusca rappresenterebbe un intervento inutile e priverebbe la farina di sostanze salutari e nutrienti.



Questa è per altro la stagione più adatta perché le qualità della farina integrale dell'Azienda Agricola Vestri possano esplicitarsi con semplicità: utilizzata per l'impanatura di fiori e verdure fritte, eventualmente con l'aggiunta a piacere di una buona [birra artigianale](#) o del vino bianco, assume una croccantezza biscottata unica.

Anteprima per una Cena Segreta...

Siamo certi che non sorprenda affatto i nostri lettori, scoprire come tra TuscanyPeople e Azienda Agricola Vestri si sia sviluppata subito una sintonia del tutto naturale. Il nostro famoso fil rouge che unisce tutte le "Eccellenze Toscane".

Per questo motivo abbiamo deciso di tentare di sorprendervi in un altro modo: regalando un'anticipazione. L'Azienda Agricola Vestri parteciperà alla prossima [Cena Segreta di TuscanyPeople](#), la VI^, mettendo a disposizione dello chef la sua pasta di farina integrale, la crusca, una pasta secca e i germi di grano vivi; grazie a questa pura forza della vita, concentrata in un chicco, sarà realizzato un piatto molto particolare che ancora non riveliamo.



Da ultimo e pur nella filosofia del minor intervento possibile, non possiamo riuscire ad astenerci dal ringraziare davvero di cuore Manuela Vestri, per averci insegnato i suoi principi di agricoltura naturale. Manuela che tiene molto anche ad insegnare come l'alimentazione corretta sia fondamentale per una vita sana e specialmente alle giovani generazioni; spesso ammirevoli nell'impegno sportivo e negli esercizi in palestra, quanto bisognose di imparare a sorridere innanzi ad un pane scuro, *"la pasta integrale non è la pasta nera, è la pasta con tutti i nutrienti, è una pasta naturale; in quella farina c'è una storia, c'è un amore e ci sono dei concetti fondanti, quando la mangi ti senti grato di tutto il lavoro che c'è stato dietro, non di essere semplicemente andato al supermercato"*.

E noi, già grati ma senza fretta, attendiamo di assaggiare la pasta Vestri ed i vivi germi di grano nella prossima cena segreta; conosciuta l'Agricoltura Naturale, sarebbe possibile altrimenti?

Reportage fotografico realizzato da [David Glauco](#) per TuscanyPeople © Copyright

Azienda Agricola Vestri - [Via Teso, 17 Marciano della Chiana \(Ar\)](#)





In collaborazione con Azienda Agricola Vestri

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

