DOPPIOZERO

Cibo biodinamico e cibo biologico

Maurizio Sentieri

7 Novembre 2014

Tra le promesse di benessere a cui è possibile affidarsi in questo scorcio di modernità, il cibo biodinamico e quello biologico sembrano essere possibilità attraverso cui proteggersi dagli insulti di un ambiente e di un agricoltura vissuta come potenzialmente "tossica", modi di concepire il nostro rapporto con l'ambiente, punti di vista da cui guardare il mondo, almeno quello più prossimo, come in fondo sono i "pezzi di natura" che attraverso l'alimentazione diventano parte di noi stessi.

Eppure la differenza tra "biodinamico e biologico" va oltre gli alimenti e le loro ancora misteriose interazioni con l'organismo – "*materia alimentosa che si sustanzia nel corpo*" – si poteva leggere nei testi medici rinascimentali – e sembra abbracciare "altro" appunto, un diverso modo di concepire l'agricoltura, la natura, il cibo, un altro modo di vedere il mondo che non sia solo quello alimentare...

L'agricoltura e il cibo biologico sono la scelta più semplice da comprendere. In pratica e per sommi capi si tratta di tutti i prodotti agroalimentari e zootecnici ottenuti senza alcun utilizzo di composti chimici di sintesi, una produzione analoga a quella presente in Europa circa due secoli fa, senza alcun intervento dell'industria e del suo potere morbigeno di offendere l'ambiente. Così insieme all'eliminazione di qualunque prodotto chimico di sintesi – diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, acaricidi... etc. – è fatto divieto di coltivazione ed allevamento vicino a fonti inquinanti, comprese le centrali nucleari e ovviamente divieto di impiego di qualunque semenza manipolata geneticamente. Un reset temporale, un ritorno ad un passato senza alcun ingombro venefico di origine tecnica o industriale, ma con tutte le moderne conoscenze scientifiche relative al mondo naturale e al nostro rapporto con esso.

Vista da un prospettiva più generale la scelta del biologico come "promessa di benessere" sarebbe semplicemente una scelta "in levare", eliminare composti tossici o potenzialmente tali, togliere cioè "pezzi di materia" per riconquistare un corretto rapporto con la natura e soprattutto il benessere che ne consegue.

Una scelta facilmente comprensibile, sia che la si guardi da un punto di vista della tradizione (il cibo di una volta) sia da un punto di vista scientifico quando si consideri la riduzione dei rischi sanitari conseguenti all'introduzione cronica di piccoli residui di centinaia di "pesticidi". Forse, una scelta più comprensibile rispetto agli alimenti biodinamici anche perché in linea con la comune mentalità moderna e più in generale occidentale: ad azione corrisponderebbe reazione, a causa effetto e quest'ultimo sempre conseguente di una dose: in sostanza – cibo biologico o industriale che sia – si avrebbe a che fare con pezzi di materia che interagiscono con noi in quel fenomeno complesso che chiamiamo "vita".

Per gli alimenti biodinamici il discorso sembrerebbe diverso. Talvolta confusi, rispetto agli alimenti biologici nella percezione del consumatore, ma non nelle aspettative, gli alimenti provenienti da agricoltura biodinamica, resterebbero qualcosa di meno accessibile, più vago, più complicato, Sviluppatasi autonomamente su ispirazione di Rudolf Steiner (1861-1925), il fondatore dell'antroposofia, l'agricoltura biodinanica è certamente meno conosciuta e praticata ma forse non solo per una maggiore difficoltà nel seguire le regole prescritte.

In età ormai avanzata Steiner tenne alcune conferenze su un nuovo modo di concepire l'agricoltura. Un modo di coltivare la terra che garantisse un miglior rapporto con la natura, un suolo più fertile, piante più resistenti, prodotti più salutari. L'agricoltura biodinamica prevede l'utilizzo del compost vegetale, di otto preparati biodinamici a concentrazioni omeopatiche e "dinamizzate" con particolari movimenti; i preparati (letame, quarzo, dente di leone, valeriana, corteccia di quercia e altri ancora) vanno irrorati direttamente sui campi o sul compost; le semine inoltre sono programmate secondo un preciso calendario che tiene conto delle forze astrali. Aldilà di ogni tecnica e in apparenza complicata procedura che parrebbe a taluni confinarla in una sorta di pseudo tecnica, si tratta di un modo di coltivare e produrre che guarda alla salubrità dell'alimentazione (l'interesse umano) come all'equilibrio con le specie vegetali, con la natura ed il suolo.

Rudolf Steiner, corso per agricoltori

Rudolf Steiner, corso per agricoltori "Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell' agricoltura"

L'equilibrio appunto... lo stesso che in altre forme si trova quale principio ispiratore della medicina antroposofica in cui l'armonia tra corpo fisico, corpo astrale (dimensione psichica), corpo etereo (forze plastiche e funzionali dell'esistenza, oggi diremmo metaboliche), corpo egotico (aspetti volitivi e di autodeterminazione) determinerebbe la salute ed il benessere.

L'equilibrio già... ma l'equilibrio non è materia ma un concetto... è un'idea e in fondo un'astrazione.

Qualcosa cioè non riconducibile immediatamente alla materia, alla "natura commestibile", come accade nei prodotti bio, quanto piuttosto a una tradizione nobile e antichissima.

Aldilà di ogni riconosciuta validità e salubrità dei prodotti provenienti da agricoltura biodinamica, si sarebbe di fronte a un equilibrio che resta infatti innanzi tutto una teoria, in qualche modo un ideale.

Del resto, casualità o meno, sembra una curiosa coincidenza se l'attenzione e l'applicazione dell'agricoltura biodinamica si ritrova soprattutto nella viticoltura. Non sarebbe forse il vino il prodotto agroalimentare meno necessario e più "spirituale"?

Certamente c'è stato un lungo periodo nella storia della civiltà occidentale in cui l'idea di un equilibrio tra l'uomo, i viventi, la natura tutta e il cosmo intero ha prevalso, per spegnersi solo lentamente tra il Cinquecento e il secolo dei lumi. Carlo M. Cipolla ha scritto (*Miasmi ed umori* Bologna 1989) che la persistenza della dietetica ippocratico-galenica per circa mille seicento anni è un enigma storico e culturale. Era l'idea che tutti gli alimenti potessero essere caratterizzati ed utilizzati solo in base alle loro "qualità", in base cioè al loro grado di calidità, freddezza, secchezza, umidità. La dietetica era un labirinto intricato di "simpatie" o meno tra i diversi alimenti e tra gli alimenti e gli "umori del corpo". Il secco, l'umido, il freddo, il caldo erano qualità che in equilibrio tra loro determinavano l'armonia – e conseguentemente la salute – tra i quattro umori di cui si pensava

fosse costituito l'organismo: il sangue, la bile, il flegma, la linfa.

Una costruzione metafisica e fantastica che cercava di supplire le scarse conoscenze anatomiche e fisiologiche. Ignorando sostanzialmente cosa fosse la stessa idea di vita, la medicina (e la dietetica) occidentale per secoli ha brancolato nel buio continuando ad appoggiarsi sulle spalle degli antichi e su un inestricabile groviglio di presunte "qualità". Eppure... eppure quella medicina da sempre impotente contro la piaga delle infezioni, per un lunghissimo periodo ha curato altre malattie così come quella dietetica è stata il "fulcro" di una corretta igiene di vita e di una visione in cui la la salute era il frutto di un equilibrio con la natura tutta.

Dietetica galenica e prodotti biodinamici, due mondi e due epoche differenti, per certi versi non confrontabili, ma unite nel profondo da una stessa aspirazione attraverso cui assicurarsi promesse di benessere. Alla base in entrambe resterebbe infatti un'astrazione, una teoria, in fondo un ideale con cui interpretare e *travestire* il reale...

Del resto, prima dell'avvento della ricerca scientifica – ogni nuova ipotesi vagliata attraverso esperimenti che confermano o negano quell'ipotesi– una teoria, un'ipotesi erano in fondo tentativi di travestire il reale sopra la sua evidenza materiale. Un ambizione profondamente umana, un tentativo per dare un senso a quello che ci circonda, fossero le domande fondamentali dell'esistenza, fosse conoscere la natura, fosse semplicemente sapere qualcosa del cibo e dei suoi effetti.

Da una parte una visione materiale, in cui "pezzi di natura" hanno concretamente effetti sull'organismo, dall'altra idee su cosa siano questi pezzi di natura e sulla loro apparente concretezza.

Materialismo e idealismo... anche nel cibo e nelle multiformi confuse aspettative dei consumatori ci si può imbattere in questi due modi di vedere il mondo... due visioni che in qualche modo hanno sempre attraversato tutta la nostra storia.

Jorge Luis Borges, il grande scrittore argentino, ha assiduamente frequentato la metafisica e l'ha collocata al centro delle sue riflessioni e del suo lavoro: gli

specchi, i labirinti, i pugnali, le biblioteche, gli scacchi, i paradossi logico-matematici, Schopenhauer e la filosofia idealista, sono state tra le sue ossessioni ricorrenti e materia del suo scrivere.

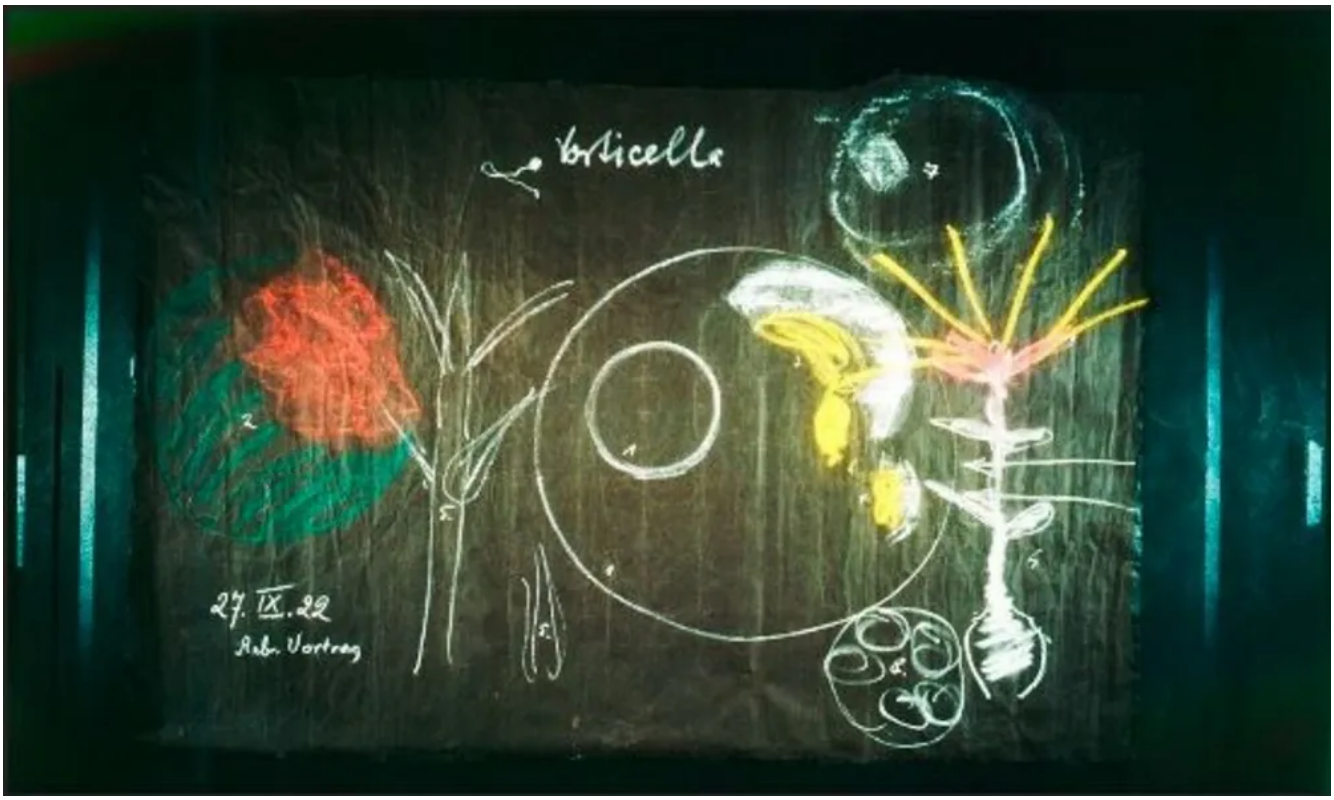
Ossessioni di un autore geniale, ossessioni di una poetica intrisa non solo del sentimento della vita ma anche della stessa ossessione di cosa potesse essere la vita e l'esistenza.

In "*Nuova confutazione del tempo*" (in *Altre Inquisizioni* , Milano 1963) Borges si intrattiene magistralmente con la storia e i principi della filosofia idealista, si interroga sul significato del tempo, che è in egual misura sostanza e concetto... quasi impossibile da afferrare.

Sostanza e concetto, materia e idea, materialismo e idealismo come due modi differenti di vedere la realtà che in Borges – a conclusione della *Nuova confutazione del tempo* – hanno una sintesi folgorante lasciandoci una delle migliori definizioni del tempo umano e inevitabilmente della vita.

«*Il tempo è la sostanza di cui sono fatto. Il tempo è un fiume che mi trascina, e io sono il fiume; è una tigre che mi sbrana, ma io sono la tigre; è un fuoco che mi divora, ma io sono il fuoco. Il mondo, disgraziatamente, è reale; io, disgraziatamente, sono Borges*».

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO


Orticella
27. IX. 22
Reb. Vortrag