

NOTIZIARIO ASSOCIAZIONE

“Tutela dell’ambiente: un dovere comune universale”

(Benedetto XVI)

Dialogo tra produttori e consumatori di media montagna

Parrocchia di Barni

Numero 2 - Dicembre 2009



LAVORO NEI CAMPI - Da “Storia dei santi”, N.2, San Paolo Edizioni, anno 2006

In questo numero:

- Punto 2 del Decalogo
- Conoscere i segreti
- Indirizzi dei soci coltivatori

PUNTO 2 DEL DECALOGO

“Il produttore deve sentirsi con gioia in dovere di contribuire a rispettare il primo punto del decalogo, valorizzando le risorse rinnovabili del territorio.”

Per rinnovare le risorse del territorio è indispensabile il lavoro del contadino.

Non è facile, oggigiorno, per un produttore valligiano, capire come rispettare l'ambiente. Tutti parlano di rispettare l'ambiente ma ognuno lo vuole a modo suo: in realtà tutti lo sfruttano. Si guarda solo l'aspetto esteriore a uso del proprio interesse. Il vero rispetto dell'ambiente si trova in Gen. 2,5: *“Il Signore prese l'uomo e lo pose nel giardino di Eden perché lo coltivasse e lo custodisse”*.

L'ambiente non si salva solo con le isole ecologiche (che sono un aspetto esteriore del problema) perché **il vero ecologista è colui che lavora il territorio e riconosce nel territorio e nei suoi frutti il dono di Dio.**

E' importante riconoscere che i prodotti sono doni e non cose!

Come dice Mons. Sequeri siamo abituati a vederli “come eccipiente dello spot che deve vendere qualcosa” nei quali “non si conoscono più i segreti, i tempi, le emozioni, gli slanci di verità che colpiscono al cuore”.

In colui che riconosce nel territorio un dono, si instaura con la MADRE TERRA un rapporto di figliolanza. La terra non è più “matrigna” ma madre che dà la vita. Egli osserva con

meraviglia la sua generosità e ne diventa spontaneo tutore.

In Vallassina di coltivatori non ce ne sono quasi più. Sono rimasti alcuni allevatori (parecchio in difficoltà) e la produzione agricola è limitata agli orti privati. I pochi territori pianeggianti e fertili della valle sono ridotti a prato o a bosco.

Se osserviamo bene la Natura che ci circonda – cercando la verità e la giustizia – sentiamo il grido muto della Natura che dice: “Salvatemi!”

Quanti bellissimi paesini di montagna sono finiti nel nulla! Pensiamo a Veleso (Zelbio) diventato marocchino e polacco. Pensiamo a Noceno (Valsassina) vissuto solo come seconda casa.

La natura nella media montagna, per avere un futuro, deve veder valorizzate le sue risorse e le sue buone tradizioni. I nostri paesi devono riappropriarsi della propria identità per non finire in un comunismo anonimo, terreno di lotte e rivalità.

La media montagna affida le sue speranze di sopravvivenza al piccolo allevatore e coltivatore, il solo che può utilizzare i tanti piccoli spazi fertili e fecondi. Egli però deve lavorare molto, senza reddito, facendo un po' di tutto: fare il

fieno per il foraggio, allevare un po' di bestiame per avere il letame, coltivare in modo naturale e tutto ciò in un contesto che spesso non consente l'ausilio delle attrezzature moderne.... E' un lavoro duro e impegnativo, ma:

se muoiono questi ecologisti muore la media montagna!

Su alcuni numeri di "Sussurro" ho cercato di portare la mia esperienza, facendo notare la produttività di un terreno coltivato a verdure e cereali rispetto ad un altro lasciato a prato o a bosco. La differenza è enorme!

La terra lavorata esprime tutto il suo valore e quando

produce frutti sembra gioiosa di poter offrire doni utili alla comunità, creando occasione di scambio, e di fare del bene.... Per di più ha una resa in prodotti di oltre 100/1.

Per questo motivo il coltivatore della media montagna deve sentire la gioia di essere utile. Ma ha anche diritto ad essere valorizzato per il suo impegno: la Madre Terra ha bisogno di lui ed il suo lavoro acquisisce qualcosa di sacro.

Oggi, però, economicamente questo impegno è sostenibile?

È quello che vedremo commentando altri punti del Decalogo.

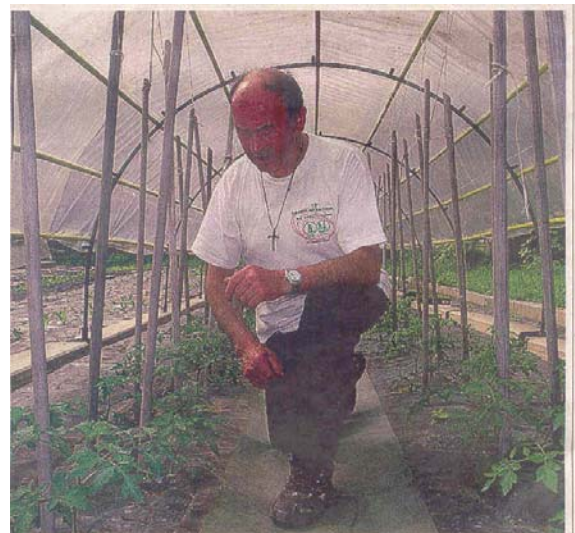
CONOSCERE I SEGRETI

Era il 12 settembre. Ero con Elsa nell'orto della parrocchia a sistemare qualcosa.

Un uomo, che poi mi ha detto di essere di Monza e di avere 77 anni, osservava timido le nostre verdure (gli era venuto all'orecchio la fama dei nostri pomodori). "Mi può far provare un pomodoro raccolto maturo dalla piante?" mi chiese con delicatezza.

Elsa, meravigliata della richiesta, senza dire niente ne raccolse 5 o 6, tutti bellissimi, e glieli offrì.

Io colsi l'occasione per svelare i segreti e la bellezza di quei doni.



Per arrivare a coltivare così c'è voluta molta fatica!

Dapprima abbiamo capito che il terreno va privato delle erbacce mediante pacciamatura, che le verdure hanno bisogno di molto letame maturo e di ricevere l'acqua alle radici mediante manichetta (in particolare i pomodori non devono prendere l'acqua sulle foglie perché altrimenti ad ogni pioggia andrebbero trattati con anticrittogamici per combattere la peronospora).

Noi dalla scuola regionale di Minoprio abbiamo imparato ad usare i tunnel aperti e li abbiamo costruiti noi!

E' questa la meraviglia che ho mostrato a quel signore: le piante dei

nostri pomodori a metà settembre avevano ancora tutte le foglie verdi e i pomodori maturi senza trattamenti. L'Amministrazione comunale però, **accampando qualche dubbia necessità sociale**, non esiterà a distruggere tutto.

L'orto splendido costato molta fatica diverrà garage e parcheggi.

Coloro che si affacciano sull'orto, dal loro balcone non potranno più sentire il profumo delle verdure ma respireranno boccate di fumi di scarico....

Don Emilio

INDIRIZZI UTILI

Vogliamo qui di seguito darvi gli indirizzi dei coltivatori diretti facenti parte della nostra associazione cui potete rivolgervi per l'acquisto di prodotti del nostro territorio

Pandiani Elsa **tel. 031965394**
Prodotti: CIPOLLE, CATALOGNA E VERZE

Radaelli Francesco **tel. 3393939201** **e-mail: radaellisport@alice.it**
Prodotti: FARINA DI MAIS, PATATE E LEGNA DA ARDERE