

IVG

Il bio ligure diventa sempre più buono e importante

di **Elisa e Stefano Pezzini**

14 Dicembre 2018 - 8:27



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Il bio, in agricoltura, è sempre più una realtà che cresce e conquista consumatori. Prodotti più “brutti” esteticamente, ma più sani e, di conseguenza, con maggiori nutrienti. Solo che anche nel biologico ci sono filosofie e tecniche diverse, dal biodinamico al Fukuoka, solo per citarne alcuni, sino alla coltivazione biologica tradizionale. A TerraMare, la grande kermesse organizzata a Finalpia per valorizzare le eccellenze agroalimentari della Riviera e riscoprire prodotti antichi come la scorzonera, se ne è parlato con Christian Ivaldo, agricoltore sinergico a Calizzano, e Mario Buccella, agricoltore biologico ad Ortovero dal 1988.

Va detto che, nel mondo del bio, non ci sono rivalità sulle tecniche, tutti gli agricoltori concordano sul rispetto della terra, sull’eliminazione della chimica e dei pesticidi. La divisione c’è solo sulle filosofie. Christian Ivaldo, ad esempio, segue da anni, con successo, le regole dell’agricoltura sinergica, nata una trentina di anni fa in Spagna e che sta conquistando sempre più agricoltori. Cosa significa? “Significa vedere la terra, il campo, come un organismo vivente che sa quel che si deve fare. Vuol dire non arare e non fresare, ma utilizzare le erbe spontanee come fertilizzante per il campo, significa coprire la terra con la paglia, che a sua volta diventerà fertilizzante, per scaldarla e scaldare i semi, significa mettere insieme varietà diverse, ma sinergiche. Il risultato è un prodotto che cresce con ritmi sicuramente più lenti rispetto all’agricoltura tradizionale, ma più ricco di nutrienti e sano, più forte e resistente all’attacco dei parassiti, e con costi di produzione minori”, ha raccontato Ivaldo. Certo, fagioli, patate, pomodori e verdure varie sono esteticamente più brutti, ma i sapori sono incomparabili.

Punto di partenza diverso, ma eguale qualità dei prodotti, per Mario Buccella che, nel 1988, dopo le scuola, ha scelto ad Ortovero l’agricoltura biologica. “Mi ero reso conto che l’agricoltura tradizionale voleva sempre più prodotti chimici per produrre, prodotti che però uccidono il terreno, costringendo il coltivatore ad utilizzare sempre maggiori quantità

di fertilizzanti e pesticidi chimici. In questo modo si producono verdure belle esteticamente, ma sempre meno nutrienti. Si producono prodotti che riempiono lo stomaco, nutrendo sempre meno. Frutta e verdura biologica, invece, crescono più lentamente, ma danno all'uomo nutrienti utili e sani. Si segue la stagionalità, la natura. I prodotti non sono solo più sani, ma più buoni, rispettano la biodiversità, si recuperano varietà antiche", spiega Buccella.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)