

Bio in salsa giapponese, o meglio agricoltura naturale con quel po' di filosofia orientale che insegna a ricercare l'armonia con la natura e tra i vari elementi dell'universo. Per saperne di più l'appuntamento è al Podere Midolla di Spazzavento martedì 7 giugno alle ore 20. "Una chiacchierata - dice Antonella Rastrelli - per saperne di più", con una bruschetta offerta a tutti partecipanti.

Da un paio di anni oramai a Carmignano si lavora per creare un biodistretto di tutto il Montalbano, che vuol dire mettere al bando chimica sintetica e manipolazione dei semi, ma anche biodiversità, riscoperta di antiche colture, filiera corta con prodotti a chilometri zero ed educazione dei consumatori (ma anche dei produttori) a tutto ciò. L'agricoltura naturale Shumei, praticata al podere a agriturismo Midolla che dalla metà degli anni Novanta oramai ha scelto il biologico, appartiene a questo mondo.

Il particolare tipo di coltivazione fu sviluppato in Giappone nei primi decenni del ventesimo secolo, un centinaio di anni fa, da Mokichi Okada, che ricercava l'equilibrio del mondo ma anche un'agricoltura capace allo stesso tempo di essere più produttiva ma anche avere maggiori benefici per la nutrizione del corpo, della mente e dello spirito.

L'associazione Shumei ogni anno celebra l'anniversario della fondazione dei propri centri in Europa - esiste un'associazione anche italiana - e quest'anno l'evento sarà il 25 giugno a Firenze e il 26 al Podere Midolla. Nell'attesa, sempre all'agriturismo a Spazzavento, organizzano il 7 giugno una piccola anteprima per saperne di più sull'associazione, con la presenza di un delegato della Shumei per l'Italia. (w.f)