



® METODO ORGANIC FOREST – Via Monte Colombara n. 3 -36045
LONIGO (VI) - Italy

CONTRIBUTO DI Michel Barbaud:

LE VERDURE, LA FRUTTA, IL VINO E I CEREALI DI QUALITA' INTRINSECA E CORRETRICE

by « ORGANIC FOREST »

Metodo MICHEL BARBAUD





LA TERRA HA BISOGNO DI AGRICOLTORI APPASSIONATI DELL'ARTE DELLA QUALITA'.

I vegetali selezionate dall'uomo, durante i secoli, e principalmente sulle regioni Mediterranee sono state oggetto di svariate vicissitudini.

I contadini si saranno posti qualche domanda attraverso i secoli? Come produrre verdura e frutta... del colore dell'arcobaleno?

Per favorire una produzione importante, l'uomo ha cercato di tutto, dopo i rifiuti umani, animali, le terre vulcaniche trasportate, le terre di brughiera sui suoli calcarei, la cenere del legno, la terra nera, l'inondazione controllata delle terre e... infine i fertilizzanti chimici e i diserbanti.

E oggi che ne è di lui... l'uomo è sempre in ricerca, dopo cinquant'anni di distruzione dei suoli, dovuti all'agricoltura chimica, siamo oggi davanti ad una terra sfinita, sfibrata dai nostri errori agronomici.

E' arrivato il momento di reagire, per non avvelenare più i nostri suoli e rilanciare la vita. Numerosi vegetali si sono sviluppati di fianco ai gusti e ai colori di ogni regione mediterranea.

MA VEGETALE, CHI SEI TU...?

Un vegetale che ci conduce dentro le stelle? O una pianta che ci riporta con i piedi per terra?

Le traversie sui modi culturali si susseguono?

Il vegetale che noi mangeremo, sarà quello che avrebbe sempre dovuto essere, ovvero uno stimolante che rinforza la nostra salute, o una pianta che trasporta molecole di sintesi fino a dentro le nostre cellule? Sarà un vegetale O.G.P. (Organismo generante pesticidi) e facendo questo, ci diremo che si risolveranno i problemi sanitari?

In realtà il vegetale si trasformerà in un frutto pericoloso per la salute umana.

CONTADINI DEL MONDO REALIZZIAMO "UN NUTRIMENTO SALUTARE"

L'UOMO deve reimparare a produrre vegetali con qualità intrinseca ed estranei a tutti i trattamenti che colpiscono la sua origine iniziale.

Così impariamo a ritrovare le tipicità di ogni regione e di ogni suolo.

La mineralità trasmessa ai vegetali, mette la firma di ogni suolo su ogni verdura o frutto prodotto, e così firma anche la sua originalità.

Le nostre verdure e la nostra frutta diventerebbero così alimenti ricchi in vitamine, oligo-elementi, polifenoli, con qualità terapeutiche.



PER QUESTO SONO NECESSARIE QUATTRO CONDIZIONI

1. Prima Condizione:

RINNOVARE LA VITA MICROBICA DEL SUOLO

Dopo la guerra i nostri suoli erano ricchi di lombrichi, circa 2000 kg per ettaro.

Oggi... forse ne troviamo 50 kg.

Il carbonio, energia primaria della vita batterica, nei nostri suoli era presente dal 3% al 4%.

Oggi... meno dello 0,5% nei nostri suoli.

Lo abbiamo rimpiazzato con elementi labili: l'ammoniaca e il potassio, che per eccesso sono divenuti ossidativi, degenerativi, e senza forze vitali.

Questi due elementi vengono utilizzati in eccesso anche da qualche agricoltore BIO.

Questi due elementi sono fondati su un errore agronomico, che organizza il suolo come un supporto e non come un essere vivente.

Questo ESSERE vivente, "il Suolo", ha delle leggi naturali che bisogna rispettare, se vogliamo favorirne la vita microbica.

DIVENTIAMO GLI ATTORI DI UN'AGRICOLTURA NATURALE! MA COME FAVORIRE LA VITA DEL SUOLO?

L'energia prima dei funghi e dei batteri non è l'azoto e il potassio, ma il carbonio, di origine vegetale che si trova nella LIGNINA.

▪ COME ESTRARRE LA LIGNANA, QUESTO BIO POLIMERO?

Una depolimerizzazione, mediante un processo di fermentazione, è necessaria visto che la lignina grezza non è assimilabile dai vegetali.

Gli attori di questa depolimerizzazione sono gli Enzimi, prodotti dai funghi.

Osserviamo la foresta: lei costruisce dei giganti, senza l'aiuto di fertilizzanti, mentre invece noi, nei nostri orti e nei nostri campi generiamo la patologia.

Per accumulazione di rifiuti di legno, nella foresta, i funghi e i batteri, trasformano questa lignina e cellulosa in energia fertilizzante. Il processo di fermentazione, tramite compostaggio, permette di creare l'ambiente favorevole allo sviluppo dei funghi e batteri associati. Il risultato è straordinario e favorendo i funghi e i batteri, noi favoriamo la nascita:

- ✓ Delle auxine di crescita, polimeri fenolici composti da chinoni **rizogenesi**.
- ✓ Pennicilline, che sono le famiglie dei tricotoderma, battericidi sulla flora patogena.
- ✓ Acidi umici e fulvici, che io chiamo il "Latte della terra", all'origine della fertilità dei suoli, che gli Incas conoscevano con la "Terra Nera".



MOLTI MEZZI SONO A NOSTRA DISPOSIZIONE PER IMITARE LA FORESTA

1/⇒ Il Compost Vegetale, che è un modo di fabbricazione lunga, ma semplice, che si può ottenere alla fine secondo il C/N (rapporto carbonio, azoto) desiderato.

Essenziale che nel compostaggio, il carbonio domini, il rapporto sarà C/N 33 (HOWARD), sono 33 ppm di carbonio per 1 ppm di azoto.

2/ ⇒ Il Cippato Ammendante vegetale (B.R.F « bois raméal fragmenté » Gille Lemieux) CIPPATO pre-compostato, è un processo corto di fabbricazione, più facile da realizzare.

Noi possiamo dinamizzare il compost e il Cippato Ammendato vegetale, aiutando la natura con degli enzimi anche, ma non solo, di origine lattica, che accelerano la depolimerizzazione, producendo alla fine proteine di zolfo, sotto forma di amino-acidi, vicine alle famose auxine di crescita.

E SI DICE QUINDI CHE L'AZOTO E' INDISPENSABILE...

E L'azoto.... Minerale, sempre in eccesso, non è di interesse, se non per favorire i funghi (muffe, oidio, botrite, moniliosi). E comunque, quale azoto vogliamo produrre: quello derivante dalla vita batterica, a partire dal carbonio, oppure quello fabbricato a partire dalla cellulosa e dall'urea, all'origine della montata nitrica nella clorofilla della vigna, alimentante le malattie crittogamiche o virali?

L'AZOTO è un elemento naturale che i batteri e i funghi associati producono a partire dal carbonio. Questo azoto è ricco in energia interna, invece l'azoto ammoniacale è impoverito di energia interna, molto ossidativo e degenerativo.

Creiamo le condizioni favorevoli a questa trasformazione, sopprimendo l'apporto di origine ammoniacale cioè l'humus di origine animale, debole in lignina ma troppo ricco in cellulosa ed urea.

In conclusione, attualmente, noi produciamo degli humus dove il C/N è invertito in favore dell'azoto ammoniacale e non in favore del Carbonio, energia prima dei batteri.

COME CORREGGERE.

Nei nostri rifiuti animali è sufficiente apportare il legno cippato in misura di $\frac{3}{4}$ per $\frac{1}{4}$ di rifiuti animale, al fine di reinvertire il rapporto C/N a favore del carbonio.

Il primo che ha consigliato il rinnovamento dei suoli, sul modello della foresta, è ALBERT HOWARD (Cina e India) poi in Francia e JEAN PAIN (Provence sèche e Madagascar), e sui loro passi i Canadesi (Africa) con il B.R.F. bois raméal fragmenté, dei quali l'attore principale è GILLES LEMIEUX.

Il solo problema che sussiste è che bisogna adattare queste soluzioni alla pedologia dei nostri suoli, ai nostri climi e alle nostre culture.



2. Seconda Condizione:

ROMPERE LA MONOCULTURA, DATO CHE E' PATOLOGICA E NON LASCIARE I SUOLI NUDI,
DATO CHE E' IL "VEGETALE CHE FA IL SUOLO"

Sono cent'anni, anche più, che i nostri modi di cultura sono basati sulla monocultura.

Abbiamo preso delle cattive abitudini, anche nei nostri orti.

La terra è affaticata, diamole delle vacanze variando le culture, con cereali, graminacee, leguminose, o altro, che si intercalano dall'autunno alla primavera.

Non lasciare mai il suolo nudo, in inverno, poiché il suolo non dorme durante la stagione fredda. Non dimentichiamo che è il "Vegetale che fa il suolo" e favorisce la sua vita microbica. Anche nelle zone aride un suolo nudo è un suolo che si esaurisce.

DIVENTIAMO ATTORI DINAMICI DEL VEGETALE DAL VEGETALE

3. Terza condizione

CREARE DEI BIOTIPI, RISTORANTE PER GLI AUSILIARI

Su una parcella di 1 ha è bene prevedere una fascia fiorita di un metro di larghezza sulla totalità della lunghezza, con piante annuali e biennali rustiche che fioriscono tutto l'anno, permettendo così di sviluppare un "pasto" permanente per gli insetti ausiliari. In questo modo costituiranno un "comitato di accoglienza" permanente, in seno alla nostra parcella, che apporta una forza equilibrante di fronte agli insetti parassitari, che non potranno più svilupparsi facilmente, soprattutto la cicalina, la mosca, le farfalle parassitarie di diverse speci.

4. Quarta condizione L'ALIMENTAZIONE DALLE PIANTE AROMATICHE

LA FILOSFERA O LA ZONA CLOROFILLA PUO' ALIMENTARE I VEGETALI (IN STAGIONE ESTIVA)
FINO ALL'80% DEI SUOI BISOGNI, QUALORA LA RIZOSFERA MANIFESTASSE DEI BLOCCHI

Il vegetale riconosce questi prodotti applicati sulle sue foglie che sono di origine naturale. I prodotti di sintesi non sono riconosciuti e si applicano solo per distruggere.

Spetta ai nostri contadini riappropriarsi del Sapere delle Pianta Aromatiche, capaci di apportare al momento voluto, quello che i nostri vegetali hanno bisogno, e soprattutto, di lavorare sulle difese immunitarie della pianta, cioè il DNA.

Esempio di apporto dalle piante aromatiche, le proteine solforate o amino acidi, necessari alla fruttificazione, le quali sono le fondamenta della ricchezza in antociani e flavonoidi, garanti della continuità nella qualità dei nostri alimenti vegetali.



® METODO ORGANIC FOREST – Via Monte Colombara n. 3 -36045
LONIGO (VI) - Italy

Le piante apportano anche, in tempo voluto, i silicati di calcio, di boro, di ferro, di magnesio, di zinco e numerosi microelementi sconosciuti che le piante si trasmettono tra di loro, e che donano ai nostri alimenti dei “colori aromatici” ineguagliabili.

Questa qualità può verificarsi grazie alla Cristallizzazione Sensibile o la Bioelettronica Vincent.

Non c'è più bisogno di utilizzare artifici, come per esempio l'invecchiamento in botti di quercia, per apportare tra gli altri, polifenoli estratti dalla lignina del legno.

LA PIANTA: UN TOTEM DI PRINCIPI ATTIVI IN FORMA POLARIZZATA

(RIZOSFERA: radice - FILOSFERA: foglia)

La pianta, una FORMA di cellule polarizzate, in armonia con gli elementi: terra, acqua, aria, luce, in costante evoluzione.

La vita microbica del suolo e la salute della filosfera determinano la qualità del vegetale.

LE PIANTE CHE CURANO LE PIANTE, UN SAPERE AGRICOLO A VOSTRO SERVIZIO CHE MICHEL BARBAUD PUO' TRASMETTERVI NEL QUADRO DI QUESTA NUOVA AGRONOMIA BASATA SULLA FORESTA: ORGANIC FOREST.

MICHEL BARBAUD
CRÉATEUR DE LA MÉTHODE
« ORGANIC FOREST »