

La Salute Vitale di Piero Musini

Ognuno di noi ha un campo: è il corpo.

Va coltivato, curato, tenuto in armonia, esattamente come il campo di terra: il corpo ha bisogno di nutrirsi di alimenti sani che provengono da una terra sana, in un ambiente armonico.

Apparteniamo alla terra, non è la terra che ci appartiene, ma se ci alimentiamo bene, anche la terra sta bene.

Apparteniamo alla stessa fisicità e siamo uniti nella stessa anima.

Mi sto accorgendo che anch'io solo ora sto entrando nella vita del corpo; solo da poco ho iniziato il percorso di consapevolezza fisica del mio terreno...

Ironizzando lo vedevo da fuori, come tra me e altro: ora mi ritrovo un campo un poco incolto, ma pur sempre il mio campo. È lui la vera espressione della mia natura.

Stavo forse solo scherzando, stavo giocando con la vita e ciò ha permesso la formazione di un terreno pieno di rovi che può dar vita alla moltitudine di semi che ha custodito, ora mi rendo conto di poter controllare tutto quello che cresce sul terreno fertile e ombreggiato, perché si possa esprimere liberamente al sole con la forza che serve alla formazione del bosco.

Effettivamente la vita è un gioco, dobbiamo solo renderci conto che possiamo partecipare, senza stressare la nostra terra, senza invadere il campo di altri... anche qui va applicata l'agricoltura selvatica: sentire senza imporre, osservare per capire, conoscere per condividere.

Se riusciamo a inserirci fisicamente nel movimento costruttivo, tanto meglio.

Il vento corre veloce, dobbiamo aiutare la formazione di campi e boschi per accoglierlo, per vedere muovere le foglie e dar vita ai fiori.

Le piante sono chiaramente il nostro principale alimento.

Abbiamo visto che la frutta è il vero dono: la mela, la pesca, sono frutti di alberi; la banana è frutto di una pianta erbacea, *Musa paradisiaca*, che pur avendo portamento arboreo non è un albero, è un insieme di foglie succulente che si sviluppano una dentro l'altra quasi a formare un falso fusto detto stipite.

Da un meraviglioso fiore carnoso e acquoso si formano i frutti, il casco di banane.

A maturazione avvenuta lo stipite secca e dalla radice partono altri piccoli banani per una nuova proposta di vita.

Che cure abbiamo dedicato? Che ringraziamento abbiamo espresso? Cosa abbiamo dato in cambio? Come l'abbiamo preparato e consumato? E soprattutto come abbiamo coltivato?

I principi attivi vitali e relazionanti, si formano e aumentano in modo esponenziale quando si seguono attività sempre più attente al comportamento vegetale.

Le piante da frutto interessano tutti, non solo l'uomo: insetti, uccelli, scoiattoli... Non solo va evitata la monocoltura, ma pure il frutteto, che si espone a invasioni e furti, come lasciare il denaro sparso sul tavolo di casa o sul marciapiede. Il campo accoglie volentieri le piante da frutto camporaioli, che si possono sviluppare pienamente, esprimersi al meglio e gestire con vigore gli attacchi all'ambita produzione zuccherina.

Sono alleate del sole e donano ombra: peri selvatici, meli antichi, noci barchetta, manghi bourbon e cochino.

Questi ultimi ai tropici o miracolosamente nel microclima di Milazzo in Sicilia: il tropico europeo dove ho stimolato l'amico Massimo Mirenda a sperimentare le piante tropicali prodotte dal vivaista Natale Torre grande conoscitore e diffusore di molte piante da frutto certamente non autoctone ma adatte allo studio di un consumo più prossimo. Le piante da frutto vanno mescolate, a gruppi o isolate, alla vegetazione locale, devono essere prodotte preferibilmente da seme oppure da talea e da pollone e adattate o adattabili al luogo.

Se ciò risulta difficile bisogna che almeno provengano da vivai locali che abbiano fatto una selezione accurata, storica e certificata. Meglio evitare gli innesti, è una pratica disperata che produce Minotauri con problemi di scorrimento di linfa, di duplicità e di interferenze espressive.

So che sono richieste difficili, perché il reperimento di buone piante da seme o da talea non è semplice, ma poi tutto è più facile.

Comperare con estrema facilità piante da supermercato riprodotte in laboratorio da cellula meristemica e allevate in capannoni asettici da vivaisti dediti solo al lucro, potrà comportare molti problemi.

Il comportamento lucrativo è il vero problema. Per avere dei noci andate nel bosco vicino a raccogliere e seminare.

Sono diffuse come varietà di ulivo, per convenienza commerciale, prevalentemente “leccino e frantoio”: succede anche in Sabina dove antiche varietà si sono stabilite da migliaia di anni o nel viterbese dove vive da sempre la varietà “canina”, maestosa pianta di piccole olive tonde o nel trapanese patrio del “bianco lilla”.

In tutti questi milioni di anni si sono selezionate ed evolute localmente delle quantità impressionanti di specie e varietà: affidiamoci a queste, senza cercare problemi. Teniamo sempre ben presente che una pianta clonata, cioè riprodotta non da seme, può avere un’importante diffusione nel breve periodo, anche con risultati interessanti, per esempio la velocità di crescita o l’abbondanza di produzione, ma è priva dell’evoluzione della varietà genetica che solo il seme, ottenuto dall’incontro di due genitori, può avere. Solo il seme porta con sé l’evoluzione e con questa le difese immunitarie e l’adattamento al luogo.

Il seme è espressione del luogo nel tempo.

Quel vento che a suo tempo ha proposto il polline al fiore femminile, prima o poi potrà far sparire da intere regioni le piante cresciute non da seme, con sistema immunitario carente.

Il cibo deve essere alimento non riempitivo. Deve portare energia vitale non appesantire.

Quando si mangia non ci si deve sentire con la pancia piena, ma con le energie giuste per quel che occorre: vitalità leggera e luminosa.

Le piante possono distribuire con gli alimenti anche la luce ricevuta e l’acqua piovana o sorgiva e la forza della terra e del tempo.

Va curata la scelta, la naturalità del prodotto, va gestita la scelta sensibile, guardare, annusare, sentire, partecipare.

Anche il campo, come il corpo non deve essere oggetto di riempimento monocolturale, non va appesantito. Va seguito con cura dall’uomo sensibile che conosce.

Manteniamo vivi il più possibile i principi attivi, cucinando poco e prediligendo il crudo. Così, se si vuole, si può vivere a lungo, evitando gli ospedali, con grande beneficio economico diffuso.

Ecco un’altra soluzione economica: alimentazione sana ed economica, la terra è già organizzata per alimentare. Se il giardiniere è anche cuoco il risultato è certo e la conoscenza si completa. Ognuno abbia dentro di sé almeno il tentativo paziente e la curiosità di un cuoco e di un giardiniere. **È un atto di amore.**

Per se e per tutti gli altri esseri viventi.

Un corpo curato in un ambiente sano , per poter sorridere e diffondere amore come polline.

Ecco la proposta dell’ AGRICOLTURA SELVATICA , solo alimenti che vengono dal SEME , prodotto dall’ AMORE , perché possa scorrere indisturbata l’ EVOLUZIONE , per proteggere e diffondere la VITA. Siamo nel 2012 e passeremo alla storia .

Stiamo vivendo un momento di crisi, che prevede soluzioni di cambiamento. Un forte gelo, una tempesta possono mutare il paesaggio: le piante forti si espandono, le più evolute mutano.

Arrivano semi da lontano, che si inseriscono per una nuova espressione.

Non c’è paura, c’è movimento.

Prepariamoci ad operare per il GIARDINO GLOBALE, espressione della vita, messaggio cosmico dell’uomo del pianeta TERRA.