



(Ugo la sera dell'intervista)

La via del gusto.

Lui lo chiama “un alto tasso di accettabilità organica” quando si riferisce alla qualità dei “suoi” prodotti biologici e si compiace di questa definizione. Ma l’espressione non lascia trasparire in maniera adeguata il ruolo che ha il gusto in questo concetto.

La ricerca del biologico in lui si coniuga a tal punto con un apprezzamento “scientifico” del gusto che ha in testa di promuovere una figura professionale nuova: il *someiller* della frutta e verdura, accanto a quello dei vini! E la strada è già avviata con la Festa del Pomodoro che già organizza ogni anno, nell’ultima domenica di agosto, a Caluso, per premiare il pomodoro più gustoso.

Quella di Ugo Meneghel è una storia interessante. Nasce da un problema personale e incontra una problematica globale, che riguarda il pianeta, la salute, la qualità del cibo. Si traduce in una ricerca accanita, appassionata, testarda. Che ha dato frutti sorprendenti.

Ugo Meneghel mi sta davanti, seduto al tavolo della cucina, nella sua casa di legno in campagna, e risulta difficile appioppargli il suo cognome, che in veneto – lui viene dalle terre solcate dal Livenza - dovrebbe essere il diminutivo vezzeggiativo di Domenico. Di “Menichino” ha poco, infatti, grande e grosso com’è. Una grossa testa pelata e un mento squadrato, incorniciato da una barbetta bianca. Due braccia da boscaiolo e un sorriso insieme energico e accogliente che va da un orecchio all’altro. Mi è venuto incontro scalzo, mostrando due piedi irrobustiti e ispessiti dal contatto quotidiano con la terra.

Sono venuto a cercarlo nelle campagne tra Caluso e Vische, a ridosso del Lago di Candia, sgusciando fuori dalla provinciale per seguire, prima, l’indicazione per Barengo, e poi, “al decimo palo della luce”, una strada sterrata che aggira la collina e degrada verso il bosco.

In Ugo incontro la “Via del Cibo”, uno degli itinerari che conducono alla riscoperta della terra. Ma potrei chiamarla anche la “Via del Gusto”, o la “Via dell’humus”. Ora cerco di raccontarla.

Un grande appetito.

“Ho sempre avuto un grande appetito – mi fa sapere Ugo - Fin da ragazzo sono stato un mostro di energia e una macchina divoratrice di alimenti. Non ho conosciuto nessun altro che lo fosse come me. E ho conservato e sviluppato una potente percezione del gusto e degli odori.

Sono arrivato qui giovanissimo, a lavorare alla Honywell, selezionato in un concorso piuttosto impegnativo. Mi occupavo di hardware. Era la fine degli anni Sessanta. E a quei tempi l'informatica richiamava in Canavese un fior fiore di giovani e di cervelli da tutte le parti d'Italia. Immigrazione di qualità!

Io venivo dal Veneto. La mia famiglia è di contadini. Ero un ragazzo piuttosto vivace, per dirla in maniera gentile. Avevo il mio grande appetito e non avevo voglia di studiare. Prima di andare a scuola passavo dal panettiere e mi portavo via ogni giorno un chilo di pane, che dovevo sbocconcellare durante tutta la mattinata, perché non mi cadessero le forze.

A casa si mangiava bene. I prodotti dell'orto paterno erano genuini, sani.

Trasferendomi qui, in azienda, era tutto diverso. Il mio appetito era sempre lo stesso, ma il cibo...”
Mi guarda mimando con la faccia e con le mani una serie di espressioni di disgusto, di repulsione. Insomma mi racconta come cominciarono una serie di stressanti problemi legati alla digestione e non solo. Bruciori di stomaco permanenti e perdita dei capelli. Naturalmente vi faceva fronte ricorrendo a farmaci e prodotti costosi. Senza alcun risultato. Il problema diventava un dramma generatore di stress e ansia.

“A sciogliere l'ansia dei capelli fu il medico aziendale, un uomo intelligente. Io lo martellavo chiedendogli come avrei potuto conservare i capelli. Lui mi portò in giro per un po' di tempo. Seppe creare suspense a sufficienza perché afferrassi bene il senso delle sue parole. E, alla fine, mi disse: se vuoi conservare i tuoi capelli, quando ti cadono raccoglili uno ad uno e mettili in una scatola! Rimasi a bocca aperta e mi resi conto dell'assurdità di tutta la mia ansia e di tutte quelle spese...

Per lo stomaco la storia fu più travagliata. Capivo che il problema era connesso con l'alimentazione, con la natura dei prodotti messi in commercio dalla grande produzione e distribuzione. Mi rendevo conto che c'era una connessione tra i miei disturbi e l'inquinamento, l'avvelenamento del terreno...
Incontravo un problema generale, che riguardava tutti. Ma non sapevo cosa e come fare. Leggevo tutto quel che trovavo. Ma si trattava di spazzatura, nel migliore dei casi di “avemarie per gli allocchi”, come si dice dalle mie parti.

Finché successe. Ero in vacanza con mia moglie all'isola d'Elba e vagavo sulla piazza di Porto Azzurro. C'era una bancarella e il ragazzo che la gestiva mi indica due libretti che sembravano non valere un soldo di cacio. E invece...”

I libri che Ugo si ritrova tra le mani sono le opere di [Sir Albert Howard](#), agronomo (1873-1947), pubblicati ora da Slow Food, col titolo di: **Diritti della terra – alle radici dell'agricoltura naturale.**



La conversione.

È la rivelazione. In questa lettura Ugo trova finalmente una visione, una filosofia di vita, capace di proporre un quadro organico dell'esistenza umana, di delineare una spiritualità non avulsa dall'appartenenza alla terra, capace di interpretare in maniera armonica anche ciò che mangiamo, e lo stile di vita che conduciamo.

Si opera una sorta di conversione che investe la totalità della sua vita. Ugo si rende conto che gli studi tecnici, il lavoro nel settore informatico, non rispondono affatto alla sua vocazione più intima, non lo motivano, gli appaiono sterili. E vede con chiarezza qual è il suo settore di ricerca e di attività che lo chiama.

In qualche modo è un ritorno alle origini. Ugo vuole ricreare le condizioni dell'alimentazione sana e genuina che ha conosciuto nella sua terra d'origine, nel corso della sua infanzia. Ormai ha un orientamento chiaro. Fare almeno l'orto biologico.

E comincia a sperimentare concretamente, qui, su questi terreni dove son venuto a trovarlo e dove, successivamente, costruirà questa casa in legno dove vive e lavora.

Elaborerà con intelligenza e cura i suoi trucchetti per migliorare continuamente sementi, produzioni, gusto, sapore, profumo, digeribilità... Srotola il racconto con quelle mani grosse che hanno dimestichezza con l'humus e i piantini. Mi parlerà con gli occhi accesi degli spinaci che produce – i più grandi che possa mai vedere. O delle sue insalate. Elogerà con enfasi le sue cicorie, i pomodori, i peperoni, e sconfinerà anche nelle “uova salvavita”, ottenute integrando l'alimentazione delle galline con i semi di lino. Sconfinerà volentieri nel versante culinario della tematica, mi spiegherà come evitare che l'uovo sodo diventi indigesto, come rendere piacevoli le cicorie per i bambini, come rendere perfetta una peperonata aggiungendo alla fine una spruzzata di buon aceto e dei capperi...



È notte avanzata ormai, ma vuole portarmi, ora, a visitare i suoi orti e la serra. Armato di una lampada mi conduce a vedere la sua opera. È buio e sono abbastanza intorpidito per riuscire ad assorbire quello che mi dice sulle piante, sull'humus, guano e alghe con cui nutre le sue creature, sulle caratteristiche di questo o di quello. Quando mi mette in bocca un filo di rucola, e una foglia di sedano, però avverto immediatamente una scossa: profumi e sapori intensi come non sento dai tempi dell'infanzia in Toscana.

Il crocevia decisivo: l'humus.

Al centro di tutta la sua costruzione c'è il discorso sull'humus.

“Sarò presuntuoso – afferma – ma in questo campo credo di aver fatto delle conquiste innovative addirittura a livello mondiale!”

Mi parla dell'impoverimento generale e progressivo dei terreni a causa dei fertilizzanti chimici, degli effetti nefasti dei pesticidi, cerca di farmi afferrare la differenza tra le sostanze rameiche (il solfato di rame con cui fin da bambino ho visto irrorare le piante per proteggerle dai parassiti) e quelle sistemiche (chimiche), che entrano in circolo con la linfa e agiscono su tutti i tessuti, mentre i primi rimangono all'esterno della pianta. Vuole che capisca bene che con i rameici la copertura è meno forte ed estesa e quindi aumentano i rischi, ma che usata con intelligenza, a fronte di un calo minimo della produzione si può ottenere una produzione "con alto tasso di accettazione organica" – il concetto che gli è caro!

Insiste ripetutamente sulla connessione che c'è tra l'agricoltura intensiva con fertilizzanti chimici e l'effetto serra, nonché la diffusione di malattie degenerative, le varie forme di allergie, di intolleranze alimentari, l'infertilità maschile e femminile....

Quest'uomo mi ricorda che viene dalle terre del Livenza. La gente di lì si chiama ancora "razza Piave" in memoria del contributo di resistenza all'invasione austro ungarica della Grande Guerra. Gente tenace, gente che resiste. E non lesina gli sforzi in anni di sperimentazione.

Si rende conto che il punto cruciale in tutta la filiera di problemi risiede nell'humus. Si tratta di trovare le tecniche efficaci e migliori per ottenere una fertilizzazione adeguatamente umificata, che cioè non crei danni, che prevenga alla radice quell'infinità di problemi con cui il biologico si scontra inevitabilmente.

Gli ci vorrà una seconda serata piena per illustrarmi con una molteplicità di esempi il problema e le difficoltà attraversate. "Te lo dico perché devi capire!" ribadisce più volte. Mi parla dell'aggressione degli afidi che proliferano per l'eccesso di azoto e umidità. Mi parla del "piretro", sia di quello chimico, sia di quello naturale (deriva da un crisantemo del Kenya), che è pur sempre un veleno... Divaga volentieri illustrando il rapporto simbiotico tra formiche e afidi – e vedo nei suoi occhi la sconfinata ammirazione per la natura! Si sposta con agilità sul problema posto dai grossi calabroni, dalle cimici dei cavoli, dalla proliferazione di zanzare prodotta dall'uso non intelligente dei sacchi di fertilizzante biologico che si trovano in commercio e che contengono sangue secco... Non mi risparmia neanche la tignola del porro. Vuole che abbia la percezione chiara delle difficoltà e della complessità che ha dovuto attraversare prima di giungere alle sue scoperte sulle tecniche per ottenere una sostanza organica umificata adeguatamente.

E devo, a titolo di premessa, ascoltare la storia del "tarò", o cumulo, introdotto probabilmente dalle conquiste napoleoniche, in cui si alternano strati di terreno con foglie e residui verdi dell'orto a strati di letame. È un passo decisivo per ottenere humus di qualità. Ma ha ancora dei limiti che Ugo supera sostituendo il letame di mucca con quello di cavallo - che ha una struttura più consona alla velocizzazione del processo - e coprendo il cumulo non di terra ma con una copertura in plastica. M'illustra con uno schizzo come questa struttura funzioni da motore, aspirando alla base ossigeno ed espellendo in alto, da una sorta di camini, anidride carbonica.

"Il processo di umificazione ben governato – ribadisce – è il cuore dell'agricoltura biologica! L'humus è fonte di vita, per le piante e, di conseguenza, per chi se ne nutre. E ritorna sul concetto caro di "alto tasso di accettabilità organica" facendo notare che, nella sua visione, la dimensione oggettiva della qualità dei prodotti nutritivi e la dimensione gustativa che si esprime negli organi percettivi sono parallele e correlate. Il gusto rappresenta quindi una sorta di saggezza del corpo capace di riconoscere la qualità nutrizionale. Ben venga dunque il *someiller* della frutta e verdura! Perché si tratta di tornare a sentire quanto è gustosa la vita, di ricordarlo, noi, anestetizzati dalla chimica diffusa della prestazione e della fretta.