

Los preparados como fuente de vida

René Piamonte

Trabajar con los preparados ha significado para mí un largo viaje de autoconocimiento, de confrontación interna y de profundización. Por eso me gustaría dirigirme a ustedes con una actitud que no proviene del conocimiento, sino del corazón. Y querría hablarles en mi propia lengua materna, en español latinoamericano, agradeciendo de antemano a Constanza Kaliks por su traducción. Este trabajo comenzó en Botucatu, Brasil, en la década de los 80, con muchas personas que vinieron del Emerson College (Centro de formación en antroposofía y biodinámica en Gran Bretaña). De toda América del Sur vinieron personas a Botucatu. Así que yo también fui para aprender este trabajo. En este trabajo uno se enfrenta constantemente a sus propias preguntas: ¿por qué estos preparados, por qué en esta época del año, por qué este ritmo? Y al tratar con estas preguntas interiores, uno puede abordar el significado de los preparados biodinámicos para la tierra. Para tener una idea: en América del Sur tenemos alrededor de 30.000 cuernos con el preparado 500 y alrededor de 500 cuernos con el preparado de silicio. Puede parecer que es mucho, pero realmente no lo es. Esto no es suficiente porque la agricultura biodinámica está ganando terreno en Sudamérica. Nos vemos obligados a importar de Brasil a Argentina, de Alemania a Honduras y luego a México. A menudo lo que se hace en el lugar no es suficiente. Pero cuando el preparado es bueno, funciona en cualquier lugar.

El preparado de Coca-Cola

Los preparados 500 y 501 se introdujeron muy rápidamente. Ya desde el principio había muchas preguntas importantes. Por ejemplo: ¿por qué siempre el cuerno de vaca y no de toro? Pero fue a través del trabajo con los preparados cómo las preguntas encontraron respuestas. Siempre hubo discusiones, muchas discusiones, de por qué de la vaca y no del toro, pero



en última instancia lo mejor es poner el estiércol en el cuerno de un toro y luego ver cómo es el resultado. No hay mejor argumento que el resultado. En mis cursos la gente preguntaba: ¿no podemos ponerlo en un frasco de yogurt? Y, por supuesto, siempre respondí lo mismo: ¡de ninguna manera! ¿No puedes hacerlo en una botella de coca cola? Mi respuesta: ¡de ninguna manera! Y en una clase, alguien vino de repente, trajo una botella de coca cola y dijo: «¡Pero ingeniero, probemos!». No pude resistir este desafío. En pedagogía hay un principio muy claro de que no hay una pregunta estúpida, lo que hay, es mi imposibilidad de entenderlo o comprenderlo completamente. Y luego decidí asumir este desafío. Llenamos de forma normal los cuernos de vaca con estiércol, luego dos cuernos de toro y también una botella de coca-cola. Y lo interesante fue que durante seis meses estos agricultores pasaron todos los días por el lugar donde fueron enterrados, preguntándose cómo sería el resultado. Os podéis imaginar que seis meses después, cuando volví, las expectativas eran muy grandes. Ahora veríamos cuál había sido el resultado, y por supuesto la pregunta que creó la máxima expectativa era, por supuesto, ¿cómo será el preparado de coca-cola? Primero sacamos los cuernos normales. Lo primero que hacemos es oler el preparado, para saber cómo huele ese preparado. Es un olor muy especial a tabaco, vainilla, frutos rojos, ... y todos notaron ese olor. Después han olido el preparado en



el cuerno de toro, y todos se dieron cuenta de que no había fermentado correctamente. No era lo mismo. Y entonces llegó el momento más esperado: el preparado de coca-cola. Como materia orgánica, era aceptable. Era muy oscuro, la descomposición era muy buena también, pero carecía de un detalle importante: no tenía olor, no tenía aroma. No se podía oler nada. Y tras haberlo olido los agricultores dijeron que este preparado no era lo suficientemente bueno y



Trabajando



Hongos en los preparados

que no se podía usar. No tuve que añadir nada más. Yo mismo me quedé muy sorprendido. Más tarde entramos en conversación al respecto y les pregunté: ¿Qué hemos descubierto? Llegamos a darnos cuenta al final de que el agente activo del preparado, lo que realmente fertiliza claramente, se origina en el material, en las sustancias orgánicas, pero que el efecto fertilizante se produce a través del olor. Y así pudimos entender por qué Rudolf Steiner habló del oler «claroliente», porque lo que realmente sirve para fertilizar el suelo en el preparado es su perfume, su olor.

Aprendiendo con los preparados del compost

Al principio, era difícil elaborar algunos de los preparados. ¿Dónde podríamos, por ejemplo, obtener la vejiga de un ciervo? Al principio fue un problema, pero más tarde se resolvió por completo, ya que se podía importar o simplemente traerla consigo desde Europa. ¿Cómo conseguir los órganos de la vaca? Es fácil, simplemente, hay que negociar con los mataderos. En una granja en Brasil matamos a un animal durante el curso y luego miramos los órganos para entender realmente cómo son estas diferentes capas internas de piel, para penetrarlas y así poder comprender ese maravilloso ser que es la vaca. En el preparado de roble, por ejemplo, es muy importante que realmente que se coja un cráneo con meninges frescas, de modo que se pueda reconstruir un cerebro que pueda comunicar un pensamiento de poder decir NO a las enfermedades. Con la ortiga hemos tenido una experiencia muy agradable en Mendoza, en los Andes argentinos. En primer lugar, decidimos traer las ortigas secas, para comenzar a producir este preparado allí. Hicimos el preparado y después de enterrarlo, de repente las ortigas empezaron a crecer muy bien. Esto fue muy interesante y una gran experiencia de aprendizaje porque siempre hemos dicho que el preparado necesita la planta, pero también hemos aprendido que la planta necesita del preparado.

Trabajo con los Preparados en el Ecuador

En el sur, los preparados los hacemos de acuerdo con los tiempos anuales y, por lo tanto, en sentido inverso a los tiempos en el hemisferio norte. La línea ecuatorial está claramente marcada:

un lado es norte, el otro sur. Hemos hecho una experiencia muy agradable con los preparados en el Ecuador. En el norte de Ecuador, en Esmeraldas, preparamos 400 cuernos con el 500. Los enterramos durante seis meses en el hemisferio norte. Después de seis meses los sacamos, los llevamos rápidamente al sur de Ecuador y los enterramos nuevamente, ahora en el hemisferio sur. Esta es una vivencia muy especial, una gran experiencia. También lo hacemos con el preparado 501.

La aparición de hongos

Otro fenómeno que hemos notamos, no de forma inmediata, sino después de 20 años, es la aparición de hongos en los preparados. Y hemos notado que estos hongos reflejan la calidad de los preparados. Me gustaría dejar claro que el efecto fertilizante no procede de los hongos, sino que cuando la calidad de los preparados es buena, aparecen los hongos. En los primeros diez años no hubo ninguno, han aparecido de forma regular en el transcurso de los últimos 20 años. No es una forma de transferencia biológica procedente de otro lugar, sino que han aparecido en los preparados. Uno debería preguntarse ¿de dónde vienen estos hongos? Recientemente estuve en el Amazonas, en una zona muy grande, quemada por un incendio. No se veía nada, solo negro y tierra calcinada. Y allí descubrí, un poco por todas partes, maravillosos hongos creciendo en aquella tierra negra. ¿De dónde vienen, y de dónde procede la fuerza que lleva al crecimiento de los hongos? Rudolf Steiner habló de la conexión de estos seres fúngicos con las fuerzas lunares. Quizás podamos decir que estos hongos buenos nos acompañan y nos apoyan hoy en la necesidad de vivificar el suelo. Me gustan mucho estos hongos. En Brasil, en la universidad, estamos trabajando sobre la taxonomía, en el proceso de identificar e investigar la naturaleza de estos hongos.

Removiendo y rociando

Al principio y durante un largo periodo de tiempo después, se removía a mano, pero posteriormente empezamos a utilizar máquinas. Tuvimos que recurrir a las máquinas porque un gran



Casetas para los preparados



Preparados hechos con alegría

problema en la agricultura biodinámica, -hablando como asesores que no se fertiliza lo suficiente. Esta es una cuestión de fuerza de voluntad. Así que empezamos a desarrollar una máquina en particular. Algunas personas en Brasil y Argentina con un profundo conocimiento de la forma del trabajo biodinámico, han desarrollado estas máquinas. Es muy importante que la máquina esté perfectamente calibrada. Por supuesto, el tipo de movimiento es muy importante. Pero también nos dimos cuenta de que el sonido que se escucha en el movimiento de la máquina debe ser similar al que se produce cuando una persona remueve a mano. Así como hemos descubierto que es realmente el olor el que fertiliza, también nos dimos cuenta de que, en el proceso de la dinamización, el sonido que escuchamos puede reforzar aún más el efecto de la fertilización. El rociado de los preparados se lleva a cabo tanto de forma manual como con máquinas, motocicletas o de otras maneras. En áreas extensas, como en la República Dominicana, lo hacemos con aviones. Y en Chile hemos comenzado a trabajar usando drones.

Caseta o palacio

Cuando almacenamos los preparados, siempre tratamos de mantenerlos colocándolos en turba, envasados en recipientes, hechos de arcilla o vidrio. Es muy importante que se almacenen en ambiente húmedo, para que la fragancia permanezca. Los recipientes a veces se trabajan artísticamente con formas determinadas. Son vasijas muy hermosas. También es importante, el lugar dónde todo esto se coloque. Se ha desarrollado el concepto de «caseta biodinámica»: el lugar donde todos los preparados se almacenan juntos. Cada lugar desarrolla su forma específica y única de caseta. Todo el mundo tiene una casa, los animales tienen un establo, incluso el tractor tiene un garaje, ¿por qué los preparados no deberían tener su propia casa? ¡Hay algunos que lo exageran un poco y construyen verdaderos palacios biodinámicos!

Preparados hechos con alegría

Una vez tuvimos una experiencia muy bonita en Ecuador. No había palas para mezclar el estiércol. La pala no es una herramienta propia de la jungla, allí se usa el machete. Y dijimos, bueno, entonces vamos a patear el preparado. Como todos teníamos botas de goma salimos del apuro pateando con las botas puestas. Como el día en Brasil era muy agradable, pensamos en quitarnos las botas de goma y patear descalzos. El preparado de boñiga tiene todo un proceso, casi como una hogaza de pan que se hincha. En Costa Rica, en el encuentro latinoamericano, cientos de personas patearon cientos de kilos de tortas de boñiga, con el sonido de la música y los tambores.

Siempre tratamos de mantener un ambiente alegre cuando trabajamos con los preparados. Hay alrededor de 300 empresas y aproximadamente 7.000 familias, que están involucradas en la producción de los preparados, con gran compenetración, dedicación y siempre con mucho entusiasmo. Una forma de superar el escepticismo es hacer los preparados juntos y en el proceso, uno cambia. Cuando se trabaja con los preparados, uno desarrolla una memoria sensorial o un órgano del corazón pensante y esto ayuda en el desarrollo de los preparados. Miguel Hernández Gilabert, poeta y dramaturgo español (Orihuela, 1910 – Alicante, 1942), decía en su Elegía por Ramón Sijé*: ... «Voy desde mi corazón a mis asuntos»:

... Ando sobre rastros de difuntos,
y sin calor de nadie y sin consuelo
voy de mi corazón a mis asuntos.

Al decir esto, quiere decir, «voy desde mi corazón a lo que voy a hacer». Y si trabajamos desde esta postura con los preparados biodinámicos, entonces hacemos posible que la agricultura sea realmente una fuerza de renovación para la tierra. ¡Gracias!



René Piamonte (Argentina): Consultor y formador para América Latina y el Caribe, editor de un calendario de siembra para América del Sur.



Sektion für Landwirtschaft
Section for Agriculture
Section d'Agriculture
Sección de Agricultura



Los Preparados

el corazón de la
agricultura biodinámica.

Documentación del Congreso de Agricultura
en el Goetheanum, Dornach/Suiza 2018

Índice

Conocimiento de la esencia de la sustancia Manfred Klett	3
Resultados de los ensayos sobre el efecto de los preparados Jürgen Fritz	4
Preparados biodinámicos: una relación nueva entre la Tierra y el Cosmos Pierre Masson	6
Los preparados: la llamada de mi destino Binita Shah	10
De la predisposición hacia el yo Benno Otter	12
Los preparados como fuente de vida René Piamonte	13
Los preparados como puente entre la medicina y la agricultura Georg Soldner	16
Autonomía a través de los preparados Ueli Hurter	20
Memori y Consciencia – Trabajo con la Carta de Micael René Becker y Jean-Michel Florin	22
Foro temático: viticultura Jean-Michel Florin	24
Foro temático: el efecto de los preparados en los alimentos Jasmin Peschke	25
Foro temático: los preparados y la fertilidad del suelo Ueli Hurter	26
Foro temático: El cultivo biodinámico de plantas aromáticas y medicinales y el efecto de los preparados Michaela Spaar y Bettina Billmann	27
Preparados en el entorno de la agricultura urbana Peter Kearney y Bastiaan Frich	28
Preparados biodinámicos en los trópicos y en clima árido Taller con Angela Hofmann y Andrea D'Angelo	30
Cómo comprender las plantas de los Preparados Taller con Jürgen Momsen y Jean-Michel Florin	31
Tema del año 2018/19 Economía de la Agricultura	33

Queridos lectores,

El Congreso de los Preparados, celebrado en el Goetheanum en febrero de 2018, al que asistieron más de 900 personas procedentes de 47 países, ha sido una experiencia profunda e inspiradora. Los artículos en esta publicación son un extracto muy reducido de una parte de las ponencias, foros temáticos y talleres. Esperamos poder hacer llegar así los contenidos del congreso a muchas personas. El tema de los preparados seguirá formando parte del trabajo y de la investigación de la Sección de Agricultura. Nos puede apoyar con ello, si lo desea. (ver abajo número de cuenta bancaria).

¡Muchas Gracias!



Ueli Hurter

Edición

Edita: Escuela libre superior de la Ciencia del Espíritu – Sección para Agricultura del Goetheanum (www.sektion-landwirtschaft.org), Jean-Michel Florin, Ueli Hurter

Editor: Ueli Hurter

Autor del título: Rudolf Steiner

Foto de portada: Demostración en el escenario, en el Congreso. Foto: Heinrich Heer

Fotos de los autores: Heinrich Heer, excepto pag. 25: Michèle Melzer

Maquetación y diseño: Johannes Onneken

Temas legales: con la entrega del manuscrito de la conferencia al editor, el autor y propietario del copyright, tiene derecho a la publicación completa o parcial. No se asumen responsabilidades por la designación correcta de nombres protegidos. Las imágenes sin nombre están exentas del derecho de autor. Las impresiones y traducciones requieren el permiso del autor y de la redacción.

Imprenta: Druckerei Weber, Lörrach

Dirección de contacto: Sektion für Landwirtschaft, Hügelweg 59, 4143 Dornach, Schweiz, Tel. +41 61 706 42 12 sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

Derechos de autor: Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft, Dornach, Schweiz

Referencia para citas: Sección de Agricultura (Ed.) (2018): Los Preparados – el corazón de la agricultura biodinámica- Documentación del Congreso Internacional de Agricultura en el Goetheanum, Dornach (Suiza) 7 al 10 de febrero de 2018.

Donaciones a la Sección de Agricultura

Datos bancarios:

Suiza: Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft, Raiffeisenbank, 4143 Dornach, CH36 8093 9000 0010 0607 1, RAIFCH22, Concepto: 1151

Alemania: Anthroposophische Gesellschaft Deutschland, GLS Gemeinschaftsbank eG, Bochum, DE13 4306 0967 0010 0845 10, GENODEM1GLS, Concepto: 1151

Transferencia Bancaria Internacional cuenta de USD-Konto: Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft, Dornach, Raiffeisenbank, CH-4143, CH48 8093 9000 0010 0604 9, RAIFCH22, Concepto: 1151