

# Boletín Primavera 2020

## Actividades y Difusión AABDA

Cuando habla el sol al sentido humano  
desde las anchuras del universo,  
y el gozo surgido del alma  
se une a la luz en el mirar,  
emergen de las envolturas del yo  
pensamientos hacia las lejanías del espacio,  
enlazando inadvertidos el ser del hombre  
con la existencia del espíritu.

Semana 1. Calendario del alma



Doña Primavera  
viste que es primor,  
viste en limonero  
y en naranjo en flor.

Lleva por sandalias  
unas anchas hojas,  
y por caravanas  
unas fucsias rojas.

Salid a encontrarla  
por esos caminos.  
¡Va loca de soles  
y loca de trinos!

Doña Primavera  
de aliento fecundo,  
se ríe de todas  
las penas del mundo...

No cree al que le hable  
de las vidas ruines.  
¿Cómo va a topirlas  
entre los jazmines?

¿Cómo va a encontrarlas  
junto de las fuentes  
de espejos dorados  
y cantos ardientes?

De la tierra enferma  
en las pardas grietas,  
enciende rosales

de rojas piruetas.

Pone sus encajes,  
prende sus verduras,  
en la piedra triste  
de las sepulturas...

Doña Primavera  
de manos gloriosas,  
haz que por la vida  
derramemos rosas:

Rosas de alegría,  
rosas de perdón,  
rosas de cariño,  
y de exultación.

Gabriela Mistral



## Índice:

Novedades AABDA.	Pág. 3
La Fitoterapia en nuestra vida cotidiana. <i>Mariana Mampaey</i>	<a href="#">Pág. 7</a>
Conceptos y Recetas de Estación en la cocina Biodinámica. <i>Marco Moreno</i>	<a href="#">Pág. 9</a>
Chucrut. <i>Alex Von Foerster</i>	<a href="#">Pág. 14</a>
Preparados de los Abonos. <i>Diego Vergelín.</i>	<a href="#">Pág. 17</a>
Estamos en y con Micael. <i>Miguel Demarchi</i>	<a href="#">Pág. 25</a>
Contactos Regionales	<a href="#">Pág. 28</a>

## *Novedades de Áreas de la AABDA.*

*\*Con esta segunda entrega del Boletín AABDA queremos seguir invitándolos a compartir novedades y experiencias, en un ritmo trimestral, tanto desde las actividades que se impulsan desde las áreas de trabajo, así como las que se impulsan desde regional y/o individual de los socios. Esto es con el fin de inspirarnos mutuamente, confluir en la conciencia del Movimiento Biodinámico en el país, y en el mejor de los casos que nuestras noticias motiven el trabajo conjunto.*

## Área Semillas:

Aquí nos encuentra la llegada de la primavera con la entrega de las semillas a las 18 huertas comunitarias que participaron de la Campaña Sembramos Comunidad, de “Tu mano a la Tierra”, iniciada a mediados de Agosto. <https://sembramoscomunidad.constelacionsemillas.com>

Habilitamos un portal virtual para recibir las donaciones y obtuvimos buena repercusión, quizás menos de la esperada pero buena al fin teniendo en cuenta estos tiempos convulsionados. De lo aportado por las personas vía virtual se recaudó \$11.250 y en las alcancías habilitadas en la zona \$3.750. De este total Constelación donó un 50% extra, para llegar a la cifra de \$22,500, que permitió donar un total de 2,250 metros cuadrados de semillas, a seleccionar por cada huerta según sus necesidades y preferencias, correspondiendo a cada huerta 125 metros cuadrados o bien 13 envases familiares de 10 metros cuadrados cada uno.

La campaña fue nuestra primera experiencia de financiamiento colectivo y tuvo como población objetivo las Huertas Comunitarias de la zona de la Sierra de los Comechingones que abarca las provincias de San Luis y Córdoba, teniendo la intención de hacer extensiva esta experiencia a otras provincias que se encuentren interesadas. Todo el trabajo lo hicimos desde Constelación y contamos con la colaboración de La Red de la Economía Popular y Solidaria (abarca la Feria Franca, La escuela Waldorf, la Feria de Artesano, la Tienda Cooperativa Humano, entre otros actores sociales de la zona) conformada en abril de este año luego de la crisis mundial pandémica. No obtuvimos colaboración ni acercamiento de ninguna intendencia ni organismos de gobierno, salvo ser declarados de Interés Municipal en Merlo.

Para más info pueden visitar el portal de la campaña y la web [www.constelacionsemillas.com](http://www.constelacionsemillas.com)  
Muchas gracias!

Claudia Juarez



## Área SPG:

Sistema Participativo de Garantías. Con el impulso de la entonces Demeter Internacional, ahora unida con IBDA y la Sección de Agricultura del Goetheanum: conformando a partir de Febrero 2020 la “Federación Demeter. Fueron designados 5 países del Hemisferio Sur para iniciar una prueba piloto de SPG: India, Colombia, Argentina y Sudáfrica.

Durante 2019, se concretó diseño del programa piloto para la profesionalización del área SPG y Lanzamiento del programa piloto SPG Argentina:

Se realizaron reuniones con referentes de AABDA en 7 provincias. Iniciando la conformación de los grupos de productores en 2 zonas del país (véase párrafo siguiente). El programa fue compartido con otros países latinoamericanos como Brasil, Chile y Colombia.

En 2020 se conformaron dos grupos de SPG uno en Mendoza y otro en Traslasierra Córdoba iniciando su trabajo. Se espera para 2021, la inclusión de al menos 2 grupos más. Hoy son 13 productores en total entre ambos grupos que integran el sistema.



### AABDA Institucional:

En lo que va del año cabe destacar la participación activa en la nueva “Federación Biodinámica Demeter Internacional”.

Se ha afianzado la tarea del comité de Confianza y Transparencia formado por Juan Buzzio y Fabián Baumgratz, por la FDA, y Laura K Machado y Martín Cuyutti, por la AABDA, nacido en la Asamblea de Merlo 2019, ha posibilitado acciones en las 4 Áreas y acuerdos en objetivos concretos que mejoran a ambas instituciones.

Se han conformado equipos de trabajo para Secretaría; Marisa Fogante, María de los Ángeles Ruiz Díaz y Mercedes Molina, y para Tesorería; Laura K Machado, Maximiliano Ighani.

Contactos:

[secretaria@aabda.com.ar](mailto:secretaria@aabda.com.ar)

[tesoreria@aabda.com.ar](mailto:tesoreria@aabda.com.ar)



## Novedades de Actividades Regionales.

### Patagonia Sur.

Como referente participé de un conversatorio en la universidad de Chubut, área agroecología de la vida rural en “La Paciencia” en el contexto de la Biodinámica. Contestando consultas y dando la info de la AABDA para que hagan sus consultas y se asocien según sus intereses.

Hace un mes empezamos a reunirnos con personas que hicieron el taller de semillas que dictó Diego Vergelín y Alex Edleson en Janus, para comenzar siembras de coles, según protocolo enviado por Alex con ese fin y más hortalizas para aportar a la zona. Además Planes para multiplicar árnica, valeriana, *artemisa annua*. Ya sembramos 20 variedades de tomates de semillas propias en el invernadero. Diferentes kales, acelgas, habas, arvejas. Estaremos después del equinoccio desenterrando cuernos con estiércol para asperjar con veci-

nos, amigos. Entre ellos dos biólogos, un australiano que vive cerca y una canadiense interesados en participar de la dinamización y asperjado en la chacra y para compartir con los mismos. Esperando a Maria Ruff cuando pueda cruzar de Chubut para hacer biopreparados. Hace unos meses que llegó una pareja que estuvieron en Janus, y están llevando adelante el ordeño con muy buen timing y cuidando amorosamente a Mariposa, la vaca y su ternera Ilusión (la heredera). ¡Siguiendo el calendario y cuidándonos!!!

**Ana Goñi.**

## René Piamonte ha cruzado el umbral el domingo 26 de Julio de 2020.

René Piamonte fue una fuerza impulsora muy importante en el movimiento biodinámico en Sudamérica. Nació en Colombia, sin embargo, se sentía como en casa en todo América del Sur. Se encontraba totalmente comprometido a guiar y apoyar a las personas, granjas y proyectos, tanto como asesor biodinámico, como capacitador. Una de sus creencias era que las personas necesitan unirse para crecer juntas. Por esta razón, era parte del grupo que organiza los congresos anuales en Sudamérica. Valoraba particularmente la relación con el mundo y con el trabajo en la sección. En el Congreso de Agricultura de 2018, dio una conferencia muy completa sobre los preparados basada en su experiencia en todas las regiones y zonas climáticas de Sudamérica. En los últimos años, él y su esposa, Patricia Flores, han estado estrechamente involucrados en la fundación y desarrollo de la asociación biodinámica de Perú y en la capacitación de asesores en Sudamérica.

Para René, la agricultura biodinámica fue siempre una experiencia que se comunicaba mediante las manos, la cabeza y particularmente mediante el corazón. René sabía cómo llegar al corazón de las personas y cómo desarrollar la agricultura biodinámica como una celebración para la tierra. Asimismo, era una persona con los sentidos muy agudos, los cuales se expresaban en la extraordinaria serie de fotos con las que ilustraba sus conferencias.

Por otro lado, René también era una persona con un profundo pensar y una profunda búsqueda. Tal vez, este lado de su naturaleza tendía a permanecer oculto. No obstante, había momentos en sus conferencias y conversaciones en los que se podía percibir el profundo vínculo de su alma con el corazón del impulso biodinámico y de la antroposofía.

Tenía una clara visión de la tierra como el escenario de la lucha del ser humano tanto por el alimento físico como el espiritual. El ser humano no proviene de lo terrenal, pero su espiritualidad cósmica original precisa ganar una libre dimensión Micaélica en este pasaje por lo terrenal. Y esta libertad puede hacerse



realidad únicamente si el ser humano, es decir, cada persona individualmente y en su propia forma, puede y quiere llevar la tierra consigo en su viaje. Esta actitud Micaélica es un puente muy importante que conecta la biodinámica práctica y el enfoque espiritual de la vida mediante la antroposofía.

René ayudó en la construcción de este puente, el cual nosotros aquí en la sección, continuamos construyendo a lo largo de las generaciones. Y nuestra generación tiene la particular misión de expandir este grupo de personas más allá de la situación actual en Europa.

El impulso biodinámico y el Goetheanum desean ser cosmopolitas, pero esto requiere de individuos provenientes de culturas no europeas que puedan acarrear esto. René era tanto capaz como deseoso de llevar esta polaridad global y local, y le estamos profundamente agradecidos por trabajar en esta dimensión a lo largo de su vida.

Lo extrañaremos en nuestro círculo, aunque al mismo tiempo, confiamos en que se unirá al círculo del mundo de aquellos que han muerto y de los que aún no han nacido, los cuales se encuentran trabajando en la humanización de la Tierra.

Jean-Michel Florin and Ueli Hurter

Para la Sección de Agricultura del Goetheanum.

## La Fitoterapia en nuestra vida cotidiana

Mariana Mampaey



### Introducción

*Donde tus talentos se cruzan con las necesidades del mundo, allí está tu misión*

*Aristóteles*

No solo las plantas comestibles sino también las medicinales fueron cultivadas desde la antigüedad acompañando la evolución del ser humano. En los sitios arqueológicos encontrados en América, como el de Moray (Perú), de casi 10.000 años de antigüedad, se pueden observar sitios de cultivos y selección de semillas, su manejo y la relación con el sol. La cosmología guaraní cuenta con una compleja forma de entender la transformación de la energía del sol en energía química. Ellos describen la correspondencia entre la luz solar y la consciencia de la autoridad suprema, el sol, en su rol central como dador de vida. En ese

marco se entienden las prácticas culturales de reciprocidad. En la cultura cristiana el sol es visto como el ser del cual proviene la vida en su doble aspecto, material y no material. En el evangelio de Juan en los primeros 4 versículos queda plasmado de una manera categórica: *1. En el principio era el Verbo, y el Verbo era con Dios, y el Verbo era Dios. 2. Este era en el principio con Dios. 3. Todas las cosas por él fueron hechas, y sin él nada de lo que ha sido hecho fue hecho. 4. En él estaba la vida, y la vida era la luz de los hombres.* Todo el reino vegetal es receptor físico de esta luz/vida/Verbo y en el proceso de fotosíntesis transforma la energía de la luz junto con el CO<sub>2</sub>, agua y minerales de la tierra, en fotosintatos, energía química material que permite el crecimiento, almacenamiento y mantenimiento de los tejidos. *Una transubstanciación desde la luz/vida hacia la materia.*

Este proceso de fotosíntesis, recién hace unos 200 años pudo ser pensado y demostrado experimentalmente. Cada planta realiza este proceso a su manera diferenciándose específicamente hacia lo que finalmente es: con su forma única, sus principios activos, sus depósitos de fotosintatos que luego pueden servir de alimento o de remedio a los otros reinos. Cada planta tiene además su *nombre propio* y es curioso que, después del latín y del griego, es el guaraní el lenguaje que más nombres aportó a los sistemas de clasificación vegetal.

Cuando nosotros usamos la materia producida y almacenada (fotosintatos) por la planta como alimento o como principio activo en la medicina, hacemos el proceso inverso al de la fotosíntesis. En el proceso se desprenden el CO<sub>2</sub>, el agua y los minerales, quedando libre la energía de la luz/vida/Verbo. *Una transubstanciación desde la materia hacia la luz/vida.* Pero

ahora: ¿qué sucede con esa luz/vida liberada dentro de nuestro cuerpo?

Esta luz/vida puede ser considerada como la fuerza etérica con la que los seres humanos y los animales forman su propio cuerpo y en los seres humanos, cuando terminan de crecer, son estas mismas fuerzas las que quedan a disposición para formar el pensamiento. Los evangelistas describen este proceso del nuevo pacto, en la cena del señor, cuando comparten en *comunidad el pan, que es el cuerpo de Cristo y toman el vino que es la sangre de Cristo*.

Cuando podemos construir un pensamiento complementario que entiende lo que dicen los evangelistas, cuando podemos entender *la vida como luz metamorfoseada*, cuando “se nos prende una lamparita”, estamos siendo verdaderamente *Homo sapiens sapiens*. Esta luz/vida presente en los vegetales es la que usamos en los fitoterapéuticos para poder apoyar una sanación, para recuperar la identidad solar de nuestro arquetipo cultural: la comunión y la celebración del milagro de la vida.

La agricultura biodinámica como también el entendimiento de la fitoterapia ampliada por la antroposofía, nos aportan herramientas impor-

tantes para el desarrollo de nuestra autonomía tanto en la salud física como en las fuerzas necesarias para el desarrollo de un pensamiento que permita una cultura de reciprocidad.

H.A.Keller, “Cultural Photosynthates” Notions related to biochemical energy in Guarani cosmology and possible equivalent concepts in christian liturgy. *European Journal of Science and Theology*, october 2019. Vol.15.No.5.67-76

Biblia en la traducción de Casiodoro de Reina revisada por Cipriano de Valer

H. Curtis, N.S. Barnes, A. Schnek and A. Massarini, *Biología*, 7° edición, Medica Panamericana, Buenos Aires, 2008.

O.Wolff. *Grundlagen einer geisteswissenschaftlich erweiterten Biochemie*. Verlag Freies Geistesleben.1998.

Biblia: Mt. 26, 17-29; Mr.14, 12-25; Lc. 22, 7-23; Jn. 13, 21-30; 1 Co. 11.23-26



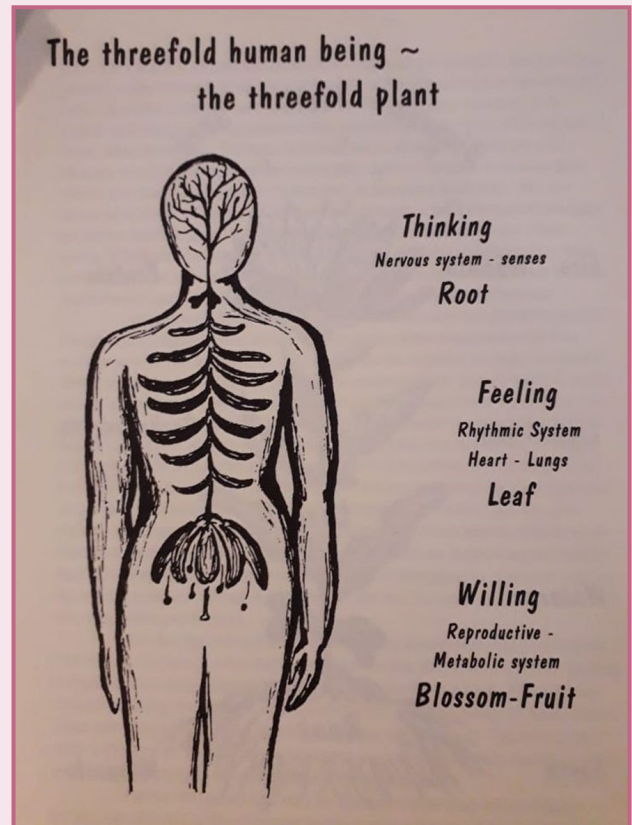


## CONCEPTOS Y RECETAS DE ESTACIÓN EN LA COCINA BIODINÁMICA

Aprovechamos la estación de Primavera con su despertar sensorial para dar comienzo a la sección de Cocina BIODINÁMICA del Boletín de difusión AABDA, de la mano de Marco Moreno, y con una especial receta de chucrut brindada por Alex van Foerster.

Unos de los conceptos básicos de la cocina biodinámica, es el respeto por los Ritmos Estacionales, además del cuidado por el producto y del saber como cocinarlos y presentarlos de manera atractiva al comensal, de diferentes formas.

Nos lleva el Cálido VERANO.. en el cual estamos exteriorizados, a reflejarnos en el tipo de comida refrescante, liviana y etérea. Tartas de verduras, ensaladas de fruta y semillas esparcidas colaboran con nuestro INQUIETO hacer. La cosecha y guarda de los frutos secos, disecados, cereales y demás productos de OTOÑO, nos prepara para el frío INVIERNO. En el cual aparece haciéndose presente la respiración interna y profunda, ayudándonos a AQUIETARNOS y juntar las fuerzas que se prepararan para el futuro. Sopas, guisos, quesos, y fermentos nos ayudaran a transitar esta estación. Esta suerte de morir de la Naturaleza, es solo un momento que nos prepara para la PRIMAVERA, donde veremos el brotar, volver a fructificar, reproducirse y cerrar el Ci-



clo. Para volver a comenzar!

Hojas verdes, brócolis, repollos, pastas, colaboran con vitaminas y minerales en esta transición..

Raíces, tallos y hojas, flores, fruto y semilla armonizaran la expresión de nuestro Pensar, Sentir y Querer. (CROQUIS)

Así finalizamos la nota adjuntando recetas y agradeciendo al Universo, la Tierra, el Agricultor, el Cocinero y el Comensal que aportan a la integridad.

Mantener estos LAZOS VIVOS es nuestra responsabilidad consciente.

¡BUEN APETITO!

Marco Moreno

[www.cocinabiodinamica.com](http://www.cocinabiodinamica.com)

@mmproductosagroecologicos





## SOUFFLÉ DE BRÓCCOLI

- Cocinar al vapor las flores de un broccoli grande.
  - Picar bien pequeño 1 cebolla y 1 diente de ajo y rehogarlos.
  - Preparar la mezcla en 1 bol con 4 yemas, 1 huevo y chorrito de leche.
  - Incorporar el rehogado de cebolla, queso rallado a gusto y condimentar (nuez moscada etc.)
  - Introducir las claras a nieve y tener precalentado el horno ..
  - Enmantecar la pirex y colocar la preparación.
  - Hornear hasta que leve y dore. (Aprox. 20min) Servir en el momento!!
- Lo podes hacer. No temas al Mito de los Soufflés.

## FLOR DE VERDURAS

### Masa

- 1/4 T aceite, 3/4 T de agua, harina de arroz (u otra), condimentar a gusto y agregar lo que toma el liquido de harina para formar la masa de tarta.
- Poner sobre la masa trozos de queso fresco y una mezcla de tres huevos.
- Luego disponer las verduras cortadas bien finitas. (Berenjena, Calabaza y Tomate)
- Hornear a punto de cocción de verduras crujiente.



## TORTILLA DE ACELGA

- Cocinar al vapor las hojas de 1 atado de acelga biodinámica o agroecológica. A punto crocante!

\*Los vegetales de Hoja convencionales contienen alta toxicidad!

- En un sartén con aceite de oliva caliente, dorar 1 cebolla y 1 diente de ajo, agregar la acelga y (opción champiñones cortados) salpimentar!

- Introducir todo el relleno en 1 bol, y mezclar con 2 huevos.

- A fuego lento cocinar la tortilla al gusto de tu punto de cocción!



## ALBONDIGAS ESTOFADAS CON REPOLLO

Receta Húngara Familiar

- Colocar en un sartén aceite neutro con 2 diente de ajo y 1 cebolla, cortaditos en láminas. Agregar 1 repollo blanco chico y 2 papas cortadas de forma rústica.

- Saltear 2 min. y luego incorporar 1 T de agua, 1 pocillo de vinagre blanco, 2 C de azúcar, sal y 1C de Paprika (pimentón).

- Tapar y cocinar a fuego lento durante 20 min, para luego incorporar las Albóndigas, que armaste con perejil picado y las sellaste en un sartén aparte.

- Tapar y cocinar 10m mas!





## POSTRECITO DE ADUKI

- Colocar en 1 bol 2 T de porotos aduki precocinados y agregar 1T de harina de algarroba, 1C de cacao amargo en polvo, 1/2 T de melaza (o mascabo), 1/2 pocillo de aceite, 1 fruta fresca rallada, 2 c de polvo de hornear, 1 huevo (opción leche vegetal), coco rallado y otros condimentos a gusto.
- Licuar hasta lograr una pasta firme y colocar el contenido en una pírex enharinada. 30 min. A horno moderado.

## ZANAHORIAS BIODINÁMICAS GLASEADAS EN CORTE BÚHO

- Si conoces el origen de las zanahorias y son naturales, lavalas sin pelarlas y cortalas en diagonal, para que conserven su vitalidad. (Corte Japonés = HASUGIRI = Búho)
- Colocarlas en un sartén con manteca, agua, sal marina y romero (Espiritualidad) y tapalas, creando así una cocción cerrada, manteniendo y vivificando sus cualidades. 15 min. de cocción lenta.
- Si te gusta la Miel y la Canela, ¡agregalas al final!

\*La RAIZ nos afecta con sus minerales en la Región del PENSAR (organismo neurosensorio). Otorgándonos Presencia en Tierra y nuestro Positivo Desarrollo.



## BUDÍN INTEGRAL DE LIMÓN Y AMAPOLAS

- Colocar en 1 perol 1 o 1/2 T de azúcar mascabo y 1/2 T de aceite de oliva. Agregar 2 huevos y mezclar.
- Incorporar la ralladura de 3 limones y reservar el jugo.
- Agregar 2 T de harina de avena, 2 T de harina de trigo integral y 2 C de polvo de hornear tamizadas.
- Agregar el jugo de los limones y semillas de amapola a gusto, hacer una masa homogénea. ¡Enmantecar y enharinar la budinera!!
- Hornear a 180 grados durante 30 min aprox. desmoldar y una vez frío cubrir con Glasé (1/2 taza de impalpable + Chorrillo limón o agua, mezclar hasta obtener una pasta firme y blan-



ca)

- Cocinar en un sartén las semillas de amapola con manteca y pasas de uva.
- Esparcir la salsa tibia.



## SALMOREJO ESPAÑOL CORDOBÉS.

(Origen de mi Atxona-Abuelo)

- Poner en una licuadora 500grs de tomates maduros 1 diente de ajo y sal.
- Luego añadir 50grs de pan seco desmigado y 15ml de vinagre.
- Volver a licuar agregando lentamente 75ml de aceite de oliva para emulsionarlo!
- Podes agregar cuando servís, huevo duro y jamón crudo picadito.

## Chucrut

Por Alex von Foerster

*“En épocas pasadas, el proceso de acidificación láctica era conocido en el mundo entero. Ciertamente ese “descubrimiento” no se basa en casualidad, porque en aquella época todavía no había heladeras, sino que proviene -al igual que todas las costumbres antiguas- de un conocimiento más profundo del efecto de los alimentos en el ser humano. El procedimiento está subvalorado a menudo hoy en día, aunque es practicado aún en muchos lugares.”* **Otto Wolff**

Posiblemente en la antigüedad la elaboración del chucrut haya comenzado como una forma de preservar el repollo de una estación a otra, pero sin dudas este fermento quedó instalado en



éstas tradiciones culinarias por el exquisito sabor que se logra al cabo de la fermentación y por las [múltiples virtudes nutricionales y terapéuticas que año a año se va comprobando científicamente](#), entre las que ya podemos señalar los [efectos anticancerígeno](#) producto de los [isotiocianatos que se producen durante la fermentación](#).

Sin dudas, el chucrut (del alsaciano sürkrüt) o sauerkraut (“hierba ácida”) es, a mi modo

de vivenciar la cocina, uno de los grandes ejemplos donde se ve plasmada la acción del ser humano “potenciando” un alimento.

Partimos de repollo y bajo determinadas condiciones dadas por el ser humano (concentración de sal, temperatura, presión); obtenemos un alimento fermentado, más fácil de digerir, con aromas y sabores nuevos y múltiples elementos nutritivos que no estaban presentes en su origen (enzimas, bacterias benéficas, ácido láctico, vitaminas, etc.).

La versión clásica se elabora a base de repollo blanco (*Brassica oleracea capitata*), pero se puede hacer con todas las variedades.

Para saborizarlo, se suelen usar especias como bayas de enebro y las semillas de alcaravea o kummel (las más clásicas) . También se puede probar con semillas de hinojo, mostaza, comino, coriandro, eneldo y granos de pimientas.

Estamos entrando en la primavera, estación que nos ofrece las últimas temperaturas ideales para hacer este alimento-medicina. Es decir, con temperaturas inferiores a 20 °C vamos a poder fermentar el chucrut durante varias semanas (idealmente 4), logrando exquisitos sabores, aro-

mas y texturas.

Si no están habituados a consumir chucrut, sugiero que empiecen con pequeñas cantidades (1 o 2 ctas. por día). A medida que lo vayan incorporando en su alimentación, pueden comer unas 2 cdas. en cada comida.

Siempre es bueno recordar que en platos tradicionales de Alemania, Francia, Polonia y Rusia, se consume como acompañamiento.

### Ingredientes

1 a 1,200 kg. de repollo

18 a 24 grs. de sal integral molida  
(una concentración de 1,8 - 2%)

1 o 2 ctas. de bayas de enebro (u otros especias)

2 hojas de repollo enteras



### Extras

Frasco de 1,5 lts. aprox. de capacidad (de boca ancha).

Frasco o piedra para hacer peso sobre los vegetales.

Lienzo o trapo limpio, como para cubrir la boca del frasco y 1 bandita elástica para sujetarlo.

### Preparación

Enjuagar el repollo y separar 2 hojas enteras (que vamos a usar para sellar el recipiente).

Cortarlo en juliana (picado fino).

Colocarlo en un bol y agregar la sal molida.

Masajear el repollo con la sal durante unos 5 a 10 minutos. Para dar por finalizado el masajeado, al presionar un puñado de repollo debe chorrear líquido.

Agregar las bayas de enebro o las especias elegidas y mezclar con el repollo masajeado.

Lavar bien el frasco o recipiente donde vamos a hacer a fermentación con agua caliente y jabón. Dejarlo escurrir boca abajo (no lo sequen por dentro).

Introducir una capa de repollo masajeado y prensarlo bien.

Repetir hasta utilizar todo el repollo. Si en el bol quedó un remanente del líquido que desprendió el repollo masajeado, añadirlo al frasco.

Cubrir la preparación con las dos hojas de repollo (lavadas).

Luego, colocar encima una piedra o frasco que haga presión sobre el repollo.

Idealmente, el líquido que desprendió el repollo en el masajeo, debería cubrir o pasar el nivel de

los vegetales. Si esto no fuese así, durante las primeras 24 hs. de fermentación, 2 o 3 veces en el día, vamos a presionar el frasco o piedra que hace de peso, tratando de desprender más líquido del repollo. Este paso es clave para garantizar un buen desarrollo de la fermentación.

Tapar el frasco con un lienzo, para impedir el ingreso de insectos.

La fermentación fuera de la heladera debe ser de al menos 10 – 12 días e idealmente, extenderla a 4 semanas (especialmente si tenemos temperaturas ambientes inferiores a 20 °C).

Una vez que decidamos dar por terminada la fermentación, quitamos el lienzo, el frasco o piedra que hacía de peso, y le ponemos la tapa hermética correspondiente y los llevamos a la heladera. Dentro de la heladera, continúa la maceración



### Aclaración

[Este video](#), puede aclarar algunos pasos de la preparación.

Si hacemos la fermentación en recipientes que no permitan la entrada de aire y sí la salida de los gases que se producen durante la fermentación, será más fácil poder hacer fermentaciones de 4 semanas sin que se formen levaduras en la capa superficial. Se pueden utilizar tapas con trampa de vacío (air-lock) o [vasijas fermentadoras](#).



## **Preparados BD de los abonos**

### ***Algunas ideas sobre su elaboración y consideraciones para una mayor comprensión de los mismos***

**Por Diego Vergelín**

#### ***Introducción***

Si bien es más usado para estos 6 preparados (Milenrama o 502, Manzanilla o 503, Ortiga o 504, Roble o 505, Diente de león o 506 y Valeriana o 507) el nombre de “preparados del compost”, he querido titular este ensayo con “preparados BD de los abonos” para enfatizar que los mismos fueron desarrollados por R. Steiner no solo para inocular las pilas de compost, sino también para tratar todo tipo de abono orgánico y para que los mismos ayuden en el proceso que se da en una granja o establecimiento agrícola de fertilización del suelo.

Estos preparados fueron desarrollados para sanar y revitalizar la Tierra, por lo tanto, además de usarlos en el compost también pueden ser usados directamente sobre campos de cultivo o de pastoreo, sobre bosques, humedales etc., a través de preparados compuestos como el Fladden de M. Thun o el 500p, a modo de ejemplos. Quiero destacar la importancia de que lleguen a toda la Tierra de la cual extraemos fertilidad de algún modo.

#### **Los preparados BD de campo.**

Los preparados de “Estiércol de vaca en el cuerno” y el de “Cristal de roca en el cuerno”, es decir 500 y 501, son, junto con los 6 preparados ya mencionados, una fami-

lia que trabaja unida por un gran objetivo común, aunque cada miembro lo hace desde sus capacidades y aptitudes.



Estos preparados que se aplican asperjados sobre campos y cultivos son en sí una forma de fertilización espiritual (ver 4ta conf. Del Curso de Agricultura de R. Steiner), pueden ser en ocasiones muy compatibles con los 6 preparados en diferentes formas y aplicarse en algunas formas de combinaciones: El Sílice del Cuerno o 501, que actúa a través de la luz y el calor (es un preparado relacionado con el Sol estival) puede ser dinamizado y aplicado junto con el preparado de Valeriana (Saturno), Diente de León (Júpiter), Roble (relacionado con Luna pero con un proceso lunar secundario), esto se aclarará en la segunda parte de este ensayo donde profundizaremos sobre el preparado de Roble), incluso sería posible combinarlo con Ortiga (Marte) para casos especiales como problemas con hormigas.

En el caso del Estiércol del Cuerno o 500 (Sol invernal) es especialmente compatible

con Milenrama (Venus), Manzanilla (Mercurio), Roble (Luna) y Ortiga (Marte), aunque también hay una compatibilidad y posibilidad de combinación con Diente de León y Valeriana.

El preparado 500 es en sí un fertilizante espiritual, que también puede aplicarse a los abonos, o usarse como ingrediente en preparados compuestos. El Fladden de M. Thun es beneficiado por la presencia de preparado 500 como ingrediente en la mezcla inicial.

En estos dos preparados vimos una polaridad: Sol de verano – Sol de invierno, amanecer – atardecer; Juntos son una totalidad. Si quisiéramos relacionarlos con los días de la semana, sería con el día Domingo que significa día del Señor, podríamos agregar Señor de los Elementos, o día del ser Solar—*Sunday* en inglés. Con esta introducción que de alguna manera coloca al ser de Cristo como una fuerza de amor sanación y revitalización de la Tierra y como eje central de la fuerza que actúa a través de los preparados.

Habiendo mencionado brevemente el primer día de la semana, Domingo o día del Sol, pasemos ahora al día Lunes o día de la Luna, (solo como imagen y como cualidad también).

### El preparado de Roble (505)

Cuando el Dr. Bernard Lievegoed describe en sus aportes sobre las relaciones arquetípicas entre los preparados BD y los procesos planetarios y los órganos del ser humano, relaciona al preparado de Roble con la Luna, pero no simplemente con el proceso primario de la luna que con la ayuda del agua y lo calcáreo de la tierra promueve la multiplicación celular, el crecimiento y la reproducción de las plantas, formando semillas; sino más bien con un proceso secundario de la



Luna que tiene relación con la formación de piel, con el poner un límite, también con el aspecto de espejo que tiene la Luna y que puede reflejar hacia la tierra las fuerzas astrales que tienen relación con los planetas lejanos y con el cosmos lejano, fuente de origen de los arquetipos de las plantas. Por tanto este proceso secundario de la Luna tiene una influencia preponderante sobre el proceso excarnatorio de la planta, durante el cual las fuerzas astrales modelan la planta desde afuera logrando formas finas, resistencia a enfermedades, semillas con calidad nutritiva y otras cualidades que tienen que ver con la *esencia* o *idea* de la especie.

### Elaboración del preparado de Roble.

Se utiliza la corteza del roble europeo (*Quercus robur* o *Quercus alba*) y como órgano animal se usa el cráneo de uno de los animales de granja domésticos, como cerdos, ca-

bras, caballos, vacas, etc. (No entrarían en esta categoría ni perros ni gatos ni roedores ni reptiles, tampoco aves de corral. Ni de ningún tipo.) El cráneo puede ser de hembra o macho y puede ser de un estado juvenil o adulto.

El lugar donde se deja enterrado una vez relleno con la corteza picada hasta un estado granular, es un pantano donde exista turba de sphagnum o en su defecto debe crearse este pantano rodeando el cráneo con la misma, de manera que quede con un mínimo de 17 cm de turba rodeándolo en todas direc-



ciones.

Después de muchos años de experiencia y de resultados que en el pasado no siempre fueron satisfactorios, y que luego con los cambios fueron mejorando, lo hago como explicaré a continuación:

### **Materiales.**

Corteza de ramas podadas de un árbol adulto. El momento de la poda nunca lo hago mientras el árbol tiene hojas verdes, la hago cuando es nuestro invierno, elijo días de raíz en el calendario astronómico y en lo posible luna descendente. El diámetro de las ramas a elegir debe tener un mínimo de 3 cm y un ideal de 5 a 10 cm. Y pueden ser mayores.

Las ramas pueden descortezarse y dejar secar la corteza en un lugar oscuro y aireado o de-

jar que la corteza se seque sobre la rama en un lugar oscuro y protegido de la lluvia. Por un período de tiempo de no más de 3 meses, ya que las usaremos para rellenar los cráneos alrededor del 21 de septiembre que es el inicio de nuestra primavera. Un detalle interesante es que el Sol está en Virgo en este periodo de elaboración de este preparado, la fecha exacta no es tan importante sino más bien la cualidad de toda esta época alrededor de esta fecha del equinoccio.

En mi granja yo lo pongo dentro de un pantano artificial hecho dentro de un barril de madera de 200 litros, que está relleno con turba hasta la mitad y tiene la entrada de agua de lluvia de una canaleta de un techo, y arriba le pongo plantas acuáticas que resisten el impacto y forman una maraña de raíces que sujetan la turba para que no pueda rebalsar con la lluvia cuando esta entra violentamente. Prácticamente el cráneo relleno con corteza picada permanece allí un año completo, es decir lo vuelvo a cosechar cuando el sol vuelve a estar en virgo al año siguiente en nuestra primavera, es decir después de que el preparado vivenció y recibió las radiaciones de las doce lunas llenas (que corresponden a las 12 constelaciones del zodiaco).

Lo he hecho de esta manera durante los últimos 9 años obteniendo un preparado prácticamente sin hedor (los años que lo hice solo durante el otoño e invierno cuando era cosechado hedía fuertemente), solo presenta un olor característico agradable y su color es marrón muy oscuro.

Hace 14 años hice experiencias de investigación participativa, con dos agricultores biodinámicos de mi región, y comparamos cabezas que habían sido enterradas en un pantano con y sin turba, el resultado fue siempre

que las que no habían tenido turba de sphagnum olían mucho más desagradable, esto me llevo a profundizar en la importancia de la turba más adelante explicaré más sobre la turba de sphagnum.



En cuanto al cráneo probamos cráneos de distintas especies frescos y conservados en buen estado pero que no tenían la membrana meníngea en buen estado y obtuvimos buenos preparados en todos los casos, no pudimos ver diferencias con o sin membrana, pero si es necesario que el cráneo se limpie de una forma orgánica por ejemplo dentro de una pila de compost y que no quede por mucho tiempo al intemperie o al sol, o sea no sirve un cráneo que estuvo años en el sol y está totalmente seco. Tuve buenos resultados con cabezas de animales que murieron por accidente en la montaña o en el campo y que dejé la cabeza colgada de un árbol para que la limpien aves de rapiña y moscas con sus larvas, y luego enterradas en una pila de compost para que lombrices y otros organismos avancen con la limpieza que luego se termina a mano. En estos casos la membrana meníngea no se conserva pero la cabeza aún conserva sus fuerzas etéricas y astrales. En estos casos debe taparse cuidadosamente los 4 orificios grandes que dan entrada a la cavidad craneana a arterias y venas, además del

orificio grande por donde entra la médula. Se tapan con hueso o madera dura. En caso de usar una cabeza fresca debe retirarse el cerebro con la ayuda de una manguera con agua a presión que pueda introducirse por el agujero de la salida de la médula, tratando de dejar intacta la membrana meníngea. Puede retirarse toda la carne, lengua y mandíbula inferior, antes de rellenar la cavidad craneana.

Quisiera aclarar que en la región donde yo vivo, las Sierras de Córdoba, la época de lluvias comienza en Octubre y termina en Abril, las precipitaciones anuales varían entre los 550 mm a los 900 mm anuales, pero se concentran sobre todo en la época cálida del año, y el invierno es muy seco, esto hace que muchas veces el pantano artificial quede con un nivel de agua más bajo en invierno. En estos momentos de sequía el cráneo con la corteza no está realmente sumergido en el agua pero sigue rodeado de turba muy húmeda, por lo tanto tiene momentos en los que respira por así decirlo y luego se vuelve a sumergir cuando llega el agua. Esto es importante. Tengo experiencia elaborando el preparado de Roble en zonas casi desérticas y en esos casos lo ponemos enterrado en el costado de una acequia de riego que contenga agua limpia y también se lo rodea de turba dentro del pozo, y también en estos casos se inunda el sector donde está enterrada la cabeza cada vez que pasa agua por la acequia, pero cuando no pasa agua por la acequia el preparado respira si bien permanece muy húmedo.

Resumiendo, algunos de los puntos importantes que me han ayudado a obtener un preparado de Roble de buena calidad son: Elaboración en un año completo; cráneo rodeado de Turba de Sphagnum y dentro del pantano, corteza primaria o nueva cosechada en

invierno y en día de raíz. Posibilidad de “respiración” del “pantano”.

### Usos y efectos del preparado de Roble.

Su principal uso es en la inoculación de pilas de compost, estiércoles, purines y todo tipo de abonos orgánicos, para conferirle al humus que resultara de la transformación de estos abonos una fuerza sanadora para todo tipo de enfermedades que deforman y bajan la calidad nutritiva. Allí donde haya crecimiento excesivo y descontrolado, frena y acota, mediante fuerzas astrales, que transforman ese crecimiento en calidad nutritiva y resistencia a enfermedades y plagas.

He tenido buenas experiencias dinamizando juntos el preparado 500 con el 505 y aplicándolos en cultivos que suelen ser susceptibles al ataque de hongos, también lo he combinado con el preparado 508 (Equiseto) con buenos resultados, y algunas veces con el 501 como algo experimental.

### Algunas preguntas que surgen.

¿Por qué turba de Sphagnum? ¿Por qué corteza joven o primaria? ¿Qué proceso lunar apoya este preparado? ¿Por qué el cráneo de un animal doméstico?

**La turba de Sphagnum** es un material orgánico que se forma en los pantanos fríos de la Tierra en lugares como Finlandia, Polonia, Siberia, Canadá, Alaska, y en el hemisferio sur en Tierra del Fuego, en el extremo sur del continente americano, y en algunos lugares de la cordillera de los Andes en la Patagonia.

Los pantanos de zonas frías cumplen una función como órganos de la Tierra, son órganos de percepción de fuerzas astrales o cósmicas. Tienen una asombrosa semejanza con un ojo, incluso el lago que está en el

centro de un pantano se llama ojo del pantano, este ojo percibe fuerzas anímicas.

La turba mantiene esta función, permite la entrada de fuerzas pero protege de la pérdida de las mismas, se podría pensar que la corteza de roble en el pantano rodeado de turba puede ir absorbiendo fuerzas astrales y concentrándolas. Hoy en día se hacen remedios en base a Turba, e incluso ropas para proteger a personas con mucha sensibilidad por ejemplo a las radiaciones de los celulares. Se puede al caminar sobre uno de estos pantanos percibir una sensación de fuerte melancolía, como si hubiera algo en el pantano que succiona fuerzas anímicas, yo lo experimenté en Irlanda del Norte, y conocí gente que cuenta lo mismo de Finlandia.



La turba de Sphagnum entonces mantiene esta función de favorecer la entrada de fuerzas y la concentración de las mismas, no es lo mismo que un material aislante, es más bien comparable a una piel sensible que permite captar el afuera del organismo y a la vez envuelve y protege y no deja escapar fuerzas hacia fuera del mismo. Si pensamos y observamos de una forma fenomenológica este tipo de pantanos veremos que no se trata de un lugar de gran vitalidad de la tierra, es un órgano de percepción del organis-

mo vivo de la Tierra pero como todo órgano de percepción, la vitalidad está un poco disminuida, las funciones ácidas predominan sobre las alcalinas, los procesos metabólicos y de descomposición están reducidos a un mínimo. Pero en cambio la sensibilidad, la percepción o captación de fuerzas provenientes del cosmos se ven aumentadas.

### La corteza primaria o joven

En primer lugar quiero destacar que cuando desprendemos la corteza primaria de un árbol vivo, esta está directamente adherida al cambium por lo tanto estaríamos dañando el floema y por lo tanto interrumpiendo el flujo de la sabia elaborada hacia las raíces.

La corteza de roble vieja, que ya se desprende casi sola del tronco si se raspa, contiene calcio en una forma ya mineralizada, es decir carbonato de calcio ( $\text{CO}_3\text{Ca}$ ) en su mayoría y muy poco en forma de oxalatos de calcio ( $(\text{CO}_2)_2\text{Ca}$ , la corteza joven o primaria, contiene la mayor parte de su calcio en forma de oxalato de calcio y muy poco carbonato de calcio.

Si uno usa para el preparado de roble la corteza completa de ramas podadas en invierno, tendremos también la corteza que tiene propiedades medicinales, un porcentaje alto de oxalato de calcio y menor de carbonato de calcio y no causaremos daño al árbol como en el caso de sacar la corteza primaria del tronco principal.

Tómese en cuenta que la turba de Sphagnum



crea un medio ácido de un pH de 3,8 y este medio podría disolver el carbonato de calcio causando la pérdida del mismo con el agua que sale del pantano, el oxalato de calcio parece ser el calcio vivo al que se refiere R. Steiner cuando habla de la corteza de roble en el curso agrícola. Y es totalmente estable ante la acidez de nuestro pantano.

Al hacer el preparado la corteza de roble ocupa el espacio físico que ocupaba el cerebro del animal doméstico.

El cerebro es un órgano que debe flotar en el líquido amniótico para sustraerse de las fuerzas terrestres de la gravedad y así como órgano lunar poder reflejar como un “espejo” o poder captar las ideas que provienen de un ámbito cósmico espiritual.

Las doce lunas llenas de un año completo en su aspecto de espejo serían el reflejo de 12 soles distintos (sol de virgo, sol de libra, sol de escorpio, etc.) es decir de las 12 constelaciones del zodiaco, todo esto sería concentrado en el preparado. Me parece importante por estar en el hemisferio sur y en zonas donde los inviernos no son tan arquetípicos como en centro Europa el aprovechar para este preparado las influencias del año completo.

### Algunas observaciones goetheanísticas

Recordemos la idea de la granja como ser trimembrado.

Si consideramos el suelo como órgano de este ser y buscamos nuevamente encontrar en la parte la triestructura, veremos que la cobertura del suelo que se produce en un sistema sano de manejo del suelo, por ejemplo el mantillo de un bosque o la paja que cubre el suelo de una pastura bien manejada, sería el sistema metabólico-motor de este suelo. Es aquí donde se producen las mayores

transformaciones de todo lo que creció en la parte aérea de la granja y ha caído sobre la tierra junto con el estiércol de nuestros herbívoros, y sigue un proceso digestivo hasta incorporarse en forma de humus al suelo. La capa arable o fértil del suelo se corresponde con el sistema rítmico, ya que es donde se producen todos los intercambios entre planta y suelo. Y el subsuelo y roca madre se correspondería con el sistema neuro-sensorio, ya que como sabemos la porción rocosa y arenosa del suelo es la que tiene gran importancia en los procesos de captación de las radiaciones cósmicas que traen los aspectos cualitativos de los cultivos y plantas en general ligados a la idea y esencia de las mismas.

Si ahora tomamos al árbol completo, y pensamos en esta idea de la trimembración de los seres vivos, tendríamos en principio que todo el tronco del árbol con su corteza, cambium, madera, ramas principales y raíces constituyen el sistema neuro-sensorio de este árbol. 11 Follaje, hojas, tallos tiernos y yemas son el sistema rítmico muy ligado o conectado con el cambium también.

Las flores y frutos con la astralidad densa que vive alrededor (insectos y aves) constituyen el sistema metabólico-motor.

Vemos como la corteza pertenece en principio al sistema neuro-sensorio del árbol.

Pensemos en el árbol como tierra elevada en cuanto a su tronco y ramas, sobre los que cada año crecen nuevas hojas y ramas como si fueran plantas anuales sobre una tierra de cultivo. Tratemos de identificar nuevamente solo en esta tierra elevada que es el tronco y sus ramas, nuestros tres sistemas, como lo hicimos con el suelo veremos que la corteza presenta un paralelismo con el material orgánico que cubre un suelo (mantillo) es decir el

sistema metabólico- motor, la corteza más vieja o sea la externa, se correspondería con el mantillo que todavía no ha sufrido un proceso de descomposición, mientras que la corteza primaria o joven que protege inmediatamente al cambium se corresponde con el mantillo que ya se está transformando en humus y que ya transmite al suelo vivo la fertilidad verdadera que es la idea de la planta.



El cambium se correspondería con el suelo vivo –sistema rítmico. La madera y las raíces duras y más mineralizadas del árbol se corresponden con el subsuelo o sistema neuro-sensorial.

Cuando vemos al árbol como ese suelo elevado y vivificado que sirve para separar en el espacio a las plantas que crecen sobre él, y buscamos a las raíces de esas plantas, R. Steiner nos aclara en su 7ma conferencia del curso agrícola que las raíces son el cambium. La parte externa del cambium es decir el floema con la savia que viene de las hojas verdes genera los tejidos que van formando la corteza. La corteza no es una excreción indiferenciada del árbol, y si bien va en camino a convertirse en un tejido muerto que puede luego de un proceso convertirse en humus, antes ya muestra la esencia del árbol,

por eso es posible identificar una especie con exactitud mirando la corteza, y en muchos casos y en particular en el *Quercus robur* tiene propiedades medicinales especialmente en la corteza primaria. Como uso externo se usa para baños de asiento en el caso de hemorroides, ya que con sus propiedades astringentes ayuda a desinflamar y volver a la forma normal las venas deformadas. También se usa en el alivio de diarreas en terneros en tés o decocciones, también en este caso ayuda a dar forma y frenar procesos demasiado descontrolados en lo etérico.

Todo lo que en un suelo constituye su cobertura proviene del vegetal y de su capacidad de transformar luz, aire y agua en azúcares y tejidos vivos, a veces ha pasado por el tracto digestivo de nuestros animales de granja, muchas veces en nuestros sistemas de producción reunimos parte de estos restos y los convertimos en pilas de compost para luego fertilizar la tierra, llevándole esa sabiduría astral a nuestros suelos sin que tengan que pasar por un estado de etericidad exagerado, El preparado de roble ayuda a transferirle al compost esas fuerzas astrales capaces de guiar un crecimiento demasiado exacerbado y propenso a contraer enfermedades criptogámicas usando del proceso calcio y del proceso fósforo para crear piel, límite, sustancias nutritivas, plantas más lindas y sanas.

#### Bibliografía:

Curso de Agricultura . Rudolf Steiner, Ed. Rudolf Steiner, Madrid, 1987.

La acción de los planetas en los cultivos y en el hombre. Bernard Lievegoed, , Ed. R.Steiner, Madrid, 1998.

Ciclo de conferencias sobre los preparados biodinámicos dictadas por Erdmud Hoerner en La Choza, General Rodriguez en 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, y en Villa general Belgrano .

Principles of Biodynamic spray and compost preparations, Manfred Klett, Floris Books, Edingburg, 2006.

Earth and Man , Karl Koenig, Bio-Dynamic Literature, Wyoming, 1982.





**- ESTAMOS EN Y CON MICAEL -**  
**(El camino hacia la Navidad queda abierto)**  
**Miguel Demarchi**

Si todavía no está en claro qué tenemos que ver con Micael, voy a comenzar arriesgando una frase: Los impulsos Miaélicos son los que más cercanía ofrecen con las cuestiones más fundamentales y esenciales del hombre; hasta la misma forma humana está con él, con Micael, relacionada. Y para poder identificar con precisión esa, nuestra relación, debemos instalar con fuerza en el corazón que Micael es el regente divino de los **Pensamientos de los Dioses**, de la Inteligencia Cósmica, la cual impregna las cualidades intelectuales de cada uno de nosotros. Y resulta que la **Antroposofía** pretende ser la portadora de esos pensamientos universales... ¡en forma de pensamientos humanos!

En su conferencia llamada “última alocución”, ofrecida en Dornach en la víspera del día de Micael de 1924 (el GA 238 “La Vida Espiritual del Presente en relación con el Movimiento Antroposófico”, editado en “Relaciones Kármicas VI), Rudolf Steiner finaliza diciéndonos:

*“Esto es lo que quisieran decirles estas palabras a vuestras almas: Que reciban este pensamiento de Micael como puede ser sentido por un corazón fiel a Micael. Cuando él aparece revestido de la radiante luz del Sol, MICAEL indica aquello que ha de suceder, si esta vestidura micaélica, este vestido de luz puede convertirse en las palabras de los mundos...”*

Pueden ser debatidas cuáles son aquellas cuestiones esenciales de la humanidad, pero a las que siguen muy dificultosamente podrían reemplazarlas sólidamente otras, he aquí:



*\*Su camino de autoconocimiento.*

*\*Su cosmovisión del mundo que le rodea.*

*\*Su relación con los tres reinos de la Naturaleza.*

*\*Su relación con los demás hombres (cuestión social).*

*\*Su relación con el mundo espiritual.*

*\*Su vinculación y responsabilidad para con el arte, la ciencia y la religión.*

*\*La interrelación que se entreteje majestuosamente en*

*las otras cinco.*

Micael tiene mucho que ver e inspirar en todas ellas, y si agregamos el hecho de que no hay, como él, otra entidad espiritual...

... *\*Tan relacionada con la humanidad, con el Ser-Humanidad,*

... *\*Tan identificada con su glorioso destino final, pero también con la conformación de lo que hoy el hombre porta como su “forma física”,*

... *\*Tan impregnada de las más esenciales y vivificantes fuerzas*

... *\*Tan impregnada de las más esenciales y vivificantes fuerzas crísticas,*

... *\*Tan comprometida con el devenir humano desde “los tiempos” en que cada uno de nosotros vivía en el seno mismo de las entidades espirituales creadoras,*

... *\*Tan provocadora del camino hacia la Libertad, que es “uno de aquellos destinos”,*

... *\*Tan conocedora de lo más íntimo de las entidades que pretenden retardar o anticipar la evolución del hombre...*

... Se nos presenta ante nuestro alma un panorama que puede, por un lado, abrumarnos; pero apenas iluminemos nuestro pensar con



la **voluntad** de comprender este panorama, nos inunda de una esperanza que no conocemos ni sospechamos en nuestra vida en la Tierra. Para quien ya pudo acceder a la ciencia espiritual antroposófica, esto queda ratificado tomando conciencia del hecho sublime

de que Steiner llega (seis meses después de aquella “última alocución”) a su muerte física revelando incansablemente misterios micaélicos. A muchos no nos cabe duda de que esto ocurrió porque la humanidad entera debía enterarse imperiosamente de esos misterios, como única procedencia posible, para poder cada uno de nosotros instalarlos progresivamente en el corazón.

A su “carta micaélica” de enero de 1925 (ver GA 26) “El Hombre en su Entidad Macro-cósmica”, Rudolf Steiner la culmina así:

*“La Tierra fue antaño un Sol. Luego se espiritualizó, y hoy actúa desde fuera. Es lo que rejuvenece constantemente todo lo espiritual que —procedente del pasado— envejecía. Al mismo tiempo, ese aspecto Solar que hoy obra evita que lo pasado caiga en manos de lo luciférico: a ellas se precipita todo lo que sigue actuando procedente del pasado, sin ser acogido por las fuerzas del presente. Podemos decir que el sentimiento humano de pertenencia al cosmos extraterrenal hoy se halla tan debilitado que ni siquiera llega a su conciencia. Y no sólo se halla atenuado, sino hasta eclipsado por el sentimiento de pertenencia a la Tierra. Y como en ella debemos alcanzar la autoconciencia —en la época del Alma Consciente— nos fusionamos con ella dejando que lo terrestre actúe con más intensidad de lo que sería compatible con el adecuado transcurso de nuestra vida anímica. El hombre se halla “ensordecido” por las impresiones del mundo sensorial, y en esa actividad no llega al pensar libre que vive en su interior. Todo el período que transcurre desde mitades del siglo 19 es un período de ensordecimiento provocado por las impresiones sensoriales. Y la gran ilusión que se vive en esa época consiste en haber adoptado la vida sensorial demasiado intensa como si fuera la correcta. Es la vida de los sentidos cuyo objetivo era desvanecer totalmente la vida en el cosmos extraterreno.*

*“En ese ensordecimiento, los poderes que avalan el materialismo podían desarrollar su ser (...) provocando hasta en los hombres de ciencia la peligrosa sensación de que las ideas sólo son aplicables a las impresiones sensorias. Por eso en esos círculos la An-*

*troposofía encuentra tan poca comprensión. Uno se halla frente a los resultados del conocimiento espiritual e intenta entenderlos con las ideas. Pero esas ideas no captan lo espiritual, porque su vivencia se halla aturrida por el conocimiento sensorial materialista. Ello hace que se tema caer en el acto de fe por autoridad si se aceptan los resultados del que percibe espiritualmente.*

*“El cosmos extraterrestre se hizo cada vez más oscuro para la conciencia humana en la segunda mitad del siglo 19. Cuando el hombre vuelva a ser capaz de vivenciar las ideas sin dirigirse con ellas al mundo sensorio, en ese momento la mirada hacia el cosmos extraterrenal volverá a verse iluminado. **Eso equivale a descubrir a Micael en su reino.** Cuando la festividad de Micael sea íntima y verdadera, en la experiencia de los seres humanos que la celebren se liberará con la máxima integridad el leitmotiv que vivirá en la conciencia: El alma vivencia la luz espiritual pletórica de ideas cuando la apariencia sensorial resuena sólo como recuerdo en el hombre. Cuando el hombre sea capaz de vivenciar eso, con la disposición anímica resultante de esa festividad, podrá sumergirse de nuevo en el mundo de los sentidos del modo adecuado”.*

Seamos sinceros con nosotros mismos: ¿Cuántas de estas cuestiones planteadas en estos párrafos tenemos en nuestra agenda personal sin resolver? ¿Nos sentiremos capaces de afrontarlas?

Pero, a no desesperar: existen dos llaves de oro, que deberemos, quedebemos encontrar en lo profundo de nuestro ser interno para transitar este camino: Una, considerar profundamente esta vida terrenal como continuación de nuestra vida prenatal; y Dos, aceptar y enfrentar el mundo físico-sensible como la suprema manifestación—ahora ya obra terminada—del mundo espiritual.

**...adivinen ... imaginen, mejor... de dónde provienen los impulsos anímicos para lograrlo...**

...

*Tomado del cap. 6 de “La Germinación de la Tierra”, Edición propia, 2018, de Miguel Demarchi*

# CONTACTOS

---

## **Patagonia:**

tías@natviva.com

### *Subregional Patagonia Norte*

RIO NEGRO (Alto Valle, Valle Medio, Valle inferior) Y NEUQUÉN

Cecilia Ambort, Cecilia Fernández, Cecilia Speranza | aabda.patagonianorte@gmail.com

### *Subregional Patagonia Sur*

CHUBUT, SANTA CRUZ Y TIERRA DEL FUEGO

Ana Goñi | anamallin@vla.com.ar

Felipe Gomez | agromies\_99@yahoo.com

## **Pampeana:**

BUENOS AIRES Y LA PAMPA

Antonio Heinze | reg.pampeana@aabda.com.ar

Mercedes Molina | cursoregionalb-sas@gmail.com

## **Mendoza:**

MENDOZA

Laura Manzano | biofincacosmos@yahoo.com.ar

Marcos Persia | marcospersia@yahoo.com.ar

## **San Luis:**

SAN LUIS

Rocío López Fourcade | rociosollopezfou@gmail.com

Lucas Dakoff | lucashadakoff@gmail.com

## **Litoral Norte:**

NORTE DE SANTA FE, CHACO Y FORMOSA

Remo Venica | ventas@natviva.com | pasan-

## **Litoral Sur:**

ENTRE RÍOS Y SUR DE SANTA FE

Santiago Cerilli | cerilli.santiago@gmail.com

Antonio Lattuca | antoniolattuca@gmail.com

## **Misiones:**

MISIONES

Regina Haller | reginah@prico.com.ar

Pablo Baumgratz | pbaumgratz@yahoo.com.ar

## **Córdoba:**

TRASLASIERRA

César Gramaglia | aguadelaspalmas@gmail.com

Fabián Lorenzo Baumgratz | fabaum1@hotmail.com

PUNILLA

Miguel Demarchi | jardinesdeyaya@gmail.com

CALAMUCHITA

Sebastián Julio Iriberry | sebasiriberri@gmail.com

John Vinks | johnvinks@gmail.com

## **NOA:**

TUCUMÁN, SALTA Y JUJUY

Liberal Hostier | liberalhostier@hotmail.com

Laura K. Machado | laurakmachado@gmail.com