

# XXIX Convegno Internazionale di Agricoltura Biodinamica

18 ~ 21 Novembre 2010 ~ Azienda agricola La Vialla ~ Castiglion Fibocchi (Ar)


  
 Associazione per la tutela della qualità della biodinamica in Italia



# Sos Agricoltura

Un'agricoltura diversa per il futuro

L'agricoltura biodinamica: proposte ed esperienze

Agricoltura e paesaggio, fertilità del suolo, biodiversità, qualità dei prodotti

## Informazioni e iscrizioni

Associazione per l'Agricoltura Biodinamica  
 Via Vasto 4 ~ 20121 Milano  
 tel. 0229002544 ~ fax 02 2900692  
 email: info@biodinamica.org  
 www.biodinamica.org

Illustrazione di Cecilia Tikkan



	GIOVEDÌ	18	VENERDÌ	19	SABATO	20	DOMENICA	21
<b>MATTINO</b>	<b>Sos Agricoltura</b> Un'agricoltura diversa per il futuro L'agricoltura biodinamica: proposte ed esperienze <i>Agricoltura e paesaggio, fertilità del suolo, biodiversità, qualità dei prodotti</i>		8.00/9.30 Attività artistiche <b>Gianni Catellani</b> Lettura 10.00/11.30 <b>Riccardo Deserti</b> La qualità bio, una necessità per l'Italia <b>Martin von Mackensen</b> I compiti della biodinamica oggi. L'importanza dei Consumatori 11.30 pausa caffè 12.00/13.00 <b>Bas Pedrolì</b> Il paesaggio rurale, una responsabilità comune. Esperienze ed esempi. Domande e risposte 13.00 Pranzo	8.00/9.30 Attività artistiche <b>Famiglia Lo Franco</b> La Vialla e la biodinamica Visita didattica all'azienda guidata dai fratelli Lo Franco, Gianni, Antonio e Bandino 13.00 pranzo	8.00/9.30 Attività artistiche <b>Gianni Catellani</b> Lettura 10.00/11.30 <b>Matteo Giannattasio</b> È possibile una lettura in chiave scientifica delle conferenze di Steiner agli agricoltori? <b>Francesco Sofi</b> <b>Stefano Benedettelli</b> Gli aspetti clinici dell'alimentazione con pane e pasta da grani antichi <b>Giovanni Dinelli</b> Agricoltura e sostenibilità: il progetto BioPane <b>Lucietta Betti</b> L'omeopatia in agricoltura: una realtà possibile? pausa caffè 12.00/12.45 <b>Martin von Mackensen</b> La ricerca sui cereali al Dottenfelderhof 12.45/13.00 <b>Franco Pedrini</b> chiusura lavori 13.00 pranzo			
<b>POMERIGGIO / SERA</b>	15.00/18.00 Arrivo partecipanti 18.00/19.00 <b>Franco Pedrini</b> Apertura lavori <b>Carlo Triarico</b> L'agricoltura, attività primaria dell'uomo? <b>Gianni Salvadori</b> <b>Roberto D'Alonzo</b> Progetto regionale agricoltura sociale 19.00/19.30 Esperienze: presenta <b>Carlo Triarico</b> <b>Donato Ciofini</b> La Vialla: le parcelle viticole sperimentali (assenza rame) <b>Alceo Orsini</b> La Vialla: la filiera dell'olio 19.30 cena 21.00 Tavola rotonda: Biodinamica e strategie sul territorio <b>Fabio Brescacin</b> <b>Franco Pedrini</b> <b>Antonello Russo</b> <b>Alessandro Maresca</b> <i>conduce: Carlo Bazzocchi</i>	15.00/17.00 Gruppi di lavoro <b>Martin von Mackensen</b> Formazione tecnici, esperti, agricoltori <b>Stefano Bellotti</b> <b>Donato Ciofini</b> Viticoltura e vino: dalla produzione alla degustazione in cantina <b>Bas Pedrolì, Karin Mecozzi</b> La cultura del paesaggio: sviluppare un coinvolgimento cosciente, esercizi di osservazioni delle piante <b>Francesco Procopio</b> La Vialla e il pane <b>Enrico Zagnoli, Luciano Pasolini</b> Apicoltura: la sciamatura, un anelito di libertà pausa caffè 17.00 <b>Aldo Paravicini Crespi</b> 17.30/18.30 <b>Sos Agricoltura</b> <b>Fabio Salviato</b> La finanza etica a sostegno dell'agricoltura 18.30/19.15 Esperienze: presenta <b>Carlo Triarico</b> <b>Pietro Fabeni</b> Diventare agricoltore <b>Claudio Elli</b> La crisi agricola e il mondo animale 19.30 cena 21.00 Ass. Biodinamica e Sezioni Ass. Biodinamica e Demeter Progetto sviluppo prodotto biodinamico (SVi.Bi.Di.)	15.00/17.00 Gruppi di lavoro <b>Fabio Salviato</b> <b>Fabio Brescacin</b> Terre future, economia e sociale <b>Martin von Mackensen</b> Formazione tecnici, esperti, agricoltori <b>Fabrizio Rossi</b> <b>Alceo Orsini</b> L'uliveto, l'olio, degustazione in frantoio <b>Bas Pedrolì</b> <b>Karin Mecozzi</b> La cultura del paesaggio: sviluppare un coinvolgimento cosciente, esercizi di osservazioni delle piante <b>Claudio Elli</b> <b>Sabrina Menestrina</b> Il regno animale nell'azienda biodinamica pausa caffè 17.00 <b>Douwe van der Werf</b> 17.30/18.00 formazione e sostegno finanziario agli agricoltori 18.00/19.00 Esperienze: presenta <b>Carlo Triarico</b> <b>Mario Rosario Rizzi</b> , az. La Flora <b>Giuseppe Antonelli</b> , Cantina sociale Orsogna <b>Giovanni Ongaro</b> , Coop. La Collina 19.30 cena 21.00 Serata conviviale: canti e balli tradizionali toscani	La partecipazione al convegno è valida ai fini formativi e di aggiornamento per i consulenti, tecnici ed esperti biodinamici Paolo Pistis è a disposizione ogni mattina dalle 8.30 alle 9.30 per discutere soluzioni tecniche e pratiche ai problemi agronomici individuali <b>SONO INVITATI AL CONVEGNO</b> <b>Anna Rita Brammerini</b> , assessore all'ambiente Regione Toscana <b>Daniele Lapini</b> , sindaco di Castiglion Fibocchi (Ar) <b>Roberto Vasai</b> , presidente prov. Arezzo <b>Demeter Inghilterra</b> <b>Stefano Di Blasi</b> , agronomo, Firenze <b>Gionni Pruneti</b> , olivicoltore, S. Polo (Fi) <b>Umberto Trombelli</b> , enologo, direttore cantina La Vialla (vini senza solfiti)				

“  
*L'umanità ha la scelta, o di tornare a imparare  
 in tutti i campi partendo dall'intero  
 contesto naturale, da un contesto universale,  
 oppure di portare alla degenerazione, alla morte  
 sia la vita dell'uomo sia la natura*  
 ”

*Rudolf Steiner, Kobervitz 1924*

La crisi dell'agricoltura sta lasciando in vita agricoltori senza terra, senza il giusto compenso del loro lavoro, senza collocazione sociale. La rapida dissoluzione del patrimonio agricolo e ambientale si manifesta, così, anche con la progressiva scomparsa di geografie umane, di linguaggi e di popoli. La soluzione passa sicuramente attraverso la scelta di nuovi modelli agricoli e sociali. Il metodo biodinamico, insieme alla prospettiva della triarticolazione sociale, mette a disposizione un patrimonio di conoscenza coltivato in oltre ottant'anni e capace di grandi risultati a venire. La tecnica morale della biodinamica sarà presentata, nel contesto di una grande azienda agricola biodinamica, in un convegno che vede il contributo di ospiti internazionali, agricoltori, scienziati, esperti e amministratori.

**Carlo Triarico**

**SEDE DEL CONVEGNO**

**Fattoria La Vialla**

Via di Meliciano 26 ~ 52029 frazione di Meliciano, (Ar),  
 tel. 0575 477720 cell. 347 5037397

La fattoria La Vialla comprende 200 ettari di vigneti (produce rosso, bianco, rosé, spumante, aceto e vinsanto), 190 di oliveti, 185 fra seminativi e pascoli, 1000 ovini e 800 galline valdagnesi, decine di cavalli e laboratori di trasformazione (vino, olio, formaggi, conserve e miele). Certificata biologica dal '92 e biodinamica con marchio *demeter* dal 2006 è stata scelta a rappresentare l'Italia dall'Agenzia Europea come modello di azienda eco-sostenibile per la conferenza sull'ambiente di Copenhagen.

**COME ARRIVARE A LA VIALLA**

**in macchina**

Sia per chi proviene da Nord che da Sud, prendere l'uscita Arezzo della A1, proseguire sul raccordo autostradale, in direzione Arezzo, per circa 9 Km; alla fine del raccordo, agli svincoli e ai due semafori, seguire le indicazioni per Bibbiena, Castiglion Fibocchi. Percorso Viale Amendola, alla rotonda dopo il centro commerciale Ipercoop, prendere la terza uscita in direzione Quarata, Castiglion Fibocchi, Rondine, e imboccare la via Setteponti. Superato l'abitato di Quarata tenere la sinistra in direzione Castiglion Fibocchi e proseguire per 3 Km, attraversare il ponte sul fiume Arno e svoltare a sinistra sempre in direzione Castiglion Fibocchi, dopo 3 Km, prima del paese, svoltare a destra per il **ristorante le 4 Pietre dove i partecipanti possono effettuare la registrazione per il convegno**. Coordinate geografiche: Lat 43.522881 Lng 11.77609

**in treno**

Giunti alla stazione di Arezzo - informazioni su treni e orari consultare il sito [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com) - raggiungere piazza Guido Monaco distante 300 m e prendere l'autobus 21 che ferma di fronte al negozio Universo Sport. L'autobus porta sino a Meliciano (40 min.). **Da lì chiamando il numero 347 5037397 sarete accompagnati al ristorante le 4 Pietre dove è possibile registrarsi per il convegno**. Informazioni su orari e linee contattare il numero verde di Etruria Mobilità: 800 115605

**SEDE ACCOGLIENZA E REGISTRAZIONE**

**Ristorante le 4 Pietre**

via Setteponti 8 - Castiglion Fibocchi (Ar)  
 tel. +39 0575 547 588 cell. + 39 347 5037397



Realizzato con il contributo di:



Si ringraziano per il loro sostegno:



**RELATORI**

**Giuseppe Antonelli**, presidente Coop. olearia e vinicola Orsogna a.r.l. (Ch)  
**Stefano Bellotti**, imprenditore agricolo az. Cascina degli Ulivi, Novi Ligure (Al)  
**Stefano Benedettelli**, docente facoltà di agraria, università degli studi, Firenze  
**Lucietta Betti**, dip. scienze e tecnologie agroambientali, università di Bologna  
**Fabio Brescacin**, amm. delegato EcorNaturaSi spa, San Vendemiano (Tv)  
**Gianni Catellani**, agricoltore e resp. sezione Emilia Romagna, Rolo (Re)  
**Donato Ciofini**, dottore forestale, consulente biodinamico az. La Vialla (Ar)  
**Aldo Paravicini Crespi**, responsabile az. agr. Cascine Orsine, Zelata (Pv)  
**Roberto D'Alonzo**, ARSIA, Firenze  
**Riccardo Deserti**, dir. gen. Direzione Generale dello Sviluppo Agroalimentare e della Qualità, Mipaaf, Roma  
**Giovanni Dinelli**, dip. scienze e tecnol. agroambientali, università di Bologna

**Claudio Elli**, veterinario SIMA, Milano  
**Pietro Fabeni**, agronomo (Ar)  
**Matteo Giannattasio**, medico e agronomo, docente del corso "Qualità degli alimenti e salute dei consumatori" università di Padova, direttore scientifico *Valore Alimentare*  
**Famiglia Lo Franco**, imprenditori azienda agricola La Vialla (Ar)  
**Alessandro Maresca**, giornalista *Terra e Vita (Sole 24 Ore)*, Bologna  
**Karin Mecozzi**, erborista, responsabile Accademia Europea PETRARCA in Italia  
**Sabrina Menestrina**, veterinario SIMA, Udine  
**Giovanni Ongaro**, coop agricola La Collina, Reggio Emilia  
**Alceo Orsini**, agronomo, direttore agronomico az. La Vialla (Ar)  
**Luciano Pasolini**, apicoltore, San Gimignano (Fi)

**Franco Pedrini**, agricoltore e pres. ass. biodinamica, Gambassi Terme (Fi)  
**Bas Pedroli**, professore associato Landscape Center, università di Wageningen (NL), tra i fondatori dell'Accademia Europea PETRARCA  
**Paolo Pistis**, tecnico agricolo, Ferrara  
**Francesco Procopio**, responsabile panificatore La Vialla  
**Mario Rosario Rizzi**, La Flora srl, Lorenzana (Pi)  
**Fabrizio Rossi**, agronomo e imprenditore agricolo az. Cefalicchio, Canosa di Puglia (Ba)  
**Antonello Russo**, presidente ass. Demeter Italia  
**Gianni Salvadori**, assessore all'Agricoltura Regione Toscana, Firenze  
**Fabio Salviato**, vicepresidente FEBEA e presidente SEFEA  
**Francesco Sofi**, ricercatore dip. "Area Critica Medico Chirurgica",

università degli studi, Firenze  
**Carlo Triarico**, responsabile sezione Toscana ass. biodinamica  
**Martin von Mackensen**, agricoltore, responsabile scuola biodinamica Dottenfelderhof, Germania  
**Douwe van der Werf**, doc. di economia alla scuola del Warmonderhof, Olanda  
**Enrico Zagnoli**, agronomo e apicoltore, Castel di Casio, Porretta Terme (Bo)

**ATTIVITÀ ARTISTICHE**

**Anna Cardani**, pittura, Milano  
**Heike Pfreundtner**, euritmia, Lichtenwald (De)

**TRADUZIONE**

**Lucy Milenkovic**, agronomo e agricoltore, Gubbio (Pg)