

## Secondo Notiziario 2013

Cari lettori, questo notiziario on-line viene prodotto da forze interne a basso impatto economico con lo scopo di divulgare ai nostri soci, agli amici, a tutto il movimento BD e a tutti i curiosi gli aggiornamenti e le notizie del mondo biodinamico e può essere stampato da ciascuno di voi e letto comodamente in poltrona. I numeri arretrati sono scaricabili dal sito [www.biodinamica.org](http://www.biodinamica.org)

### In questo numero:

**Carlo Triarico:** Chi difende gli agricoltori biodinamici?

**Eventi e Convegni**

**Marco Carminati:** Il paradosso di un'agricoltura possibile.

**Michele Dallago:** Agricoltura: istruzioni per l'uso!

**Wolfgang Scheibe:** Una radice che accumula luce

**Fabio Ciserani:** La Yam di luce

**Sabrina Menestrina:** Rose biodinamiche d'Etiopia

**Giorgio Bortolussi:** Il calendario biodinamico di luglio agosto settembre

**Michele Codogno:** l'Agricoltore Biodinamico

**Maria Grazia De Simone:** Visibilità ed alleanze

**Marco Serventi:** 27 aprile 2013 1° Convegno internazionale sui cereali

**Notizie e Pubblicazioni**

**Attività e informazioni dalle Sezioni regionali**

## Prosegue la campagna iscrizioni

Se non hai ancora inviato il tuo contributo per il 2013 fallo ora!

Per poter diffondere e ampliare il suo potenziale, oggi l'Associazione chiede a ognuno di noi di partecipare attivamente offrendo un contributo economico, piccolo o grande, e sottoscrivendo la propria iscrizione annuale.

Per iscriverti/associarti clicca qui:

<http://www.biodinamica.org/iscriviti/>

Diventa anche tu:

- Socio Ordinario** a quota minima (0,19 € biodinamici al giorno) € 70,00 o a quota annuale (1,00 € biodinamico al giorno) € 366,00
- Benemerito** (1,90 € biodinamico al giorno) € 700,00
- Benefattore** € 1.000,00

e riceverai il **Calendario delle Semine di Maria Thun** – Ed. Antroposofica oltre al **Notiziario**

- offerta **Nuovo socio** (0,27 € biodinamico al giorno) € 100,00, e riceverai

• **Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura** Rudolf Steiner - Ed. Antroposofica

• **L'azienda agricola biodinamica** Sattler – Westinghausen - Ed. Antroposofica

• **Calendario delle Semine di Maria Thun** - Ed. Antroposofica oltre al **Notiziario**.

Oppure, per contribuire, senza partecipare alle attività dell'Associazione, puoi diventare:

- Amico** dell'Associazione € 50,00
- Sostenitore** dell'Associazione con € ..... e riceverai **una pubblicazione omaggio**.

**Tutti i soci godono del 10% di sconto sulle pubblicazioni biodinamiche e le Aziende Agricole socie possono accedere al servizio di consulenza e sostegno (prima visita a prezzo forfetario)**

**Iscriviti anche tu, sarà il tuo contributo per costruire un mondo più sano!**

## E ricorda....

# 5x mille



Una novità fiscale per aiutare senza spendere un euro  
l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

Una scelta per la salute della terra e dell'uomo

### Promemoria per destinare il 5 per mille all'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

1. La tua firma nell'area "Sostegno del volontariato"
2. Il codice fiscale dell'Associazione Biodinamica

## 03665390153

## CHI DIFENDE GLI AGRICOLTORI BIODINAMICI?

di Carlo Triarico

Il movimento biodinamico deve svegliarsi rispetto ai cambiamenti in corso.

Per esempio: come stiamo rispondendo a questa annata? Qualcuno è vicino agli agricoltori che non hanno seminato, trapiantato, raccolto? E come sosteniamo tutti i nostri produttori che affrontano i danni delle avversità climatiche? Il loro problema non deve restare un fatto privato: "arrangiati da solo". Se non socializziamo il problema, allora qualcuno perderà il prodotto, ma qualcuno si arrangerà davvero, Dio sa come. Io non voglio lasciare soli davanti a questa scelta gli agricoltori. Le forme di risposta agli eventi devono cambiare. Arriveranno alla biodinamica sempre più realtà agricole e di trasformazione. Occorre un'assistenza attiva degli agricoltori, fatta con rigore, ma anche con umanità. Solo nuovi strumenti e nuove visioni ci permetteranno di mantenere alla biodinamica eccellenza e onestà. L'Associazione ha un anno di tempo per diventare questo centro di assistenza attiva. Un solo anno, perché ci sono interessi forti per togliere l'autonomia dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica e ridurla a servo di interessi altri.

Questi i punti da conquistare:

1. 1) Assistere i soci nuovi e quelli storici attraverso un iter di consulenza personalizzato. Più sai, meno sbagli. Più operi con gli altri, meno sarai attaccato;
- 2) Gestire socialmente i dati sulle produzioni e supportare le vendite di chi non ce la fa. Le vecchie formule non funzionano, occorre partire dal basso, senza trascurare i piccoli, agire in modo mirato verso i buyer;
- 3) Creare un accordo per un pacchetto "biodinamico" con le banche, prodotto che sia rispondente ai problemi dei biodinamici;
- 4) Descrivere la qualità delle singole individualità agricole inserite nell'iter, su base volontaria, con una scheda aziendale dell'Associazione biodinamica, che segua il processo;
- 5) Allearsi con gli altri del bio per fermare gli attacchi contro gli agricoltori biodinamici, rispondere ovunque ci sia un attacco, ma forti delle alleanze;
- 6) Far iscrivere tutti i soci Demeter all'Associazione Biodinamica. Accogliere e seguire chi non ha ancora il marchio;
- 7) Avviare una gestione moderna della comunicazione, con strumenti innovativi che permettano la visibilità delle aziende e della biodinamica;
- 8) Fare ricerca e formazione sui problemi concreti, mirate alle esigenze degli agricoltori.

Ciascuno di questi punti richiede una soluzione tecnica e una visione. Il lavoro per portarli a compimento nei prossimi mesi è avviato. Come collaborare? Il prossimo convegno si chiamerà "Alleanze" (Firenze, 20-23 febbraio 2014) e sarà dedicato a questo. Abbiamo avviato gruppi tematici. Si può collaborare anche a distanza. Intanto servono le vostre idee e la vostra disponibilità. Serve poco tempo e poche chiacchiere. E non servono soldi ma la forza di voler cambiare.

Spero non sia l'ultimo convegno. Gli avversari della libera vita biodinamica sono trasversali, dentro e fuori il movimento. L'Associazione, con l'alleanza della Società Antroposofica, sta rispondendo agli attacchi infamanti contro la Biodinamica e Steiner, che sono comparsi in questo periodo su diversi periodici, a firma diversa ma con stesso testo. È il compito che abbiamo, finché saremo liberi.

## L'Associazione Biodinamica ferma i "preparati biodinamici... cinesi" di Carlo Triarico

Una società si è messa in contatto con il movimento biodinamico per commercializzare in Italia dei "corroboranti" da estratti organo minerali, col nome di preparazioni biodinamiche. Poi ha proposto al mercato questi preparati.

L'Associazione era stata tenuta allo scuro, ma fortunatamente è stata informata dei fatti da Federbio. A poco serve in questi casi muoversi con gli avvocati. Basti solo pensare ai tempi della giustizia italiana, che impediscono azioni legali efficaci. Infatti la ditta in questione ha scritto chiaramente che avrebbe continuato la sua opera, avvocati o no.

Allora? L'Associazione si è mossa con le alleanze. Abbiamo collaborato con l'Associazione Produttori Bio di Federbio. Nonostante non fossimo soci, Federbio ha offerto all'Associazione Biodinamica un posto nella commissione tecnica. Abbiamo inviato il nostro Marco Serventi, che ha rappresentato la biodinamica nei lavori di commissione e ha portato a casa il risultato. Tutto in volontariato e senza costare niente agli agricoltori. I corroboranti sedicenti biodinamici sono stati rigettati non solo dai noi (non spaventeremmo nessuno), ma dal mondo bio e quindi messi alla berlina del sistema di controllo. Paolo Carnemolla di Federbio si è anche beccato una minaccia di querela per averci difeso. Ma abbiamo tenuto duro. Col cuore e l'umanità, le preparazioni "biodinamiche cinesi" sono state ritirate dal mercato italiano.

## EVENTI e CONVEGNI

Informiamo i nostri soci e lettori che il **32° Convegno Internazionale di Agricoltura Biodinamica ALLEANZE per un nuovo atto agricolo** non si svolgerà come di consueto nel mese di novembre ma **dal 20 al 23 febbraio 2014**, nell'ambito dei festeggiamenti organizzati per i 90 anni della nascita dell'agricoltura biodinamica coronati anche dalla singolare coincidenza dei giorni della Pentecoste 2014 con le conferenze di pentecoste a Koberwitz nel 1924.



buono sano  
**BIODINAMICO**

Associazione  
per l'Agricoltura  
Biodinamica

90 ANNI di  
Agricoltura  
Biodinamica  
1924-2014

**ALLEANZE**  
Per un nuovo atto agricolo

32° Convegno  
Internazionale  
di  
Agricoltura  
Biodinamica

**FIRENZE**  
20-23  
febbraio  
2014

Associazione per l'Agricoltura Biodinamica  
via Privata Vasto, 4 tel. +39 02 29002544 www.biodinamica.org  
20121 Milano fax +39 02 29000692 email: info@biodinamica.org

L'agricoltura biodinamica non si impara da "qualunque parte", si impara assieme. Assieme le aziende si passano la conoscenza e crescono assieme. Preparare i preparati in comune, fa lievitare la società biodinamica.

Per questo motivo la formazione viene prodotta nelle singole realtà agricole e l'agricoltore ci manifesta la sua conoscenza e impariamo dalla sua esperienza e dal suo esempio pregevole, dalla sua sapienza accumulata in anni, anche assieme alla Sezione regionale di riferimento. Coinvolgendo le persone sul territorio, impariamo dai loro gesti e dai problemi che hanno.

Dopo l'entusiasmante Corso primaverile di Agricoltura di Primo livello a Labico nell'Azienda Agricola di Carlo Noro vi anticipiamo le prossime date:

**3 - 6 ottobre 2013**

Azienda Agricola La Collina  
Codemondo, Reggio Emilia

**Corso di Agricoltura Biodinamica teorico e pratico, secondo livello**  
**"L'agricoltore biodinamico"**

**18 - 20 ottobre 2013**

Azienda Agricola Cascine Orsine  
Zelata di Bereguardo, Pavia

**Corso di Alimentazione teorico e pratico**  
**"Agricoltura per la tua salute"**

interverranno tra gli altri:

Giulia Maria Crespi, ambientalista  
Lucietta Betti, Università di Bologna  
Matteo Giannattasio, medico agronomo  
Erika Hammer, medico antroposofa con specializzazione in oculistica  
Laura Tedde, medico antroposofa, neuropsichiatra infantile  
Enrico Mariani, medico dello sport  
Lucy Milenkovic', agronomo  
e per la pratica:  
Fabrizio Poletti, per l'orto invernale  
Isa Marturini, in cucina

**23 - 26 gennaio 2014**

Azienda Agricola Cascine Orsine  
Zelata di Bereguardo, Pavia

**Corso di formazione spirituale e osservazione dei fenomeni della natura dell'uomo**  
**Nuove mete spirituali in un mondo che cambia.**

**La vita dell'anima, il lavoro, l'economia**

interverranno tra gli altri Karl-Martin Diez,  
Johannes Stuetngen

**13 - 18 novembre 2013**

sulla Fraueninsel del Chiemsee (D)  
tra Salisburgo e Monaco

**Bauerinnentagung** il convegno voluto da Maria Thun per le agricoltrici e mogli di agricoltori (con eventuale traduzione in italiano) maggiori informazioni sul prossimo Notiziario di fine settembre

**5 - 8 febbraio 2014**

al Goetheanum di Dornach (CH)

Convegno internazionale su

**Le api, creatrici di relazioni**

In Italia sono previsti incontri preparatori organizzati da Enrico Zagnoli

**"Cento domande per cento risposte"**

scrivere a [poggio@zadagrodynamics.it](mailto:poggio@zadagrodynamics.it)  
(con traduzione in italiano)

Segnaliamo inoltre gli atti del convegno 2013 di Agricoltura a Dornach **Allianze per la nostra terra**



scaricabili in tedesco, inglese, francese e spagnolo dal sito del Goetheanum al link:

<http://www.sektion-landwirtschaft.org/Tagungsdokumentation.5237.0.html?&L=0>

## IL PARADOSSO DI UNA AGRICOLTURA POSSIBILE

**Natura è/e Cultura**  
di Marco Carminati

Il "Ronco Albina" è un paradosso: maschile e femminile, natura e cultura, terra e cielo, fare e pensare, uguaglianza e diversità, lavoro e riposo.

Tanti sono i fazzoletti di terra nel mondo che profumano di umanità, che raccontano una storia, che esprimono l'avvicinarsi di generazioni. Uno di questi è la collina del "Ronco Albina" sui colli orientali del Friuli nella località di Spessa di Cividale del Friuli. Terra che porta i segni dell'agricoltura di sussistenza, con i suoi stretti terrazzamenti scavati a mano nel tempo, con la casa per uomini, vino e animali; ma soprattutto con una sapiente organizzazione delle colture che potessero rispondere a diverse esigenze: dare il prodotto per il padrone affittuario e sostenere la vita delle persone che hanno segnato con i loro passi la collina. La seconda è la più interessante. Grazie ad un "non intervento" la collina è rimasta proprio come una volta e porta con sé l'organizzazione delle colture di coloro che vivevano della natura che coltivavano. Lasciate le vigne nei terrazzamenti più soleggiate per il vino da consegnare a tempo dovuto, vicino casa si trova un piccolo frutteto misto con susini, noci, noccioli, melograni, fichi, ciliegi... nel quale spicca un antico pero di una varietà di cui ormai si è persa la memoria. Alberi ormai antichi, che forse sono fuori dalle logiche di produzione odierne, ma che ancora oggi propongono una frutta di un sapore che accende la memoria. Nelle zone ombrose generate dalle dolci curve del versante ci sono i castagni, prezioso frutto invernale, in cui svetta l'albero più antico del podere di una varietà piccola e dolcissima, precoce per la stagione. Sparsi, nascondendo una logica ormai sconosciuta, altri alberi minori ma preziosi: il corniolo, il nespolo, il cotogno, il melo...

Con delicatezza oggi continuiamo la storia, fatta anche di abbandono, inselvaticamento, restauro, riproponendo nel mondo produttivo di oggi un piccolo gioiello antico. Tradizione e innovazione sono due tratti da intrecciare per legare passato e futuro come le radici al frutto. Così coltiviamo con metodo biologico e biodinamico: concimiamo il piccolo orto per l'agriturismo con il letame compostato dei nostri animali (asini, cavalli, conigli e galline), agli alberi d'inverno spruzziamo la pasta per tronchi e in primavera estate la propoli delle nostre api. Non facciamo altri trattamenti lasciando il più possibile che la natura gestisca i propri equilibri, ringraziando soprattutto chi non ha voluto distruggere la ricchezza del suolo con gli ormai consueti sbancamenti. Riproduciamo le specie antiche di pero, susino, ciliegio, manteniamo gli alberi ventennali di albicocco che sostituiscono le viti (quando diventava ormai impossibile sostenere una coltivazione non meccanizzata), portando su un piccolo mercato delle varietà di frutta introvabili, e trasformandole in confetture valorizzando le loro proprietà culinarie. Valorizziamo il paesaggio, anche a scapito di una maggior produzione, portando i valori che la natura e la sua storia offre al territorio. La fattoria didattica con le iniziative culturali e formative mette a contatto diversi mondi, stili di vita, generazioni diverse. La fattoria sociale permette alle persone con disabilità e ai servizi sociali che le amministrano di poter godere di opportunità insperate, di recupero del benessere di persone svantaggiate, e di risparmio economico rispetto alle strutture sanitarie. L'agriturismo, pensato "dentro casa" come era originariamente, offre un luogo di riposo e coinvolgimento nella vita ritmata dalle stagioni. Oggi, circondati da vigneti e logiche di mercato, noi raccontiamo un'altra storia, o meglio facciamo un'altra storia.

PREMIAZIONE DEL 2012

**LAVORO  
E PROGRESSO  
ECONOMICO**



## AGRICOLTURA: precauzioni per l'uso! di Michele Dallago

Casco e maschera facciale o semimaschera con doppio filtro per la protezione dai gas e/o ad alta efficienza per polveri tossiche, guanti in nitrile o neoprene, tuta di protezione in tyvek o goretex indossata sopra a guanti e stivali che deve garantire la conformità alla protezione chimica, occhiali o visiera, cuffie, stivali, scarpa antinfortunistica. Trattore con cabina pressurizzata dotata di filtri ai carboni attivi che devono essere sostituiti in base al numero di ore di utilizzo. Siti di stoccaggio dei fertilizzanti identificati attraverso segnali di pericolo in luoghi coperti, asciutti, protetti e a distanza di almeno 10 metri da corsi d'acqua. Stoccaggio dei prodotti fitosanitari in armadi metallici resistenti al fuoco, dotati di vasca di contenimento chiusi da serratura, oppure in locali in muratura chiusi da porta metallica resistente al fuoco e con soglia a zoccolo di altezza minima di 10 cm.

Ecco un sommario elenco dei dispositivi individuali di protezione e delle precauzioni per certe pratiche agricole oggi necessarie per essere a norma CE. Servono specialmente all'agricoltore convenzionale, o "chimico", come piace dire a me, per preservarsi dal rischio di malattie professionali dovute a esalazioni pericolose (cancerogene, mutagene, teratogene) quando irroro i suoi campi che producono il cibo delle nostre mense con i prodotti fitosanitari, o "pesticidi", come piace dire a me!

Io, invece, che sono un vignaiuolo biodinamico, da molti di questi sono esentato perché i rischi che corro sono di gran lunga inferiori, se non nulli!

Giacché anche le aziende agricole sono inserite nel D.L.vo 81/2008 (ex 626) sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e devono quindi adempiere a tutti i requisiti sulla sicurezza dei lavoratori e del datore di lavoro, come imprenditore agricolo ho recentemente frequentato uno di questi corsi in

cui veniamo istruiti su rischio chimico, rumore e vibrazioni. Il confronto con queste istruzioni e con i colleghi convenzionali è stata per me una ulteriore conferma di quanto noi biodinamici siamo fortunati: dobbiamo mettere la maschera antigas solamente quando spostiamo grandi masse di letame perché rischiamo esalazioni di ammoniaca o anidride carbonica e poi siamo tenuti ad avere un armadio in metallo per contenere certi prodotti antifestanti come rame e zolfo. Infatti questa primavera così piovosa ha imposto trattamenti massivi per prevenire l'insorgenza della peronospora (Plasmopara viticola) così che l'irrorazione delle vigne con il rame è stata molto frequente, talvolta quotidiana. L'uso di questo metallo pesante non è comunque ammesso dal disciplinare Demeter. In via eccezionale, e dietro autorizzazione che va richiesta anno per anno con motivazioni valide, ne è concesso l'uso nelle quantità medie nel quinquennio di 3 chilogrammi per ettaro, mentre i miei colleghi "chimici" non sottostanno ad alcun disciplinare né controllo e possono liberamente disperdere nell'ambiente importanti quantità di fitofarmaci ("pesticidi", ribadisco!) che si riversano, se non prima, poi, nella catena alimentare attraverso tutto il dilavamento del suolo.

Io sono ancora più fortunato perché posso ancora ascoltare gli uccelli e i ronzii degli insetti che proprio nei miei appezzamenti trovano uno spazio particolarmente accogliente, privo di veleni e ricco di quella vitalità che i preparati biodinamici hanno favorito. Sono orgoglioso di aver creato una specie di oasi naturalistica, salvifica per questi animalletti. Proprio grazie ai miei trattamenti con i preparati biodinamici il mio terreno è umido, soffice e ben drenato. Mentre i miei colleghi "chimici" per poter entrare con il trattore tra i filari a distribuire il concime, il diserbante, gli antifungini e gli antiparassitari devono portare ghiaia per riempire buche e cedimenti del terreno causati da tutta questa pioggia, il mio terreno regge bene,

non subisce dilavamenti e io passo con la facilità di sempre.

Durante l'ultimo convegno nazionale a Cavalese avevo sentito dire a Carlo Noro che un metro cubo di humus trattiene circa 950 o 970 litri d'acqua, non ricordo bene. Posso affermare che questa primavera di eccezionale piovosità, mai vista nemmeno quassù nelle valli del Trentino, è la testimonianza che noi biodinamici abbiamo una alternativa reale ed esportabile, i nostri terreni non franano, trattengono bene l'acqua e collaborano a contenere il dissesto idrogeologico. D'estate poi, quando tutto il resto è arido, noi siamo facilmente individuabili, perché verdeggianti.

I miei vicini "chimici" sono già un po' incuriositi!

## IL CALENDARIO BIODINAMICO DI LUGLIO, AGOSTO E SETTEMBRE di Giorgio Bortolussi

La prima decade di luglio non sembra improntata alla piena estate, poichè influssi di "acqua" e "terra" potrebbero favorire un clima piuttosto fresco e piovoso. Successivamente gli elementi "calore" ed in particolare "luce" la faranno da padroni, riportando sicuramente la situazione a condizioni tipiche del periodo. Agosto parte bene, ereditando dal mese precedente una impostazione estiva, che però si indebolisce gradualmente, per arrivare all'ultima decade con la presenza di impulsi che potrebbero favorire episodi in grado di farci sperimentare precocemente la fine dell'estate. Settembre vede la coraggiosa azione di Mercurio nel Leone, che tenterà di opporsi agli impulsi di "terra" ed "acqua", ma temo che la parte centrale del mese sarà caratterizzata da un clima umido, piovoso e fresco. La fine mese invece, dovrebbe essere favorevole alle raccolte della frutta autunnale con buoni impulsi di "luce" e "calore". Dopo le difficoltà di avvio della buona stagione, a mio parere legate in buona misura al movimento retrogrado di Saturno nella Vergine (vedi articolo precedente), credo che l'anno procederà in maniera più

normale, pur con alti e bassi a cui dovremo sempre più abituarci. Un terreno ricco di humus e una cassetta con i nostri preparati sono la nostra assicurazione. Se la formazione dei frutti o la loro maturazione lascia a desiderare, intervenite senza timore con il preparato 501, sempre il mattino molto presto, oppure sulle colture da radice anche il pomeriggio. Per le raccolte scegliete per le piante da radice il "tempo di piantagione" e possibilmente il giorno di radici, per i frutti ed i semi, i giorni relativi, fuori dal suddetto "tempo di piantagione". Per gli appassionati delle osservazioni del cielo segnalò il classico appuntamento con lo sciame meteorico delle Perseidi che avrà il suo picco nelle notti del 12 e 13 agosto. Infine consiglio di non perdere in Luglio lo spettacolo della congiunzione tra Marte e Giove, con Mercurio più in basso vicino all'orizzonte, poco prima dell'alba in direzione Est, tutti nella costellazione dei Gemelli, a sostenere le forze di luce della nostra estate. Tra l'altro se scegliete il 22 avrete la luna in Sagittario, ottimo momento per fare un bel trattamento di 501 sulle piante da frutto. Dinamizzare con uno scenario simile non capita spesso!

Un saluto a tutti e Auguri di buon lavoro.



## L'Agricoltore Biodinamico di Michele Codogno

Al pomeriggio di domenica 23 giugno, l'atmosfera all'orto biodinamico "Oasi di San Giovanni" di Trieste era particolarmente animata: il gruppo antroposofico Fortunato Pavisi e la sezione giuliana della Società per l'Agricoltura Biodinamica hanno voluto festeggiare assieme il tempo di San Giovanni. Gianni ha iniziato con la lettura del Calendario dell'Anima in italiano alla quale hanno fatto eco Roberto in un tedesco infondente fermezza e sicurezza e Soča in uno sloveno consonantico reso dolce da leggeri respiri vocalici non scritti. È seguita una lettura da parte di Gianni e, alla fine, Mauro ci ha donato dei versi poetici scritti da Fortunato Pavisi, accompagnato dal suono appenninico di un'armonica diatonica magistralmente suonata da Tania. Poi ho saputo che parte delle musiche da lei suonate erano di sua composizione. Quel pomeriggio ho sentito Gianni affermare più di una volta la seguente frase: «L'antroposofia è la madre e l'agricoltura biodinamica è una delle sue figlie». Ho sentito spesso Gianni pronunciare questa frase. Un ascoltatore superficiale potrebbe pensare che tale frase ripetuta spesso abbia un'origine dogmatica, ma in realtà racchiude in sé una profonda realtà sulla natura dell'antroposofia che spesso tendiamo a dimenticare: per fortuna Gianni ce la ricorda spesso! Questa frase sintetizza benissimo il significato dell'agricoltura biodinamica e suggerisce all'agricoltore, il quale la pratica, il percorso che dovrebbe compiere. Perché l'antroposofia ha tante «figlie» nella pratica (agricoltura, medicina, pedagogia, ecc. ecc.)? Per il semplice motivo che nel suo essere è insito lo sviluppo dell'impulso all'azione: si tratta di un apporto occidentale alla spiritualità orientale. Potremmo anche pensare che l'uomo sa già agire nella pratica (agricoltura, medicina e pedagogia esistono già all'ombra della scienza e della tecnica) e quindi ci possiamo chiedere: perché mai l'uomo dovrebbe divenire antroposofico? A questo punto, per trovare una risposta dobbiamo richiamare alla memoria la massima antroposofica n.113 di Rudolf Steiner: Nella concezione attuale della natura, l'uomo non ha un rapporto con il divino, bensì unicamente con l'opera di esso. Con ciò che questa

concezione comunica alla disposizione della nostra anima, ciascuno può, in quanto uomo, congiungersi sia con le forze del Cristo, sia con le potenze arimaniche.

Vediamo di imparare dall'essere della pianta. L'entità divino-spirituale originaria della pianta vive nel mondo dell'armonia delle sfere (devacian inferiore): questa entità aleggia dietro alla sua manifestazione che ha luogo nel mondo elementare (astrale). Ad un certo punto l'entità divino-spirituale si ritrae dalla manifestazione: allora il divino-spirituale vive solo come effetto operante nel corpo eterico della pianta attraverso l'opera di una miriade di esseri elementari. Alla fine ne risulta l'opera compiuta, cioè la pianta che noi percepiamo con i nostri sensi e che non contiene più lo spirito divino-spirituale originario ma ne è un'immagine. Il fiore è l'immagine di un'ispirazione nata nel mondo spirituale che sboccia nell'anima della Terra, cioè nell'aria. Con la nostra coscienza di veglia troviamo attorno a noi solo l'opera compiuta del divino-spirituale: le forme ed i processi naturali possono rivelarci il divino ma non lo contengono più in modo vivente. L'antroposofia con il suo metodo scientifico-spirituale ci dà la possibilità di realizzare questa rivelazione facendoci congiungere con le forze del Cristo. È questa la scelta che viene fatta dall'agricoltore biodinamico. È chiaro che non si può fare agricoltura biodinamica se non si è antroposofi, cioè se non si acquisiscono le facoltà necessarie per ottenere questa rivelazione. La massima 113 sottolinea che le potenze arimaniche sono sempre in agguato. Premessa indispensabile per questa rivelazione del divino-spirituale è la libertà e la via per riceverla consiste nella predisposizione della nostra anima alla liberazione delle sue facoltà. Rudolf Steiner ci ha indicato 5 esercizi per liberare il pensiero (concentrazione), la volontà (predeterminazione degli atti), il sentimento (equanimità), il giudizio (positività) e la memoria (ricettività). Questi esercizi attivano nel nostro corpo eterico 5 correnti che mettono in movimento quelli che lo Steiner chiama i fiori di loto. La liberazione del pensiero ci dà fermezza e sicurezza, la liberazione della volontà ci dona l'impulso all'azione, la liberazione del sentimento, con l'eliminazione delle forze di antipatia, prepara l'anima per la coscienza immaginativa, mentre il

corpo eterico rivitalizzato, che attualmente è sede del pensiero, diventa ora la sede di sentimenti irradianti di amore.

La liberazione del giudizio forma una corrente eterica di positività che dal cuore fluisce verso gli occhi per irradiarsi nello spazio che ci circonda: si tratta di un'espansione della nostra coscienza nell'ambiente che ci circonda. La liberazione della memoria porta ad una corrente eterica di ricettività che dall'ambiente circostante ci pervade: si tratta di un'espansione dell'ambiente in noi.

Ora siamo in grado di operare secondo il metodo della Teoria U di Otto Scharmer, calandoci nel nostro punto cieco dove origina l'impulso all'azione e vivendo in uno stato di percezione del presente (presencing). Buon lavoro biodinamico!

## ROSE BIODINAMICHE D'ETIOPIA di Sabrina Menestrina

Ho visitato l'unica fattoria biodinamica in Etiopia al termine di un breve viaggio che ha toccato le città storiche dell'altipiano e che casualmente comprendeva anche la settimana santa ortodossa. Era infatti il 6 maggio, il giorno dopo Pasqua, quando, terminato il grande festeggiamento quel lunedì Addis Abbaba si rimetteva pigramente in moto. Era freddo, piovigginava e ancora qua è là in città si vedeva brucare qualche pecora o capra sopravvissuta alla mattanza, perché tradizionalmente ogni capo famiglia maschio compie personalmente con un coltello ricurvo il sacrificio di una pecora o una capra che segna il termine di quasi due mesi di astinenza dal consumo di alimenti di origine animale. Eravamo diretti a Debre Berham a circa 130 km a nord-est e il paesaggio era diverso da quello dei giorni precedenti: la pioggia intorno a Addis cadeva quasi quotidianamente e più abbondante e il pascolo migliore favoriva mandrie e greggi ben nutrite sparpagliate in lontananza. Era stato Obermayer, il tecnico biodinamico esperto d'Africa, a Dornach a ricordarsi all'improvviso delle *rose della WALA*, perché sulle prime pareva che nulla di biodinamico si coltivasse in Etiopia. Poi, Ralf Kunert, anche lui presente al convegno di febbraio, mi aveva creato il collegamento: avrei potuto visitare trenta ettari di rosai! In Etiopia, forse a causa della Pasqua, o della forte fede delle popolazioni, o per le difficili

condizioni di vita e le malattie (polio, lebbra, aids) si respira una fortissima spiritualità. L'arretratezza dei luoghi, le costruzioni antiche e il dolce paesaggio degli altipiani abissini, solcato da marea di uomini e donne avvolti dal candido scialle *sciamma*, in continuo cammino da una chiesa a un villaggio a una fonte, facevano tornare a immagini di Terra Santa ai tempi di Cristo. Immaginavo che dietro quella collina o altura, dove lo sciame umano si dirigeva, si celasse un predicatore. L'Etiopia è la culla della cristianità africana, dove la monarchia aveva discendenza dalla stirpe di Davide alla quale apparteneva lo stesso Gesù Cristo e dove si racconta che Salomone sedusse Makeda, regina etiope di Saba e che il loro figlio Menelik da Israele fosse tornato in Etiopia portando con sé l'Arca dell'Alleanza rubata dal Tempio. In Etiopia tutti i monarchi erano di discendenza salomonica, quindi divina, e come tali adorati, fino ad Haile Sellasse. Questa è terra di fortissime tradizioni e credenze: cristianizzata dal 300 d.C. da allora devota al culto della croce, simbolo onnipresente di cristianità. Una curiosità era tra le tante, la credenza di non essere nel 2013 ma nel 2008 perché Baldassarre il re mago di Saba, impiegò 5 anni per tornare in patria a portare la lieta novella della nascita di Gesù e il calendario, ancora per molti, cominciò da quel dì.



Nel roseto di proprietà di Ato Fekade Lakev il custode ci ha raccontato che lavorano circa cinquanta persone, perlopiù donne e impiegate nel raccolto mattutino dei fiori, nella cura del terreno e degli animali. Si possono visitare i campi ordinati in filari e tra questi pascolano le mucche a mangiar l'erba. Ogni giorno, da aprile a luglio, in circa quattro ore, vengono raccolti 2-300 kg di Rosa damascena. L'estrazione dell'olio (con tecnologia italiana!) avviene aggiungendo a 100 chili di fiori 400 litri d'acqua proveniente dal sottosuolo a 60 metri di profondità. Servono 4000 chili di fiori per ottenere un litro d'olio e il direttore dell'impianto, che lavora lì da 10 anni, ce ne rivela anche il prezzo. Questa azienda coltiva anche campi di erba medica e di prato stabile per l'alimentazione della mandria di 30 bovini. E' in costruzione una nuova stalla, per dare spazio ad altri 20 capi, sempre pezzati neri, quindi lattiferi. Vista la dimensione dell'azienda 50 bovini risultano un numero ideale per formare i cumuli di letame necessario alla concimazione delle piante e anche rifornire di latte il paese limitrofo. I preparati sono contenuti in una costruzione di mattoni interrata in vasi d'argilla isolati con torba e fogliame e paglia. Anche la buca della corna piene di letame è nelle vicinanze, mentre non siamo riusciti a capirci sul cornosilice e forse non ne fanno uso. Tutta la valle è inondata dal delicato e ammaliante odore delle rose, il cui ricordo si rinnova ad ogni mia toilette mattutina e serale.



**1° CONVEGNO NAZIONALE SUI CEREALI –  
27 APRILE 2013 a BOLOGNA  
CEREALI E AGRICOLTURA  
BIODINAMICA: DAI GRANI ANTICHI AI  
GRANI PER IL FUTURO  
di Marco Serventi**

Il 27 aprile 2013 si è tenuto a Bologna presso la Scuola Steineriana Maria Garagnani di Bologna il primo convegno nazionale sulla cerealicoltura dal punto di vista biodinamico. La presenza di oltre 50 persone, tra agricoltori, ricercatori, tecnici e consumatori ha segnato l'importanza dell'evento. Si è trattato infatti di un primo evento nel quale si sono confrontate ricerche scientifiche ed esperienze di operatori che fanno emergere una cultura nuova nell'approccio a questo settore fondamentale che ha visto nel secolo scorso una progressiva e intensa dequalificazione dei cereali dal punto di vista dell'alimentazione umana. Il dominio dei concetti di qualità industriale dei cereali che nulla hanno a che fare con la loro natura intrinseca e con la fisiologia umana ha portato nel tempo a un indebolimento della germinabilità delle nuove sementi e al contempo, per esempio nei grani da pasta, alla formazione di proteine non adatte all'alimentazione umana. Tutto questo nel segno dell'incomprensione della natura dei cereali nella loro coevoluzione con l'essere umano a partire dalle antiche civiltà mediorientali.

Ha aperto il convegno Franco Pedrini, consigliere nazionale dell'Associazione nonché titolare dell'azienda agricola biodinamica San Cristoforo di Gambassi Terme (FI) presentando i relatori e introducendo ai lavori che hanno avuto avvio con l'importante relazione del Prof. Stefano Benedettelli della Facoltà di Agraria di Firenze che nel suo intervento ha anche esposto il lavoro del Prof. Giovanni Dinelli della Facoltà di Agraria di Bologna. Il focus del lavoro di ricerca è stato quello delle catene proteiche interne al glutine delle varietà di grano duro selezionate nella seconda metà del secolo scorso dove emerge una non conformità ai processi digestivi e nutritivi umani di queste varietà. La relazione dettagliata la potrete trovare presso questo indirizzo web:

<http://youtu.be/OL0qWY8yw18>

L'intervento successivo della D.ssa Olga Kokornaczyc ha spiegato in sintesi le risultanze derivanti dalle analisi qualitative per immagini con speciale riferimento alla nuova applicazione della tecnica di microscopia in campo oscuro per la valutazione qualitativa dei prodotti alimentari.

Qui il video della sua breve relazione:

<http://youtu.be/dtW6erosyEU>

Il quarto intervento è stato quello dell'agricoltore/panificatore biodinamico altoatesino Bernhard Feichter che ha illustrato le coltivazioni della sua azienda per la produzione di pane da cereali di alta montagna. Qui il video:

<http://youtu.be/vOi243nE5pE>

L'intervento di Heinz Grill, studioso e ricercatore spirituale tedesco, ha centrato tutta la sua esposizione sull'importanza della silice presente nei nostri cereali per la vita della persona. Molto particolare e interessante, vedetene il video qui:

<http://youtu.be/yZieX3bFGa8>

Bertold Heyden ricercatore tedesco ha illustrato una ricerca svolta sui cereali qualche anno fa. Qualche perplessità è giunta dal pubblico e dagli altri ricercatori sull'impostazione di questa ricerca che tuttavia è risultata interessante. Potrete valutare voi dal video del suo intervento:

<http://youtu.be/CqRCp6r5mo4>

Nicolas Supiot è stato uno degli interventi più intensi e importanti. Agricoltore biodinamico francese e panificatore ha illustrato in profondità, tradotto da Dominique Mosca, il *senso* del fare il pane e la correlazione profonda con la coevoluzione dei cereali e dell'uomo. Correlazione ormai persa con le conseguenze note sul versante del genoma dei cereali resi poveri e inadatti alla evoluzione umana in corso. Le tecniche usate per la panificazione da Supiot sono molto interessanti e comprendono una *fermentazione* della crusca in ambiente acido lattico per 4 giorni prima di essere reinserite nella farina. Da seguire! Ecco il video:

<http://youtu.be/pmpkIIGoSgE>

Concludono il Convegno le appassionate considerazioni del Presidente dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica che evidenzia le battaglie urgenti per rifondare il mondo rurale ormai abbandonato tra le istanze dell'industria, del sistema finanziario e infine di quello giuridico. Il tentativo di dare il colpo di grazia genetico, politico, giuridico ed economico al mondo rurale è

di tutta evidenza. Le conseguenze sull'ambiente e sulla salute dei cittadini sono già oggi drammatiche. Un appello ad allearsi contro il fronte del riduzionismo scientifico per un'agricoltura che sappia garantirci un futuro biodiverso e che possa proporre per l'agricoltura diversi modelli economici conclude questo intervento che raccomandiamo di vedere qui:

<http://youtu.be/ycVD4M67O4k>

Il Convegno vorrebbe essere una prima iniziativa per il mondo cerealicolo biodinamico e bio in modo da divenire luogo di messa in rete di conoscenze, sementi e tecniche che possano rendere propositivo il settore. Il contributo di ricerche in ambito universitario possono dare un sostegno forte a evidenziare i risultati in ambito agricolo, alimentare e sanitario di una nuova cerealicoltura.

Tutte le riprese sono scaricabili da:

<http://www.biodinamica.org/2013/04/cereali-biodinamici-dai-grani-antichi-ai-grani-per-il-futuro/>

## UNA RADICE CHE ACCUMULA LUCE di Wolfgang Scheibe e Ralf Roessner

(traduzione di Sabrina Menestrina)

La Dioscorea Batata, anche detta *radice di luce*, appartiene alla grande famiglia delle Dioscoreaceae. Esclusivamente la sua radice, che viene ancora coltivata a scopo terapeutico e alimentare in una vallata presso Chengde nella Provincia cinese di Hebei, può essere definita *radice di luce*. Una indicazione di Rudolf Steiner, che durante le conferenze sull'agricoltura del 1924 la definì la pianta che avrebbe riscattato la patata, portò alle sue prime coltivazioni sperimentali al Goetheanum in Svizzera. Molto più tardi, negli anni novanta del secolo scorso, Ralf Roessner della IMTON GmbH, nei pressi di Norimberga, si dedicò intensamente alla coltivazione sperimentale e alla lavorazione e trasformazione delle radici della Dioscorea ricercando in essa soluzioni rivolte al futuro.

### **Piccole aiuole rialzate per cominciare**

Le seguenti esperienze provengono da Wolfgang Scheibe, che coltiva la radice di luce nel suo giardino in Italia. Questa coltura è un po' una sfida ma con le giuste indicazioni è possibile! La pianta cresce rapidamente in altezza, ha dunque bisogno di bastoni o corde a cui i cirri possano sostenersi. Di aspetto più timido appaiono al contrario le poco appariscenti infiorescenze raggruppate in morbidi grappoli.

Particolarmente bello è il raffinato colore violaceo dei cirri o viticci, delle nervature e dei bordi delle foglie. La radice di luce sviluppa particolari frutti tuberosi (bulbilli) e ci sorprende al momento del raccolto con radici straordinariamente lunghe. I bulbilli possono essere utilizzati come materiale seminale, tenendo presente che così facendo la coltivazione si prolunga di un anno. Per piantare i bulbilli, nel primo anno è sufficiente un'aiuola o una cassetta alta circa 30 cm. Potrebbe anche semplicemente essere utile un terrapieno come in uso per le patate o gli asparagi. In questa cassetta i 5 o 10 cm superficiali dovrebbero essere di compost molto ricco di nutrienti, possibilmente di compost allestito con i preparati biodinamici. Sotto a questo è ideale uno strato di sabbia di fiume lavata, che ne garantisce anche il drenaggio. I bulbilli vengono piantati a fine inverno dopo l'ultima gelata a una distanza di 15 cm l'un dall'altro e bisognerà aver cura di piantare nel terreno ogni 30 cm dei bastoni di bambù alti due metri.

Inizialmente ciò che nasce dai bulbilli è poco appariscente, ma cerca e trova immediatamente il bastone a cui aggrapparsi. A quel punto si può pacciamare abbondantemente (attenzione alle lumache!) o estirpare le erbe realmente infestanti. Il raccolto si fa con cautela dopo che le foglie tinte di giallo sono cadute a terra – ad ogni buon conto prevenendo la prima gelata. Le radici hanno ora una lunghezza che varia tra dieci e trenta centimetri e se vengono delicatamente estratte dalla morbida terra possono essere conservate in luogo fresco, asciutto e scuro fino alla prossima primavera. Può essere adatto a ciò anche una cassetta o un secchio riempito di sabbia asciutta.

### **Radici lunghe più di un metro**

Chi volesse evitare tutta questa abbondanza e perdita di tempo potrebbe subito impiegare le parti

apicali di grosse radici, i cosiddetti "cuori" o radici dell'anno precedente. Queste, una volta piantate, possono produrre nel giro di un anno delle radici fittonanti senza ramificazioni lunghe anche 120 cm, che si dovrebbero poter estrarre intere e senza troppo sforzo da un terreno mantenuto morbido. Per questo è particolarmente importante costruire una cassa dedicata alta almeno 120 cm al cui interno i 20 cm superiori siano di un buon terriccio ricco di nutrienti, meglio se di letame compostato e arricchito di preparati biodinamici. Sotto si metterà la sabbia di fiume e per evitare che durante il raccolto gli strati si mescolino è opportuno tenerli separati con paglia, fieno o fogliame. Per il mio primo tentativo di coltivare la Dioscorea avevo arrotolata una lamiera ricoprendola con un foglio plastico e l'avevo riempita come sopra descritto. Era risultato un esperimento molto pratico perché per il raccolto delle radici mi fu sufficiente aprirla delicatamente. Da tre anni utilizzo un cassone a base triangolare di assi fascianti, appoggiato al muro e apribile da un lato per il raccolto. In questo caso i bastoni di bambù o le corde allestite per sorreggere le parti rampicanti dovrebbero essere lunghi da 3 a 7 metri. Questa struttura è ottimale anche una coltivazione annuale. E' importante impedire che lo strato superficiale di compost si asciughi e perciò è utile irrorarlo con macerati d'ortica o consolida o colaticci d'altre erbe. I bulbilli o i "cuori" possono essere immersi nel corno letame prima dell'interramento ed è buona pratica dare il 500 al terriccio sia una prima volta subito dopo l'interramento che una seconda dopo la rimozione delle erbe infestanti, perché favorisce lo sviluppo vegetativo della pianta. Il cornosilice va spruzzato al mattino in estate poco prima della fioritura ed eventualmente una seconda volta di pomeriggio in autunno, quando le foglie cominciano a tingersi di giallo. Lo scorso anno ho potuto raccogliere otto chili di radice di luce dal mio cassone delle dimensioni di 1.40 m x 0.30m x 1.20 m

### **Luce di qualità immediatamente disponibile al consumo**

Le foglie della radice di luce possono essere consumate come tisana, sia fresche che essiccate e hanno proprietà rilassanti. I bulbilli possono essere mangiati come caramelle, fino a sette al giorno e hanno la proprietà di armonizzare la

digestione. Della radice non è descrivibile l'immensità dell'apporto che fornisce alla nostra alimentazione! Possiamo arrischiarci a dire che la nostra alimentazione è funzionale al risveglio nel corpo fisico e che consumando la yam di luce si risveglia la consapevolezza del nostro corpo eterico e delle forze formative. Essendo l'etere di luce subito disponibile in alta percentuale, tanto da non dover passare per tutte le fasi digestive per essere assorbito, basta assumerne piccole quantità: sono sufficienti un pezzetto di radice lungo 3 cm o al massimo l'equivalente di un ditale pieno di polvere essiccata al giorno.

#### Elevato contenuto di etere di luce.

Dioscorea Batata è un vegetale molto ricco di elementi preziosi: amido, proteine, grassi, aminoacidi, saponine, polisaccaridi, vitamine e altri 31 microelementi. La medicina cinese ne descrive l'effetto positivo su milza, polmone, rene e ghiandole endocrine, così come per la pelle e per i capelli. Anche la glicemia ne sarebbe regolata e il sistema immunitario rinforzato. Ma l'aspetto fondamentale di questa pianta resta il più alto titolo di etere di luce presente nel mondo vegetale che è in grado di sopperire alle carenze qualitative degli alimenti oggi preparati con tecnicismi troppo spinti.

Indicazioni sulla disponibilità delle specifiche qualità della *radice di luce* si possono riconoscere anche attraverso l'osservazione della pianta stessa: per esempio l'enorme crescita in profondità del tubero, che dirige ogni suo possibile sforzo a perforare il terreno per arrivare in profondità, perché solo laggiù, raggiunto lo strato siliceo di sabbia fluviale, esso diventa organo accumulatore di luce. Rispetto ad altre piante radicanti la *radice di luce* ha addirittura un accrescimento opposto: parte sottile e delicata sotto la superficie della terra, e aumenta il proprio diametro approfondendosi nel terreno. Se la radice non riesce a superare il terreno o lo strato di compost, sviluppa un andamento a diramazione digitiforme e la produzione di *luce* si arresta. Sorprende anche la particolare posizione delle foglie e la colorazione purpurea (rosso violetta) dei tralci e dei bordi fogliari. La coltivazione della Dioscorea potrebbe allargare la grande famiglia delle piante medicamentose. Piante, bulbi e

prodotti derivati dalla *radice di luce* si possono reperire da:

IMTON GmbH, Unterriedener Hauptst. 44,  
D - 90518 Altdorf, Tel/Fax +49.9187808003  
[www.lichtwurzel.info](http://www.lichtwurzel.info)

Firma ErdmannHauser, robert-Bosch-Str. 17,  
D - 71729 Erdmannhausen, Tel +49.71448964-0  
Fax -28

Stefano Avezzù - Il Nevo Import  
Via Canova 11, 23896 SIRTORI (LC)  
Tel +39.3487987747 [stefano@ilnevo.it](mailto:stefano@ilnevo.it)

#### LA YAM DI LUCE di Fabio Ciserani

In tempi sempre più duri per l'essere umano, non sorretto dalla natura messa in crisi da uno sconsiderato sfruttamento delle proprie risorse al punto di aver perso il legame con i cicli cosmici, l'uso della radice di luce potrà ridare una fonte di forze ristrutturanti e vivificanti all'uomo. Questa considerazione iniziale ci permette di riconoscere la radice di luce come un rimedio importante da introdurre nella dieta affidandole un ruolo rilevante nel mantenimento della salute sia fisica che psichica. Nota nella tradizione medica cinese la Dioscorea Batatas può rientrare con forza nel novero delle risorse alimentari con una spiccata azione medicamentosa.

Nella mia esperienza di medico ho assistito a significativi mutamenti dell'umore con una ripresa del tono troppo spento e non sostenuto dalla luce interiore. La prescrive inoltre per accelerare processi riparativi sia a carico delle mucose che della cute e anche in situazioni di estrema consunzione come la cachessia neoplastica che sembra potersene giovare, ovviamente nei limiti della gravità della malattia. Ancora una volta è da ribadire l'importanza di una sana alimentazione come fonte di salute e forze e, nella speranza che con l'agricoltura biodinamica si possa risanare la terra ferita, dobbiamo rendere grazie a questo dono che Gaia ci ha di nuovo elargito nella sua infinita saggezza e sapienza.

## VISIBILITA' ED ALLEANZE di Maria Grazia De Simone

Il Real orto botanico di Napoli, meraviglioso polmone verde di circa 10 ettari situato nel centro storico della città, che preserva più di 25.000 specie botaniche, ha ospitato **“Planta, il giardino e non solo...” Mostra Mercato di piante spontanee e coltivate, rarità botaniche ed essenze esotiche – I edizione**, evento organizzato dalla facoltà di Scienze Naturali (Università Federico II) per sensibilizzare ed avvicinare la città al verde.

Abbiamo sentito queste giornate agli inizi di maggio come una possibilità per la Sezione Campania di farsi conoscere, di rendersi visibile al territorio locale, per offrire e rinsaldare l'alleanza barcollante e sofferta tra centri urbani e zone di coltivazione in periferia.

Come emerso dal convegno di febbraio 2013 a Dornach, l'ancestrale unione tra uomo e terra vive in questo nostro attuale momento storico una fase di profondo cambiamento che solo le relazioni vere e profonde tra uomini possono portare ad un reale e cosciente mutamento. E così, in diversi gruppi di lavoro, si è compreso chiaramente che chi riceve e consuma nei centri urbani ha spesso poca coscienza di chi produce e fornisce cibi dalla periferia.

Al Real orto botanico un secolare Ficus magniolioides faceva da ombrello naturale al nostro stand, dove a turno i nostri soci hanno raccontato le proprie esperienze a chi, incuriosito, si è fermato: abbiamo cercato di comunicare con mezzi semplici lo spirito d'iniziativa e le diverse attività che tutti assieme vogliamo portare nella nostra terra secondo le indicazioni dell'agricoltura biodinamica.

Avevamo portato con noi una cesta con alcuni corni ed una scatola con della torba al cui interno c'era un barattolo di fladen e tutti ci chiedevano a cosa servivano i corni e se potevano toccare il fladen, nonchè cosa fosse e confesso che ci ascoltavano affascinati!

Sentiamo di avere profondo bisogno proprio di questo: esperienze dirette, visite nelle aziende, banchetti in fiere o piazze d'Italia.

Non ci conoscono, ma tanti vogliono saperne di più!

Abbiamo avuto anche contatti con chi già conosceva l'agricoltura biodinamica ma non sapeva che esisteva una Sezione regionale: ci sono stati alcuni essenziali incontri con chi ci ha anche confessato: *“finalmente vi ho trovato...vi cercavo da tempo”*.

Insomma, è stata un'esperienza positiva, caratterizzata da nuovi incontri, dialoghi, scambi con chi come noi, in semplicità ed umiltà, crede che l'uomo possa davvero divenire un ponte tra cielo e terra.

Buona estate a tutti.



## NOTIZIE E PUBBLICAZIONI

### Riceviamo dal Consiglio Direttivo di AIPMA

Cari amici, la medicina antroposofica in Italia sta vivendo una fase molto difficile. L'Associazione Italiana Pazienti della Medicina Antroposofica (AIPMA) sta lavorando insieme a medici, terapeuti, farmacisti e produttori per scongiurare un futuro che si prospetta davvero infausto. Innanzitutto proprio per i pazienti e le tante famiglie che scelgono questa via di cura. Corriamo il rischio di non poter più comprare molti medicinali, dal momento che a breve potrebbero non essere più presenti sugli scaffali delle farmacie. Il 2015 è infatti la scadenza entro cui i farmaci antroposofici (specificatamente: le fiale, le diluizioni inferiori alla D4, i farmaci di origine biologica) dovranno sottostare ad una regolamentazione ministeriale che ne comprometterà la vendita e la reperibilità in Italia. Queste medicine dovranno infatti passare attraverso un procedimento di registrazione che ha costi proibitivi per chi le produce. L'associazione AIPMA desidera informare e al tempo stesso organizzarsi per portare in sedi istituzionali la voce di chi si cura con la medicina antroposofica ma anche di chi, insieme a noi, desidera difendere la libertà di scelta terapeutica, principio fondamentale dell'autocoscienza, dell'autodeterminazione e della dignità di ogni individuo.

Per fare la giusta pressione laddove è necessario, abbiamo bisogno di una certa forza numerica: iscrivetevi ad AIPMA, aiutateci a diffondere l'appello e a sostenere le iniziative che man mano intraprenderemo.

Noi vogliamo continuare a curarci con questa medicina, e abbiamo bisogno del maggior numero possibile di sostenitori!

Su [www.aipma.it](http://www.aipma.it) potrete trovare approfondimenti e informazioni, e anche i dati per associarvi con la quota annuale, che è di un minimo di 15,00 euro a persona e di 30,00 euro a nucleo familiare.

Lasciando un contatto e-mail a [info@aipma.it](mailto:info@aipma.it) riceverete, di volta in volta, notizia delle attività e delle iniziative dell'Associazione. Qualora invece voleste parlare direttamente con noi che ci

occupiamo di AIPMA potete chiamare il numero di telefono 331.5864679, saremo felici di conoscervi. Se è vero che l'unione fa la forza, noi siamo qui per sostenere le scelte di tutti noi. Grazie!

### GRAVIDANZA E ALIMENTAZIONE NUTRIRE ANIMA E CORPO CON CIBO DI QUALITÀ'



Il primo numero de "I quaderni di Valore Alimentare", è firmato dal medico e agronomo Matteo Giannattasio, direttore scientifico di Valore Alimentare.

Si tratta di un quaderno pratico e utile per scoprire che attraverso un'alimentazione sana ed equilibrata è possibile vivere una gravidanza serena e contribuire al benessere del nascituro. Matteo Giannattasio trasmette i suoi consigli e la sua esperienza affinché la donna in gravidanza possa ritrovare equilibrio, salute e benessere sia dal punto di vista fisico che psicologico per prepararsi davvero ad accogliere pienamente il figlio che verrà.

"Pensate a un seme che germina nella terra. Il suo primo gesto è quello di generare radici per assorbire nutrimento che permetterà al minuscolo germe che custodisce al suo interno di diventare

col tempo un albero vigoroso, che darà buoni frutti e buoni semi. Ebbene, la creatura che concepite è come questo seme e voi siete la terra da cui prende il nutrimento materiale e spirituale che lo farà crescere e diventare persona. Dal concepimento fino al termine dello svezzamento la vita di vostro figlio è letteralmente nelle vostre mani" con questo attacco apre "Gravidanza e alimentazione" che prosegue in 96 pagine di consigli preziosi sul ruolo dell'alimentazione di qualità.

L'autore dispensa importanti consigli su come riconoscere il cibo di qualità, per evitare di ritrovarsi nel piatto pesticidi, antibiotici, additivi: alimenti saporiti, salutari e sani, provenienti da agricoltura biologica e biodinamica che, per regolamento comunitario, non prevede il ricorso a nitrati di sintesi per concimare la terra e usa sostanze di origine naturale e biodegradabili nelle fasi di lavorazione.

Prove scientifiche alla mano, dimostra inoltre come il consumo di alimenti di produzione industriale, spesso contenenti additivi ed edulcoranti di sintesi, possa avere ripercussioni sullo sviluppo dell'embrione e creare degli squilibri anche successivamente alla nascita.

Nel capitolo *Il regime alimentare* Giannattasio propone la piramide alimentare per la gravidanza (alimenti e porzioni quotidiane) e tocca il tema della dieta vegetariana in gravidanza, fornendo anche un elenco di alimenti che contengono omega-3.

Il rapporto tra la psiche della futura mamma e quella del figlio che aspetta di nascere viene dettagliatamente analizzato. Su questo aspetto l'autore evidenzia come anche il cibo può influenzare la psiche, fornendo un elenco degli alimenti rilassanti, di quelli che danno il buonumore e di quelli che se assunti in eccesso possono essere ansiogeni.

Un capitolo in particolare è dedicato ai disturbi in gravidanza e alle modalità con le quali possono essere affrontati anche grazie all'alimentazione (dalla nausea alla stipsi, dai crampi notturni all'insonnia). Un'importante parte è infine dedicata alla cura del corpo, fondamentale pratica quotidiana per chi si appresta a partorire e poi a nutrire il nascituro.

"Gravidanza e alimentazione" è il primo di una serie di Quaderni che parlano di alimentazione e

salute e che approfondiranno diverse tematiche affrontate in Valore Alimentare attraverso i suoi esperti: dalle allergie alle intolleranze allo svezzamento nel bambino, e molto altro ancora ([www.valorealimentare.it](http://www.valorealimentare.it)).

## DALLE SEZIONI

### SEZIONE ALTO ADIGE

#### Ottobre:

##### **Domenica 06. : Giornata dei preparati**

Allisteremo insieme i preparati biodinamici. Azienda Crozzol ai Pochi di Salorno  
Inizio ore 9. Partecipazione libera

#### Novembre:

##### **Mercoledì 13.: Incontro serale per l'approfondimento del "Corso di agricoltura".**

Leggeremo il libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.  
Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

##### **Venerdì 17. e Sabato 18. Seminario con Martin von Mackensen sul tema: Animali in Azienda**

Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), il 17.11 ore 19 – 21, il 18.11. dalle 9 alle 18.  
Partecipazione libera per i soci della sezione, per non soci 50 €

#### **Biolife a Bolzano 22 – 24 Novembre 2013**

##### **Mercoledì 27.: Incontro serale per l'approfondimento del "Corso di agricoltura".**

Leggeremo il libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.  
Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

## Dicembre:

### **Mercoledì 11.: Incontro serale per l'approfondimento del "Corso di agricoltura".**

Leggeremo il libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.

Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

Maggiori informazioni: [info@biodynamik.it](mailto:info@biodynamik.it)

## SEZIONE FRIULI

### **DA SETTEMBRE OGNI PRIMO LUNEDI' DEL MESE** ore 20.30

incontro-conferenza ingresso libero  
Villa Giacomelli – Via Roma, 47 - Pradamano (Ud)

Programma in via di definizione.

Per informazioni: Achille Minisini  
cell. 349.1252895 [achille\\_@virgilio.it](mailto:achille_@virgilio.it)

## SEZIONE VENETO

La Sezione Veneto organizza ogni anno il corso di agricoltura teorico e pratico di due anni:

**Primo anno:** preparazione cumulo vegetale animale

potatura alberi da frutta e roseti

preparazione orto con spruzzature varie

**Secondo anno:** allestimento preparati

studio di medicina e astronomia in relazione ai preparati

proseguo dell'orto con spruzzature varie

studio del calendario delle semine

Il corso ha inizio verso la metà di ottobre e si svolge di venerdì con cadenza quindicinale alle 20.30

Per informazioni: Enzo Nigrisolo  
tel. 041-5631213 - fax 041-5631214

## SEZIONE LOMBARDIA

**da Sabato 7 Settembre a Sabato 2 Novembre** (Sabato 28 escluso) corso base 1° livello presso la sede della Sezione Lombardia a Missaglia (Lc)

**Domenica 29 Settembre** Biofiera di San Michele alla cascina Burattana a Busto Arsizio (Va)

**da Domenica 8 Settembre a Domenica 27 Ottobre** corso base 1° livello presso Az. Agr. "L'Ulif " a Polpenazze del Garda (Bs)

**da Sabato 9 Novembre a Sabato 30 Novembre** corso avanzato di 2° livello.

**Martedì 31 Dicembre** Capodanno Biodinamico

Per maggiori informazioni e per iscrizioni:  
[michele.baio@email.it](mailto:michele.baio@email.it) cell. 3336030184  
[www.michelebaio.com](http://www.michelebaio.com) tel. 0399240264

## SEZIONE EMILIA ROMAGNA

### **21 settembre 2013 – IL PAESAGGIO COME DIALOGO TRA UOMO E NATURA**

Osservare e sperimentare la Natura per una nuova cultura del paesaggio

(1° parte) – Corso teorico e pratico.

Propedeutico all'incontro del 10 e 11 maggio 2014. Con Karin Mecozzi e Bas Pedroli.

### **28 settembre 2013 – ALLESTIMENTO PRATICO DEI PREPARATI BIODINAMICI**

– Corso pratico, rivolto esclusivamente a persone che già conoscono le basi dell'agricoltura biodinamica.

Allestimento dei preparati 500, 503, 505, 506 e dissotterramento del 501 (abbigliamento da lavoro). Con Fabio Fioravanti e Gianni Picariello.

### **12 ottobre 2013 – PENSIERO VIVO E MONDO VEGETALE: DALLA CONOSCENZA ALLA COSCIENZA DELL'ESSERE PIANTA**

ATTRAVERSO UN VIAGGIO A RITROSO DALL'OPERA COMPIUTA ALL'ENTITA'

ORIGINARIA – Un percorso di conoscenza

“ritorno-andata” sulla base della Teoria U di Otto Scharmer, secondo la concezione della Scienza dello Spirito di Rudolf Steiner. Per una conoscenza approfondita e diretta del regno vegetale, che possa aiutare e favorire nel lavoro pratico l'agricoltore e il giardiniere.

Per chi vuole conoscere la pianta nella sua dimensione profonda e archetipica.

Propedeutico all'incontro del 21 giugno 2014.

Con Michele Codogno.

**19 ottobre 2013 – COME OTTENERE E PRODURRE HUMUS DI LOMBRICO BIODINAMICO. LE VARIE TECNICHE PER IL COMPOSTAGGIO BIODINAMICO.**

Valorizzazione e usi del compost. La corretta concimazione come base della fertilità del terreno.

La trasformazione della sostanza organica.

L'equilibrio tra pianta e suolo. I preparati biodinamici.

Con Fabio Fioravanti e Robin Cech.

**26 e 27 ottobre 2013 – VITICOLTURA PROFESSIONALE BIODINAMICA (1° livello) –**

Conversione, conduzione e vinificazione per ottenere un prodotto di alta qualità.

Con Adriano Zago.

**2 novembre 2013 – 9 novembre 2013 –**

**16 novembre 2013 – 3 INCONTRI SULLA PROGETTAZIONE DELL'ORGANISMO**

AGRICOLA BIODINAMICO – Durante le 3 giornate si seguirà un percorso teorico-pratico finalizzato alla creazione di aree fortemente vitali ed equilibrate, secondo la visione dell'agricoltura biodinamica.

Con Paolo Pistis ed Elena Zaramella.

**Dal 20 al 24 novembre 2013 – CORSO TEORICO E PRATICO INTENSIVO DI**

**AGRICOLTURA BIODINAMICA DI 2° LIVELLO –**

Presso l'azienda agricola biodinamica “Podere Santa Croce” ad Argelato (BO).

Con Paolo Pistis, Fabio Fioravanti, Elena Zaramella, Andrea Cenacchi.

**14 dicembre 2013 – ALIMENTAZIONE PER UN SANO SVILUPPO INTERIORE –** Con Paolo Pistis ed Elena Zaramella.

Per informazioni e aggiornamenti scrivere a [info@fondazionelemadri.it](mailto:info@fondazionelemadri.it)

Oppure visitare il sito [www.fondazionelemadri.it](http://www.fondazionelemadri.it)

Tel. 0522 666246

## SEZIONE MARCHE

**Sabato 13, Domenica 14.07.2013 Az. Agr. Stefano Giovagnoli Carpegna (PU)**

Dinamizzazione e distribuzione preparati 500 e 501 sui pascoli, in vista della successiva raccolta autunnale delle fatte per l'allestimento del cornoletame.

**Info. e prenotazioni Giorgio Bortolussi tel. 0722 318090 cell. 368 288361**

**Sabato 22.09.2013 Luogo da definire**

Ore 15,00: Allestimento ed interrimento preparati biodinamici.

**Info. e prenotazioni Giorgio Bortolussi tel. 0722 318090 cell. 368 288361**

**Domenica 13.10.2013 Az. Agr. La Valle di Alessandra Pigliapoco**

**C. da della Valle 6 Macerata cell. 335 6686515**

Ore 10,30: Giornata dedicata all'olivicoltura, visita all'azienda e confronto sui metodi di conduzione.

**Domenica 08.12.2013 Az. Agr. Orto Bene di Antonio Manunta**

**Madonna del Rafaneto Barchi (PU) cell. 340 6110328**

Ore 10,30: Relazione sul Convegno Nazionale 2013 della Associazione Biodinamica, considerazioni sul lavoro svolto e proposte per il nuovo anno.

## SEZIONE CAMPANIA

16 – 17 e 23 – 24 novembre 2013 Corso di agricoltura biodinamica di primo livello. Programma in via di definizione.

Per informazioni contattare:

**Maria Grazia De Simone 348/4057793**

[maruzzella75@yahoo.it](mailto:maruzzella75@yahoo.it)



buono sano  
**BIODINAMICO**

(1924 - 2014)  
**90 anni**  
di Agricoltura  
Biodinamica

**Francesco Monaco 327/6750809**

[monaco.francescojr@hotmail.com](mailto:monaco.francescojr@hotmail.com)

### **SEZIONE SARDEGNA**

Sono previsti tre corsi di agricoltura biodinamica a settembre, ottobre e novembre nei primi quattro sabati del mese in località ancora da stabilire nell'ordine di: Olbia (Arzachena), Nuoro e Sassari.

Maggiori informazioni: [lecca.sergio@gmail.com](mailto:lecca.sergio@gmail.com)

### **SEZIONE DEMETRA**

La nostra sezione ha ripreso l'attività a Ottobre dopo che abbiamo sistemato i locali in seguito al grave incendio di Febbraio causato dai climatizzatori nel salone dedicato ai corsi. Saranno attivati corsi di pittura col maestro Giuseppe De Luca, incontri di Lettura e riprenderanno i corsi di agricoltura biodinamica e le consulenze.

maggiori informazioni:

Giusy Salamita tel. 090 979 59 30

Pippo Crimi tel. 090 970 48 57