

Convocazione di Assemblea

Come deliberato dal Consiglio nella riunione del 21 marzo 2011 è convocata l'Assemblea Generale Ordinaria per il 18 giugno 2011 alle ore 6.00 e in seconda convocazione

Sabato 18 giugno 2011 alle ore 11.00

a Milano, presso la sede della Società Antroposofica, via privata Vasto, 4*

Si consiglia di intervenire solo per la seconda convocazione in modo che sia garantita la validità delle deliberazioni, qualsiasi sia il numero degli intervenuti

Programma

Il mattino è dedicato alla ricerca delle sementi ortive e ai progetti che si stanno sviluppando in Italia. Intervengono:

ore 11.00

Franco Pedrini: La ricerca partecipativa e i gruppi di lavoro
Silvano Cristiani: Le sementi ortive, la situazione italiana e lo studio con Arcoiris

ore 12.00

Alberto Olivucci: Il ritorno alla resistenza e progetti di selezione partecipativa di sementi adatte ai sistemi di coltivazione biodinamici

ore 13.00 buffet

ore 14.00 assemblea con il seguente ordine del giorno

1. relazione lavoro svolto
2. approvazione bilancio 2010
3. elezione del nuovo Consiglio
4. varie ed eventuali

Ricordiamo che solo i soci ordinari e i benemeriti hanno diritto di voto.
Le eventuali deleghe possono essere inviate all'Associazione Biodinamica entro il 17 giugno per fax: 02 29000692
* MM2/Moscova - Tram 3-4-12-14 - Bus 43-57-70-94

bio

dinamica

Bollettino gratuito ai soci

Dal Presidente dell'Associazione Biodinamica

Sull'attività triennale del Consiglio

DOPO 3 ANNI DI PRESIDENZA dell'Associazione Biodinamica è tempo di bilanci e di rinnovamento.

In questo triennio l'Associazione ha avuto vari momenti di crescita e di sofferenza. Sicuramente il rapporto con Demeter ha passato alti e bassi, anche perché, finora, non si sono portati a chiarezza i rispettivi ruoli. Ultimamente è iniziato un dialogo di comprensione e, spero, si arrivi a dei risultati chiari e costruttivi.

Ora, più che in passato, il mondo esterno - consumatori e agricoltori - chiede risposte per la situazione drammatica in cui versa l'agricoltura sempre più indirizzata verso gli OGM e i consumatori hanno a disposizione nei supermercati un cibo che, definirlo spazzatura, è un po' eufemistico.

L'Associazione ha evidenziato obiettivi alla cui realizzazione sicuramente, la Demeter può collaborare. La formazione di agricoltori, tecnici specializzati in biodinamica, un lavoro nella periferia con il potenziamento delle sezioni, iniziative rivolte ai consumatori. A tale scopo si è formata una commissione all'interno del Consiglio che ha come compito la stesura dei punti cardine per una formazione di base.

Si sono svolte delle riunioni con le sezioni (all'ultima era presente anche un delegato Demeter) che hanno portato alla definizione di un protocollo di lavoro sul territorio e una struttura di sezione dialogante con la sede centrale. I risultati si vedranno prossimamente anche sul sito, con la pubblicazione dei programmi regionali. L'ultima riunione delle sezioni a Bologna si è svolta con il desiderio di tutti i partecipanti di creare strutture operative ed efficienti.

Un'altra attività che ci ha richiesto parecchio tempo è stata l'impostazione di un sito che potesse rappresentare il movimento e servisse da collante anche per le realtà biodinamiche all'estero. Penso che in breve tempo saremo operativi al 100%.

Oltre ai corsi di formazione di 1° e 2° livello, l'Associazione ha sostenuto l'iniziativa di "Pasta Madre" che ha lo scopo di riunire consumatori, agricoltori, panificatori e studiosi per portare a un rinnovamento della cerealicoltura e della panificazione (vedi "Comunità del cibo Pasta Madre"). Grande successo ha avuto la visita all'azienda modello tedesca Dotzenfelderhof a cui hanno partecipato i nostri agricoltori e tecnici. Prevediamo di ripetere l'esperienza a luglio concentrandoci sull'incontro sulla cerealicoltura e le sementi orticole e la qualità degli alimenti.

In autunno è prevista un'altra edizione di Pasta Madre presso la scuola Steineriana di Milano e stiamo lavorando a un grande evento per i consumatori in una sala prestigiosa e con grande visibilità mediatica.

Un grande successo, in novembre, ha avuto la giornata "SOS Agricoltura" presso l'Aula Magna Santa Lucia dell'università di Bologna, in collaborazione con FAI e WWF.

Nei mesi di maggio e giugno l'Associazione BD parteciperà con Coldiretti e Slow Food al tour di Alex Podolinski in tutta Italia, dove il tema trattato sarà "La fertilità della terra", vista nell'ottica dell'agricoltura biodinamica.

Altro obiettivo dell'Associazione è formare e sostenere gruppi di studio in agricoltura.

Si è già avviato un gruppo sull'olio che

Sabato, 18 giugno 2011

A Milano l'Assemblea dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica

È fissata per il 18 giugno presso la sede della Società Antroposofica di Milano. Un'assemblea importante perché coincide con il fine mandato dell'attuale Consiglio e chiama i soci a formare un nuovo gruppo consiliare. A questo proposito ricordiamo che ha diritto al voto solo chi è in regola con il versamento della propria quota associativa 2011. I punti sui quali l'attuale Consiglio ha lavorato e auspica che siano portati avanti - la formazione di agricoltori e di consulenti, l'informazione, la formazione e il sostegno dei gruppi di agricoltori e tecnici che si confrontano con le loro esperienze, la ricerca nelle aziende e in collaborazione con centri universitari, l'organizzazione di eventi - richiedono energie e soldi: indispensabile, quindi, che vengano elette figure che esprimono capacità anche in questo senso. Un augurio quindi che all'assemblea partecipino numerosi soci e che le loro scelte siano guidate da una giusta luce. Il programma dell'incontro: il mattino è dedicato

al problema di avere a disposizione semi adatti alle coltivazioni biodinamiche e quindi ai progetti di selezione partecipativa e di miglioramento delle sementi ortive. Intervengono: Franco Pedrini, agricoltore e presidente dell'associazione biodinamica, Silvano Cristiani, imprenditore agricolo Agriosphia Progetti, docente Istituto Agrario Spallanzani di Vignola, Casalecchio (Bo), consigliere dell'Associazione Biodinamica, Simon van Hilten e Alberto Olivucci di Arcoiris e Civiltà Contadina (collaborano, fra gli altri, con Bingenheimer Saatgut e diverse ditte sementiere francesi). Tra i loro obiettivi: inserire biodiversità nelle varietà e nei campi per aumentarne le resistenze, avere un quadro varietale diversificato e sviluppare interazione con l'ambiente, sviluppare sovesci in grado di fornire alimento per il terreno, adattare le varietà ai fattori climatici in cambiamento, offrire varietà adatte allo sviluppo di mercati locali basati sulla filiera corta.

si è ritrovato ad aprile in Puglia; se ne stanno costituendo uno sui cereali e uno sulla vite. È auspicabile che possa nascere qualcosa anche sulla frutticoltura e sull'orticoltura. Il tema sulla ricerca partecipativa delle sementi orticole, che proponiamo in occasione dell'assemblea di giugno, si iscrive in questo programma.

Stiamo lavorando con Banca Eterica per avviare "Terre Future", per aiutare l'inserimento di giovani che vogliono praticare la biodinamica.

Al convegno di novembre a La Violla, che è stato il proseguo di "SOS Agricoltura", abbiamo avuto il piacere, che mi è sembrato reciproco, di avere di nuovo fra noi Giulia Maria Crespi Mozzoni, pioniera del nostro movimento e mi è sembrata buona cosa proporre la sua candidatura a Presidente Onorario, proposta che è stata accolta con grande entusiasmo

dalla maggioranza dell'assemblea.

Qualcosa dunque si è fatto e si sta facendo e mi auguro che il nuovo Consiglio possa costruire partendo da quello che si è fatto cercando di migliorarlo.

Il rinnovamento si potrà verificare se gli agricoltori diventeranno parte attiva del movimento biodinamico.

È stato costituito un gruppo scientifico per collegare la ricerca al mondo agricolo e, con uno scambio proficuo, sperimentare la validità del metodo e proporre nuove vie di ricerca.

Per migliorare l'approccio del mondo agricolo alla biodinamica si propone di creare un gruppo professionale di agricoltori che possano essere d'esempio e d'aiuto a coloro che si stanno avvicinando al movimento.

Per concludere, il movimento deve venire dal mondo agricolo e spero che sempre più agricoltori siano disponibili a prendersi carico, con il loro entusiasmo e professionalità, del nostro futuro.

Il Presidente, Franco Pedrini

La vite, il suolo e la periferia terrestre Un buon impianto biodinamico tende a essere in armonia con le evidenze degli studi pedoclimatici, le emergenze storiche, le vocazioni manifeste, le evidenze fenologiche ed epidemiologiche. Lavorare in una direzione contraria, permettendo persino di produrre uve in zone non vocate, richiede input ingenti, tipici dell'agricoltura industriale.

Sugli aspetti dinamici si ricorda che agiscono costantemente sulla Terra forze plasmatiche che sostengono la formazione dei viventi. L'agire combinato e complesso di esse porta a una grande variabilità delle espressioni della forma della pianta di vite. I metodi analitici per immagini (si vedano per questo le forme della cristallizzazione sensibile) possono dare un'idea visibile del disporsi di queste forze che agiscono dalla periferia verso il centro in forma tangente e in modo ipercomplesso. Tali azioni si ritrovano nel paesaggio e nell'equilibrio generale dell'individualità agricola che può essere osservata in modo vivente a condizione

segue in seconda pagina

Note di viticoltura biodinamica

La vite e l'individualità agricola

Il 28 febbraio si è tenuto a Firenze il primo convegno nazionale di viticoltura biodinamica. Il convegno, organizzato dall'Agenzia APAB su incarico di Demeter Italia, fa parte delle attività del Progetto Svi.Bi.D.L., finanziato dal Ministero dell'Agricoltura. Hanno partecipato circa 60 persone, tra cui diversi viticoltori biodinamici ed è stata presentata una esposizione di vini biodinamici nel prestigioso contesto di Palazzo Antinori. Dal convegno traiamo alcuni spunti di riflessione.

di Carlo Triarico

PER SUA NATURA LA VITE non richiede particolari apporti di nutrienti anzi, suoli tendenti alla vigoria favoriscono l'insorgere di squilibri e patologie. Riflettendo sulla concimazione della vite appare chiaro quanto sia distante dalla vita vegetale il processo del "dare per avere" oggi teorizzato in agricoltura. In terreni tendenti all'accumulo delle sostanze osserviamo addirittura crescita rigogliosa delle infestanti, maturazioni ritardate o incomplete delle uve, maggiori problemi sanitari in presenza di piante più vigorose. Queste ultime raramente danno buoni vini.

Sappiamo che Azoto, Fosforo e Potassio possono realmente agire ciascuno singolarmente su di una delle tre parti in cui è articolata la pianta: la parte aerea fogliare, le radici e il fiore-frutto. Usando in modo mirato uno dei tre elementi di origine sintetica si ha un'azione di stimolo su una delle tre parti. In realtà questo finisce spesso per squilibrare la pianta, che per sua vocazione si nutre dal suolo vivente che si esprime nei composti argillo-umici.

Nel nutrirsi dal suolo la pianta entra in relazione col mondo ipercomplesso della vita terrestre e assume sostanze in equilibrio con i propri bisogni. Per questo in biodinamica concimare è soprattutto un processo di vivificazione della Terra, un atto di fiducia nelle forze che sostengono il pianeta e che sapranno restituire alla pianta molto più di quello che l'uomo ha immesso sul suolo.

La triarticolazione della pianta è comunque una realtà da tenere presente e da mettere in relazione con l'organismo aziendale. La parte aerea della vite ha una relazione con i processi ritmici e con l'elaborazione delle sostanze e degli elementi. La proporzione quantitativa di fusto e foglie incide sulla qualità finale della produzione. Il frutto è innanzitutto fortemente determinato dalle condizioni del suolo. La maturazione armonica dipende in parte rilevante dalle condizioni pedologiche e dall'ambiente ipercomplesso del terreno, preferendo le vite terreni poveri, sciolti e privi di ristagni idrici. A partire da ciò lo sviluppo



IL 5 PER MILLE ALL'ASSOCIAZIONE PER L'AGRICOLTURA BIODINAMICA

Rimane in vigore la possibilità fiscale di destinare a organizzazioni non profit il 5 per mille delle imposte.

Pensa alla Terra. Destina il tuo 5 per mille alla Biodinamica

Se in tanti ci ricorderemo di compiere questo semplice gesto, l'Associazione Biodinamica potrà contare su nuove, importanti risorse.

Nello spazio dedicato alla scelta per la destinazione del cinque per mille sulla dichiarazione dei redditi (modelli CUD, 730/bis, UNICO) è necessario:

1. firmare nell'area "Sostegno del volontariato"
2. inserire il codice fiscale dell'Associazione Biodinamica: 03665390153

centrale umano. La pianta però ha solo reazioni agli stimoli esterni e non una sensibilità vera e propria. Proprio questo sensorio della vite va assecondato nel terreno, grazie all'aiuto dell'uomo e potrà svilupparsi in una azienda individualizzata.

I processi più metabolici e terrestri sono connessi con l'espressione della vite, che vive legata alle profondità terrestri e chiede di potersi ricongiungere con esse nell'apparato radicale. Questo legame straordinario che la vite ha con il terroir ha permesso il riconoscimento di una connessione dei vitigni con gli areali di cultura, giustificando le denominazioni di origine controllata, come data oggettivo presente nel prodotto finale. Con l'agricoltura biodinamica la pianta di vite viene anche educata al rapporto con le forze

aeree e di calore. Punto di arrivo che è possibile raggiungere dopo aver assicurato alla pianta la sua vita nell'elemento terrestre e vitale del suolo e sostenendoci con i preparati biodinamici.

Il legame terrestre si esprime in tutte le manifestazioni della pianta, anche in quelle aeree e infine nel frutto. Il ricongiungersi con esse, attraverso il vino, permetteva nell'antichità di sperimentare un isolamento e un rafforzarsi dell'individualizzazione personale. L'Occidente deve molto del suo stato attuale di coscienza ordinaria all'influenza che allora il vino ebbe sull'individuale. Oggi il vino continua ad avere l'effetto di far sentire l'essere umano solo con se stesso anche se ai nostri tempi questo effetto non svolge più la funzione evolutiva rispetto alla coscienza.

Viaggio nelle aziende biodinamiche italiane / 3

L'azienda Cascine Orsine e la coltivazione biodinamica del riso

a cura di Lucy Milenkovic'

LA CARATTERISTICA che più colpisce nel paesaggio delle Cascine Orsine è l'acqua che scorre. Lungo la strada e i sentieri del bosco, ai margini dei campi, sul prato delle marcite, nel vicino fiume Ticino, l'elemento vitale dell'acqua è sempre presente, col suo scorrere incessante, con la sua trasparenza cristallina, con le sue piante, i suoi pesci e gli altri animali acquatici. L'abbondanza d'acqua si manifesta anche nella presenza di alcuni "fontanili", nei quali l'acqua sotterranea sgorga in superficie e può essere usata per l'irrigazione. La dominanza dell'elemento acqua si esprime anche - in modo forse meno simpatico - nelle nebbie e nel proliferare delle zanzare nei periodi più caldi.

Il simbolo dell'azienda agricola è proprio la rana che canta, che qui è ancora presente come in un'isola felice, circondata da un paesaggio ostile dal quale fu cacciata in seguito alla massiccia introduzione delle sostanze chimiche nella produzione del riso.

Secondo tra i cereali in ordine di importanza mondiale, il riso viene consumato soprattutto nei paesi dell'Oriente, questa pianta è infatti originaria del sud-est asiatico. La coltivazione del riso in Europa si diffuse con gli Arabi che iniziarono a coltivarlo in Spagna; attualmente è coltivato soprattutto nella Pianura Padana e in Spagna e, su superfici più ridotte, anche negli altri paesi dell'area del Mediterraneo. Essendo

una pianta tipica delle zone tropicali e subtropicali (e quindi con esigenze termiche molto elevate) per essere coltivata in zone temperate ha bisogno della presenza di uno strato di acqua che sommergerà il terreno e una parte della pianta svolgendo le funzioni di volano termico.

E proprio da qui nascono le difficoltà della coltivazione biodinamica del riso.

La gestione del suolo
Perché si possa formare uno strato d'acqua permanente è necessario rendere impermeabile il terreno, livellarlo e, trattandosi nel nostro caso di un terreno sabbioso, intasarlo in modo che la risaia resti sommersa per tre mesi e mezzo/quattro mesi e mezzo (aprile, maggio, giugno, luglio) a seconda della varietà. "Quello

che molti non sanno - dice Aldo Paravicini, proprietario dell'azienda - è che la coltivazione del riso è un vero atto di sacrificio che si richiede al terreno. Tutti gli sforzi che l'agricoltore biodinamico fa per rendere vitale il terreno, per migliorarne la struttura, per favorire lo sviluppo dei lombrichi, qui vengono annullati: si distrugge

segue in seconda pagina

Cav. Uff. Domenico Marchetti

di Domenico Marchetti

Marchetti nasce nel 1903 ad Arborio, in provincia di Vercelli, nella Baraggia, un paese che ignorò a lungo l'uomo che diffuse in tutto il mondo un nome prima insignificante... Coltivatore diretto, figlio di coltivatore diretto, autodidatta, iniziò la sua carriera partecipando a corsi riguardanti diverse discipline agricole.

Nel 1925, coltivando i suoi quattro ettari di terreno, poco più di un grande giardino, iniziò la sua opera di selezionatore, spesso solo osservando e conservando risi nati da semplici mutazioni genetiche. Nella cantina di casa arrivò ad avere anche 5/600 minuscoli pacchetti di carta con cinque-sei semi di riso e una scritta a matita, premesse di enormi mucchi di cereale, oppure di semplici curiosità, destinate a rimanere per sempre solo nella sua memoria.

Nel 1928 si iscrisse per la prima volta al concorso di selezione di sementi di riso che la Stazione di Riscicoltura di Vercelli indicava annualmente, e da allora collezionò decine e decine di diplomi, medaglie e riconoscimenti vari tra i quali un premio dal Ministero dell'agricoltura nel 1953, uno dalla camera di commercio di Vercelli nel 1958, uno dalla provincia di Ferrara nel 1964. Nello svolgere attività di selezione ebbe a constatare deficienze di comportamento

in molte varietà di riso, e si convinse che gli sarebbe stato possibile lavorare nel campo della costituzione di nuove varietà di riso.

Partecipò quindi ad un corso per selezionatori, con il quale vennero date le più basilari nozioni di botanica e di genetica necessarie per intraprendere l'ibridazione del riso. Nel 1936 selezionò l'Arborio, chiamandolo come il suo paese, che in breve tempo si diffuse in tutte le provincie risicole fra le quali quella di Ferrara. Ottenuto l'Arborio non smise di mandare avanti altre linee, così poté arrivare a costituire altre varietà: S. Domenico, Giovanni Marchetti Arborio Precoce, Arborio Gigante, Pierina Marchetti e nella seconda metà degli anni sessanta il Rosa Marchetti (dal nome della moglie), ottenuto con il metodo di selezione naturale isolando delle pannocchie tenute in evidenza in un cespo.

La sua ricerca è continuata instancabile finché un giorno, nella sua risaia, ebbe appena il tempo di sentire uno strano nuovo male, il tempo di correre a casa per l'ultima volta con la sua Vespa, di sentirsi offrire una buona tazza di tè dalla moglie "Rosa" ma non il tempo di berlo e chiudere, in silenzio, semplicemente, come fu tutta la sua vita, le mani ancora imbrattate di terra della "sua" Baraggia.

CORSI E INCONTRI

Il programma di Alex Podolinski in Italia

ALEX PODOLINSKI ha messo a punto due programmi: uno per gli agricoltori e uno per università e studenti. Sul tema *La Fertilità della terra, produzione agricola, alimentazione, salute* con conferenze al mattino e pratica il pomeriggio. Il 20 maggio sarà all'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn); il 24 maggio a Casalecchio di Reno (Bo), il 30 maggio a Metaponto (Mt), il 4 giugno a Cutro (Kr), il 16 giugno a Roma, con autorità e istituzioni, agricoltori, scienziati e studenti con interventi di Bruno Ronchi, presidente di Agraria dell'Università della Tuscia e Bruno Silvestrini, presidente Fondazione Noopolis. Il 27 maggio Alex Podolinski sarà a Vignola (Mo) e con lui intervengono: Giovanni Dinelli dell'Università di Bologna, Bruno Silvestrini della Fondazione Noopolis, Silvano Cristiani dell'Istituto L. Spallanzani e studenti di Agraria che hanno visitato Podolinski in Australia. L'iniziativa è organizzata da SlowFood e Coldiretti in collaborazione con Ass. Biodinamica, Ass. Agricoltura Vivente, Centro Luigi Forenza. info@centroluigiforenza.org www.biodinamica.org

OASI DI S. BENEDETTO, LAMOLI (PU)

Le piante medicinali e il paesaggio

PER UNA CONSCENZA ampliata della natura, l'Associazione THALEIA e l'Accademia Europea PETRARCA hanno organizzato un corso teorico e pratico a Lamoli di Borgo Pace, nell'antico territorio della "Massa Trabaria" tra la provincia di Pesaro Urbino (Marche), Umbria e Toscana, dove crescono orchidee rare, abeti bianchi, cerri e faggi. Le conferenze sulla vita dell'uomo e delle piante medicinali, lo sviluppo della conoscenza della natura e del concetto di fitoterapia nella storia si alternano a uscite all'aperto, con esperti del paesaggio, in mezzo a fiori tipici dell'estate e luoghi che lasciano impressioni profonde. I relatori, noti e importanti: Jochen e Almut Bockemuehl, Stefano Pedervera. Il corso è patrocinato dall'Associazione Biodinamica in Italia. Info: karin.mecozzi@aruba.it www.petrarca.info

A PRAGA

Convegno internazionale su ricerca, qualità del cibo e salute

MAGGIO DUE GIORNI DI INCONTRO: il 19, FQH farà il punto sulla ricerca realizzata e in corso a livello internazionale. Il 20, interventi di studiosi e ricercatori sulla qualità del latte rispetto alla salute dell'uomo e degli animali, realizzati in collaborazione con l'Università di Kassel. Per noi Ton Baars, promotore della ricerca sul latte, farà una relazione sul convegno. Lo ringraziamo per la sua disponibilità e collaborazione. Info: www.fqh2011.org

INIZIATIVE IN FASE DI ORGANIZZAZIONE

14/17 luglio: viaggio di aggiornamento professionale in Germania, all'azienda modello Dotzenfelderhof. Il tema: la ricerca sulle sementi e visita didattica ai campi di cereali e agli orti aziendali. Tra i relatori, Martin von Mackensen ed è auspicata la presenza di Petra Khuene e Manfred Klett. Si prevede una visita didattica a Bingenheimer.

Ottobre: alla Zelata di Bereguardo, presso le Cascine Orsine: corso di agricoltura II livello.

8 ottobre: Pasta Madre alla scuola Rudolf Steiner di via Clericetti 45 a Milano

Ottobre: alla Zelata di Bereguardo, alle Cascine Orsine, corso di alimentazione e suoi effetti sulla salute. In collaborazione con ECOR, Valore Alimentare.

Ottobre/ novembre: corso di aggiornamento professionale per agricoltori, consulenti e tecnici organizzato dal gruppo Formazione dell'Ass. Biodinamica. Novembre: convegno internazionale di agricoltura biodinamica.

I nostri corsi, i numeri di questo bollettino sono sostenuti dalla Fondazione Cariplo di Milano che ringraziamo per il prezioso sostegno alla nostra vita culturale.

A BOLOGNA

Alla ricerca dell'Io

IL CONVEGNO della società Antroposofica a 100 anni dalla partecipazione di Rudolf Steiner al IV Congresso internazionale di Filosofia a Bologna nell'aprile del 1911

Una sintesi di Gianni Catellani su www.biodinamica.org

Incontro con le piante...

La vite (Vitis vinifera)

LA SPECIE *Vitis* famiglia delle *Rosaceae*, ha attraversato molti stadi evolutivi accompagnando fedelmente l'uomo e i suoi modi di vivere nella storia. La vite europea (*Vitis vinifera*) arriva nel Mediterraneo sulla via della seta e con i commercianti fenici. La vinificazione, la fermentazione del succo di uva, in antichità non era compito dei contadini, ma di persone incaricate al servizio dei sacerdoti. Il vino serviva al culto: conosciamo le festività del dio Dioniso/Bacco, in cui il vino portava gli uomini a stati di estasi allentando le connessioni dei corpi.* *Vitis vinifera* è coltivata in tutto il mondo; si innestano le varietà su porta-innesti. In Italia, dal novecento, provengono dalla vite americana su cui si innestano varietà selezionate, vinifere. Questo tipo di moltiplicazione causa gravi problemi e abbassa la vitalità delle piante: il viticoltore oggi è alle prese con malattie virali e fungine, che stanno mettendo in ginocchio grandi zone di produzione (succede in Piemonte con la "flavescenza dorata").

Anche in questo caso, l'agricoltura biodinamica e i suoi strumenti influiscono positivamente sulla vitalità del terreno e delle piante, migliorando le qualità gustative e aromatiche dei prodotti finali: del vino e del succo o dell'uva da tavola, ma anche delle foglie e delle gemme che si usano in erboristeria.

La vite come pianta alimentare, cosmetica e medicinale
L'uva è un potente rimineralizzante (potassio e magnesio), contiene zuccheri nobili, flavonoidi (antociani), vitamine A, gruppo B, C. Il succo, oltre ad essere un'ottima bevanda, ha qualità curative nella spossatezza, nell'anemia e come regolatore della pressione sanguigna, inoltre in convalescenza. È un blando antinfiammatorio nelle cistiti. Non è adatto a chi soffre di colite perché può essere irritante. Il succo applicato esternamente è un disinfettante "pronto per l'uso" in campagna per piccole ferite e abrasioni. Mescolato con la ricotta e la farina d'avena dona lucentezza alla pelle del viso. L'uva essiccata - l'uva passa o sultanina - conserva un'importante parte delle proprietà nutritive ed è perfetta se combinata con noci, nocciolo o mandorle.

Dai semi d'uva si sprema l'olio di vinacciolo, che ha un ottimo sapore ed è ricco di polifenoli e acidi grassi polinsaturi. È indicato come alimento quotidiano, a crudo, come l'olio di oliva, soprattutto se sussistono disturbi alla pelle (eczema, acne). Dai fiori di vite Edward Bach otteneva un preparato (oggi sono i "fiori di bach") per le persone dispotiche, troppo ambiziose e autoritarie ma in fondo nevrotiche, che disprezzano gli altri esseri umani. Anche la gemmotherapia si avvale delle gemme florali e fogliari, mentre l'erboristeria europea utilizza le foglie per impacchi, per decongestionare gli organi interni. La medicina antroposofica usa la vite come rimedio per sostenere il fegato. Essa fu studiata da Rudolf Steiner che ne combina la sua azione con quella della fragola selvatica, entrambe rosacee, legate a Mercurio/Giove e a Sole/Luna.

In vista della festa di San Giovanni e del raccolto del grano, l'autrice invita a contemplare l'immagine di tre piante che accompagnano l'uomo da sempre. Si osservino una spiga di grano o di farro, un vitigno e l'albero dell'olivo. Tre piante della cultura mediterranea, legate alla sfera solare, che caratterizzano la cultura dei nostri paesaggi e meritano profondo rispetto. Buon San Giovanni a tutti i lettori!

Karin Mecozzi, erborista, esperta qualificata di fitoterapia, Urbino, karin.mecozzi@aruba.it

* Rudolf Steiner parla dell'alcol in diverse conferenze (es: "Natura e uomo", O.O. 352, Editrice Antroposofica). Non condanna il consumo di vino di per sé, come si afferma a volte erroneamente. Consiglio di approfondire individualmente il modo in cui il ricercatore affronta il tema dei veleni (l'alcol lo è per l'uomo). Nel ciclo sopraccitato espone che noi stessi produciamo minime dosi di alcol nell'organismo che serve a conservare il fisico e a "tenere insieme" fisico ed eterico. Quindi, dipende da quanto produciamo: se è sufficiente, anche bere vino potrebbe essere troppo, o viceversa. Dice anche che chi segue una via iniziatica, a un certo punto decide liberamente di rinunciare all'alcol, a sostanze che danno assuefazione (velenose) e alla carne.

** Un agronomo dell'ISPRa, Beti Pioletto, ha pubblicato recentemente: Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il gemoplasmia frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. È online, è gratuito! <http://www.isprambiente.gov.it>

In Puglia presso l'azienda Cefalicchio

L'incontro del gruppo di lavoro sull'olivicoltura

LO SPAZIO È TIRANNO E A ME, che scrivo per ultima ne è rimasto veramente poco per raccontare il magnifico incontro che abbiamo avuto il 1 aprile a Canosa di Puglia (Ba) presso l'azienda Cefalicchio. Una giornata ben riuscita, ben organizzata, un'atmosfera straordinaria che ha accolto con calore anche quanti sono arrivati per la prima volta a sentire parlare di biodinamica e di olio.

Un grande grazie a tutti i conferenzieri che con le loro esperienze e conoscenze hanno dato un importante contributo agli agricoltori presenti. Grazie anche Lino Piarulli e alla sezione Puglia e Basilicata che ha risposto con interesse e partecipazione all'invito del gruppo olivicoltori. Grazie a Cefalicchio per la perfetta ospitalità e a Fabrizio Rossi che ha organizzato l'incontro, la degustazione dell'olio con il contributo preziosissimo di Leonardo Seghetti e le conferenze con Gianluigi Cesari, responsabile FIRAB Puglia, Gianni Pofi, agronomo e studioso degli olivi plurisecolari (anche a lui il merito di avere fatto approvare una legge regionale per la salvaguardia degli olivi secolari), Maurizio Loconte che ha così ben spiegato rispondendo alle numerose domande dei presenti le connessioni tra agricoltura e uomo. Grazie a Sergio Lecca a Carlo Noro, a Silvano Cristiani, a Domenico Genovesi che hanno portato con grande efficacia la loro esperienza di agricoltori, di olivicoltori e di biodinamici. I lavori presentati e le esperienze emerse verranno raccolte in un dossier. Grazie anche al FAI di Bari che ha partecipato con entusiasmo all'incontro e ha collaborato per la sua divulgazione: un articolo è apparso anche su *La Repubblica*. Il prossimo incontro è fissato per il 14 aprile in Sardegna presso l'azienda Araba Felice di Sergio Lecca.

Kitti Bolognesi

L'azienda ospite

L'azienda Agricola Cefalicchio sarl è una piccola società agricola. Si estende su circa 100 ettari divisi in due corpi aziendali: a Minervino, esteso circa 25 ettari e a Canosa, esteso circa 75 ettari. Produce vino e olio e a queste produzioni affianca produzioni minori (ortaggi, pesche, albicocche, mandorle, ciliegie) dedicate al fabbisogno delle due strutture ricettive, l'albergo a Cefalicchio e il B&B a Minervino. I vigneti, circa 30 ettari in gran parte a spalliere, le viti vengono allevate a cordone speronato. Le varietà sono principalmente autoctone: Uva di troia, Bombino bianco, Moscato bianco, Montepulciano. Sono presenti anche varietà internazionali come lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon. Le uve sono trasformate nella cantina aziendale: vengono prodotte circa 100.000 bottiglie, una parte dell'uva viene venduta. Entro i prossimi 3 anni si prevede di incrementare la produzione e la commercializzazione delle bottiglie fino a un livello massimo di circa 200.000 bottiglie corrispondenti ai circa 2000 quintali di uva che corrispondono alla produzione annua dell'azienda.

Gli oliveti si estendono su circa 40 ettari su cui vengono allevate circa 9500 piante. La varietà principale è la Coratina, tipica della provincia di Bari. Abbiamo anche 10 ettari di una varietà francese, la Picholin e poche centinaia di piante di varietà diverse: Dolce, Sant'Agostino, Leccino, Frangivento. Prevediamo di dotarci di un frantoio aziendale. Fino ad oggi le nostre olive vengono molite in frantoi esterni. La Picholin che viene allevata a monocono, tutte le altre varietà vengono allevate a vaso con 4 branche. La potatura viene agevolata con l'uso di seghe e forbici elettroniche. La raccolta viene effettuata con l'ausilio di un braccio vibratore, le olive raccolte vengono molite in giornata. La Coratina è una varietà

tardiva, normalmente raccolta tra la fine di novembre e la metà di dicembre a invaiatura non completa. Le altre varietà sono più precoci e vengono raccolte durante il mese di Novembre. La resa media per quintale di olive oscilla intorno ai 15 Kg. L'olio prodotto dalle olive della varietà Coratina è caratterizzato da una elevata concentrazione di sostanze antiossidanti, i polifenoli, responsabili sia delle ottime caratteristiche nutrizionali dell'olio che del suo gusto leggermente amaro e piccante. La raccolta a maturazione non completa ci consente di ottenere un olio caratterizzato da un fruttato intenso di oliva verde e da ottimi caratteristiche analitiche. Le olive della varietà Picholin sono caratterizzate da una concentrazione di polifenoli inferiore e l'olio prodotto, pur avendo un aroma fragrante e delicato di oliva verde, ha un gusto meno marcato, assai meno amaro e piccante e si presta assai bene alla produzione di un blend Picholin/Coratina assai gradito dal mercato.

L'azienda ha iniziato a sviluppare una attività zootecnica, finalizzata al fabbisogno interno di sostanza organica. Abbiamo recentemente introdotto un primo nucleo di 20 pecore di una razza merinizzata da carne e iniziato a portare in azienda alcuni cavalli che in precedenza venivano ospitati in un maneggio vicino. Il piano di adeguamento agli standard proposti dalla Demeter internazionale prevedono il raggiungimento dell'autosufficienza in un periodo di tempo di circa 3 anni. A queste produzioni abbiamo affiancato una piccola produzione di uova e polli da un allevamento di circa 100 galline. Alla fine del 2010, purtroppo, ci è stato rubato tutto il bestiame, per cui siamo adesso costretti a ricominciare tutto daccapo. Profitteremo dell'incidente per dedicarci all'adeguamento delle stalle e del sistema di sicurezza, inoltre, vorrei dedicarmi all'allevamento di cavalli sportivi. **Fabrizio Rossi**

Controllo della mosca olearia attraverso l'omeopatia

PREMESSO CHE UN'AZIENDA BIODINAMICA dovrebbe raggiungere un equilibrio tale da non dover affrontare il predominio di un parassita, ma che tutti gli insetti operano in sinergia, vi sono situazioni che necessitano l'intervento dell'uomo per controllare il proliferare di un parassita in particolare.

Un'azienda in via di conversione, che non ha raggiunto un tale equilibrio si può trovare in questa situazione, come un'eccessiva piovosità nel periodo estivo, luglio-agosto, porta a un proliferare della mosca olearia.

Le ceneri, indicate da Rudolf Steiner, sicuramente hanno un effetto nel tempo, come dice lo stesso Steiner, ma presentano la difficoltà, che molti agricoltori lamentano, di dover obbligatoriamente seguire giorni particolari per l'incenerimento. Con il metodo omeopatico, che da 10 anni seguo dopo il consiglio dell'amico Herbert Tratter, ho riscontrato una notevole efficacia.

Procedimento

Si catturino circa 60 mosche e si lascino sotto alcool o acquavite, circa 20 cc, per 28 giorni, corrispondenti a un ciclo lunare, trascorso tale periodo, si filtra e si conserva la tintura madre di mosca in boccetta scura (questa ha una lunga durata).

Dalla tintura madre si prenda 1 cc (importante la precisione, usare una siringa) e 99 cc di acqua, si uniscano in una boccetta più grande, circa 200 cc e chiusa si inizino le successioni per 3 minuti (impugnata la boccetta si batte il pugno sul tavolo con un intervallo di circa 2 secondi) allo scadere dei 3 minuti abbiamo 1CH di mosca olearia.

Prendiamo da quest'ultima 1 cc con 99 cc di acqua e ripetiamo le successioni come prima, al termine avremo 2CH di mosca olearia.

Prendiamo da quest'ultima 1 cc con 99 cc di acqua

e ripetiamo le successioni come prima, al termine avremo 3CH di mosca olearia.

Ripetiamo fino ad ottenere 6CH. Avremmo a questo punto 100 cc di 6CH di mosca olearia.

Si prendano ora 10 cc con 990 cc di acqua in un bottiglione da 2 L e si proceda ancora con le successioni fino al raggiungimento del 7CH

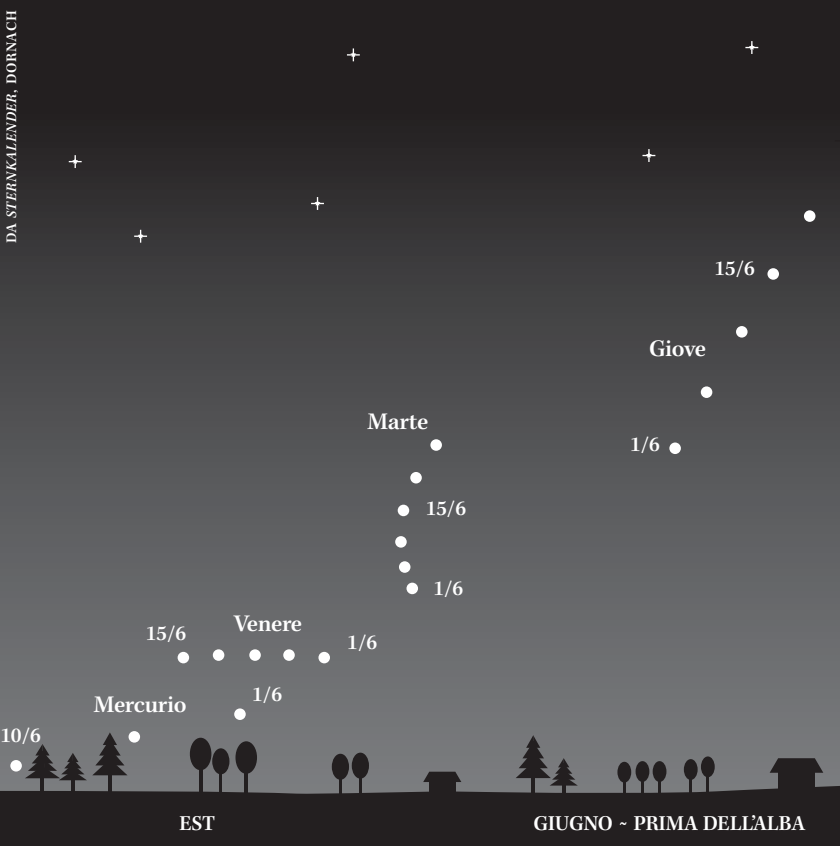
In base alle dimensioni dell'azienda da trattare, si aumentino le dosi per raggiungere 8CH rispettando sempre il rapporto di 1/99, per quest'ultima dinamizzazione si proceda come per la valeriana, per 15 minuti creando il vortice con la mano o per grossi quantitativi con la botte o il dinamizzatore.

Per crescere insieme sarei felice di conoscere i vostri risultati nel caso vogliate provare. **Sergio Lecca**

Il calendario biodinamico di maggio e giugno

DAL PUNTO DI VISTA DEGLI INFLUSSI PLANETARI, la prima metà del mese di maggio prosegue con forti impulsi di "acqua", facendo immaginare un clima troppo umido e forse ancora un po' freddo. Successivamente, fino ai primi giorni di giugno, avremo una brusca virata con forti impulsi di "calore", che potrebbero favorire un clima improvvisamente estivo. A seguire, giugno presenta delle condizioni incerte, con la non felice prospettiva dell'incubere di influssi di "terra" che non favorirebbero di certo l'avvio dell'estate, ma con la speranza che più deboli forze di "luce" e "calore" riescano a riequilibrare la situazione, staremo a vedere. Di certo la grande notizia è l'abbandono alla fine di maggio, da parte di Giove, della umida costellazione dei Pesci, per l'entrata ed il soggiorno per più di un anno nella calda costellazione dell'Ariete. Questo conferirà sicuramente una nuova impronta al clima, e soprattutto una maggiore qualità ai nostri raccolti, in particolare alla frutta autunnale. Per le spruzzature di cornosilice, scegliete sempre i giorni favorevoli alla parte che intendete raccogliere, per le sarchiature vale altrettanto, con la differenza che operando al mattino favorirete l'asciugatura del terreno, al pomeriggio la ritenzione dell'umidità. Chi vuole intervenire per la limitazione di insetti terrofici, dorifora, grillotalpa e varroa, non può perdere l'occasione, leggete con attenzione le "Considerazioni del mese".

Agli appassionati delle osservazioni del cielo segnalato, che l'eclissi parziale di Sole del 01/06 non sarà purtroppo visibile, ma potremo rifarci la notte del 15/06 con l'eclissi totale di Luna, con fase massima tra le 21.30 e le 23, con la splendida costellazione dello Scorpione sullo sfondo. Infine vi ricordo che nella prima metà di giugno, prima del sorgere del sole verso est, potremo ammirare Mercurio, Venere, Marte e Giove, uno splendido raggruppamento a cavallo tra Ariete e Toro. Un saluto a tutti e auguri di buon lavoro. **Giorgio Bortolussi, orticoltore biodinamico**



Il valore nutritivo e terapeutico del riso
di Matteo Giannatasio,
sul prossimo numero di questo bollettino e su www.biodinamica.org

Ripensamenti sulla selezione genetica di bovini acorni
di Christoph Metz, consulente Demeter in Baviera,
traduzione e note di Sabrina Menestrina su www.biodinamica.org

NOTIZIE DALL'ESTERO

a cura di Lucy Milenkovic*

La Demeter tedesca contro la politica agraria: intervista al Consiglio direttivo della Demeter Tedesca

È LA PRIMA VOLTA che la Demeter invita a partecipare a una manifestazione contro la politica agraria. Quali sono state le motivazioni, signor Illi?

La crisi dell'agricoltura è evidente. Dalla crisi della BSE il mondo della politica e dell'industria agroalimentare non ha imparato nulla, limitandosi a puntare sull'affinamento dei processi tecnologici e su controlli più rigidi. Questo tipo di approccio è definitivamente fallito. Inoltre il mondo politico continua ad ignorare l'agricoltura biologica (che offre soluzioni per l'agricoltura globale) non tenendo conto di essa nell'elaborazione dei programmi di sostegno all'agricoltura. Solo un cambiamento di sistema può ancora aiutare l'agricoltura e il momento giusto è ora. La manifestazione "Ne abbiamo abbastanza" del 22 gennaio a Berlino è stata un grande successo, come l'ha visto lei, signor Fischer? Ventiduemila persone hanno manifestato in modo creativo e gioioso a favore di un cambiamento di sistema in agricoltura, tra questi molti erano soci o amici della Demeter. È un caso unico il fatto che un'alleanza eterogenea di persone provenienti dal settore agricolo, dal mondo ambientalista e animalista, dal commercio equo solidale, sia riuscita a suscitare l'attenzione dei politici in occasione della "Settimana Verde". Questo spinge noi, come Demeter, a darci più da fare per creare alleanze. L'associazione nazionale che raggruppa tutte le associazioni di agricoltura biologica tedesche, ha chiesto al ministro all'agricoltura Ilse Aigner di prendere l'agricoltura biologica come modello per un'agricoltura che rispetta le risorse naturali, l'ambiente e la natura intera.

La manifestazione è finita, la politica prosegue il suo lavoro. Cosa fare ora? Noi tutti abbiamo chiesto di applicare una politica di distacco dall'agricoltura industriale e dall'allevamento di massa per rivolgersi verso un'agricoltura contadina e biologica. L'alleanza continua a lavorare insieme nella campagna "La mia agricoltura", che chiede ai cittadini di distribuire simbolicamente secondo i propri criteri i 100 Euro che spendono annualmente per sostenere la politica agraria dell'UE.

E nelle prossime campagne elettorali verranno poste ai candidati domande scomode. Esortiamo tutti gli amici di Demeter a spiegare ai politici che tutti gli scandali dell'agricoltura non sono opera di pochi criminali, piuttosto il risultato della politica agraria sbagliata, orientata in modo industriale, che è stata applicata negli ultimi decenni. Invece di combattere i sintomi, l'agricoltura deve essere trasformata nel suo complesso. Il fatto che è possibile lavorare in modo diverso, è dimostrato nella pratica dai nostri agricoltori.

Spruzzare i preparati in tutto il mondo a San Giovanni

IPREPARATI PER TUTTA LA TERRA per un giorno intero (24 ore su tutta la terra), nel giorno di San Giovanni: "Coscienza globale, azione locale". Irrorare il 500 la sera del 23 giugno e il 501 la mattina del 24. Non è importante la dimensione delle superficie che si trattano, è importante l'azione in sé. Vi auguriamo un piacevole lavoro! *Rainer Sax e Jean-Jacques Jacob*

DALLE SEZIONI

Trieste/Gorizia

Siamo stati a visitare amici biodinamici a Kusko in Slovenia in aprile per apprendere e prendere alcune radici di YAM (radice orientale portata in Europa l'altro secolo da agricoltori biodinamici contemporanei di Rudolf Steiner). Abbiamo trovato agricoltori cordialissimi e sereni nonostante la presenza di una centrale, vicinissima e visibile. Convolvono con ciò e sono una bellissima dimostrazione di come l'uomo "dovrebbe" accettare serenamente il luogo che per karma gli è stato assegnato. Naturalmente usano moltissimo i preparati biodinamici: settimanalmente il Fladen.

Alla grande manifestazione, a Trieste, di Hortis Tergestini che si svolge ogni anno nel grande Parco di San Giovanni, dove è situato il nostro "orto", abbiamo tenuto un corso di compostaggio aperto a tutti con tanti partecipanti. Un abbraccio a tutti voi cari amici. **Gianni Brolotico**

Marche

Sabato 7 maggio, Emporio AE via Paolo Borsellino 14, zona CODMA, Fano (PU): **BioPane**, relazione sul progetto di studio delle varietà antiche di grano, a cura di **Gianni Dinelli**, dip. scienze e tecnologie agroambientali, Università di Bologna. Info: cell. 368 288361.

Triarico / segue dalla prima

► che le si permetta una base biologica attiva che possa accoglierle. Senza sostanza organica umificata nei suoli non è possibile il ricongiungersi della dinamica con la vitalità biologica, tanto che persino l'azione dei preparati risulta fortemente compromessa.

Accanto ai fattori dinamici provenienti dalla periferia cosmica sussistono dunque quelli biologici propriamente terrestri. Sono quindi da considerare i quattro fattori Terra, Acqua, Aria, Calore che agiscono in relazione con i quattro eteri di Vita, Suono, Luce e Colore. L'articolazione originale di questi fattori tra loro e con le dinamiche che agiscono intorno all'azienda, concorre all'armonia del prodotto finale delle fermentazioni... *L'articolo completo su www.biodinamica.org e su www.agricolturabiodinamica.it*

Milenkovic': Viaggio nelle aziende biodinamiche italiane / segue dalla prima

► la struttura, si creano condizioni di annerbiosi, i lombrichi scompaiono. Ma è un sacrificio anche per l'agricoltore che deve dedicare una cura particolare a ripristinare le condizioni ideali nel terreno dopo la coltura del riso". Nel passato si mandava il bestiame nel campo per schiacciare il terreno, ora si usano i trattori con ruote metalliche che trainano rulli metallici.

L'inviasità di queste pratiche è una delle ragioni per cui il riso viene coltivato per due anni sullo stesso campo, segue poi un'ampia rotazione che include anche alcuni anni di prato. Tra un anno e l'altro di riso, dopo la trebbiatura, si semina tra le stoppie un miscuglio da sovescio (veccia, ravizzone, segale o triticale), le cui radici lavorano il terreno, allevando un po' le difficili condizioni in cui lo ha lasciato il primo anno di riso. In questo modo, inoltre, il suolo è coperto anche d'inverno e viene arricchito in seguito all'interramento della coltura da sovescio effettuato in primavera. L'azoto fissato dai batteri che vivono in simbiosi con le radici delle leguminose è sufficiente a soddisfare le esigenze del riso che è una coltura che non richiede molto azoto, e quindi non riceve una letamazione diretta ma si avvantaggia dal fatto di essere preceduta da altre colture che vengono concimate con il composto di letame biodinamico. Dopo i due anni di riso viene eseguito un passaggio con il ripuntatore allo scopo di rompere la suola compattata e di fare rientrare aria nel terreno asfittico. Già dopo un anno arrivano i primi lombrichi, dopo tre anni il terreno si è ripreso completamente.

Per queste ragioni (che riguardano strettamente la salute del suolo) non si può aumentare la superficie coltivata a riso, sebbene la domanda di riso delle Cascine Orsine superi del 30% la produzione annuale.

Il controllo delle infestanti

Un altro grande problema nella coltivazione biodinamica del riso è il controllo delle erbe infestanti dopo che il riso è seminato: una volta che il suolo è sommerso dall'acqua è impossibile effettuare il controllo con mezzi meccanici. Un tempo nelle risaie lavoravano moltissime persone, il riso si trapiantava, le infestanti venivano strappate a mano; il fatto di trapiantare

il riso permetteva di dargli un vantaggio rispetto alle infestanti. Ora invece non si trapianta più ma si semina direttamente in campo.

Venti anni fa si fece un tentativo di reintrodurre le mondine. Un lavoro faticoso ed erano disponibili a lavorare mezza giornata, ma... nell'alta metà della giornata le malerbe crescevano. Il tentativo fu interrotto dopo una settimana.

Alla ricerca del metodo migliore per il controllo delle erbe infestanti, diversi anni fa furono introdotte in questa azienda delle trapiantatrici giapponesi e vennero fatti vivai di piantine, senza però che si potessero constatare vantaggi significativi. Un altro tentativo fatto fu quello di coltivare il riso in asciutta fino a giugno (invece di immettere l'acqua in aprile) di modo da potere effettuare diverse epurature e strigliature per distruggere le erbe indesiderate. Anche ciò non diede i risultati sperati.

Ora viene adottato con successo il sistema tradizionale della semina in acqua, preceduto dal controllo delle infestanti tramite il metodo della "falsa semina": dopo avere effettuato le lavorazioni di preparazione per la semina, si fa asciugare il terreno, le infestanti germinano, crescono, quindi si fanno due o tre passaggi con il coltivatore riuscendo così a eliminarne la maggior parte. In maggio viene sommerso il campo e si semina, a questo punto si può intervenire sulle infestanti solo variando il livello dell'acqua. Un grande vantaggio del metodo biodinamico consiste nel severo rispetto delle rotazioni culturali: negli anni in cui il riso non c'è, su quel campo non si sviluppano neppure le infestanti tipiche del riso.

Nella risicoltura convenzionale un grande problema è costituito dal riso crodo (riso rosso o selvatico) che per legge non deve essere presente nel riso alimentare. La caratteristica del riso crodo è che i semi cadono spontaneamente dalla spiga, finiscono sul terreno e germinano nell'anno successivo. Quindi, o si elimina il riso crodo spiga per spiga, o (come si fa in agricoltura convenzionale), si semina il riso presto e poi si derbera con prodotti chimici. "Noi - afferma con orgoglio Aldo Paravicini - non sappiamo neppure cosa sia il riso crodo".

Un altro mezzo per difendersi dalle infestanti in agricoltura biodinamica è quello di scegliere

varietà antiche a taglia alta che riescono a coprire le infestanti riducendone lo sviluppo. Esse forniscono anche una maggiore quantità di paglia, che in un'azienda biodinamica è indispensabile per l'allevamento del bestiame. Nell'agricoltura convenzionale queste varietà (che potevano raggiungere i 120 - 130 cm di altezza) sono state abbandonate perché, in seguito alle concimazioni azotate spinte, il riso tende ad allestare. Le nuove varietà convenzionali raggiungono l'altezza di 40 cm., sono inalleggibili e sono più produttive. Un'altra possibilità di ridurre la pressione delle erbe infestanti è offerta dalla recente introduzione in azienda di un nuovo tipo di mietitrebbia: le testate Stripper. Mentre le mietitrebbie tradizionali tagliano le piante, ributtando sul campo tutto ciò che non è granella di cereale, queste nuove macchine non tagliano le piante ma ne prelevano solo i semi, quindi anche parte dei semi delle infestanti più alte restano nel cassone con la granella di cereali dalla quale poi possono essere separati tramite vagliatura. La paglia resta intera sul campo, il chicco di cereale viene stessato meno, così si riesce ad aumentare la qualità della granella raccolta.

Il problema del brusone e l'uso dei fitofarmaci in risicoltura

La malattia fungina più diffusa nel riso è il brusone, la cui diffusione (dovuta alle spore che permangono nel terreno) è favorita dalla concimazione azotata e dalla ripetizione della coltura del riso per più anni sulla stessa superficie che viene praticata in agricoltura convenzionale. La sostanza attiva usata per combattere il brusone è il tricliclazolo, sostanza il cui uso fu vietato dalla Commissione della UE in data 30 settembre 2008, con la motivazione che "...esistono indizi chiari per ritenere che essa possa avere effetti nocivi sulla salute umana...". La commissione concesse un periodo di moratoria che avrebbe dovuto essere il più breve possibile e scadere in ogni caso entro il 30 marzo 2010. Aldo Paravicini ci mostra un documento della ditta che produce il fitofarmaco in questione, nel quale si annuncia ai risicoltori che la Commissione Consultiva per i Prodotti Fitosanitari nazionale ha consentito una proroga all'uso del prodotto

per 120 giorni dell'anno 2010. Sembra che anche quest'anno (2011) la proroga ci sarà.

Grazie alle rotazioni culturali adottate e alle pratiche biodinamiche i danni da brusone sono molto limitati in questa azienda. Anche quando, circa tre anni fa, ci fu un gravissimo attacco di brusone che mise in ginocchio molte aziende risicole, le Cascine Orsine non ne risentirono in modo particolare. Per farci un'idea del problema costituito dall'uso di fitofarmaci in risicoltura, consultiamo il documento "Relazione di attività SIAN 2007" riportante i risultati del monitoraggio delle acque di risaia eseguito dalla ASL 11 di Vercelli e dalla ASL 13 di Novara con il supporto del Laboratorio del Dipartimento Provinciale dell'ARPA Piemonte. In sintesi i risultati: i prelievi di acque di risaia hanno rivelato la presenza di residui di 13 principi attivi autorizzati e di 2 principi attivi non autorizzati (questi ultimi riscontrati nel 38% dei campioni delle acque di sommersione di risaia). La conclusione dell'indagine: "I risultati confermano la necessità di proseguire il monitoraggio, ampliando ogni anno l'indagine in particolare alle molecole di più recente immissione sul mercato".

"Da allora - dice Aldo Paravicini - non fu più pubblicata alcuna relazione così analitica".

I residui di cadmio

Circa 20 anni fa, uno degli acquirenti del riso delle Cascine Orsine (la ditta tedesca Holle che produce alimenti biodinamici per neonati), comunicò che le analisi del riso avevano evidenziato residui di cadmio, un metallo pesante. Grande fu la costernazione dei conduttori dell'azienda: si cercò subito di trovare la fonte di questa contaminazione che fu identificata nelle fosforiti (in quel periodo in agricoltura biologica era uso concimare con fosforiti naturali). Da allora in azienda non vengono usate più fosforiti, l'unica aggiunta di elementi minerali è la potassa da miniera (Patentkali) nei terreni carenti di potassio. Solo nel 2010 una ricerca effettuata dall'Ente Nazionale Risi confermò questo fatto riscontrando una maggiore presenza di cadmio nei concimi fosfatici e nei risi coltivati in asciutta. In agricoltura convenzionale si usano regolarmente e in grandi quantità i concimi fosfatici.

La scelta delle varietà

Le due varietà coltivate in azienda sono: "Rosa Marchetti" e "Baldo". La varietà "Rosa Marchetti", che è caratterizzata da taglia alta, da chicco tondo di media lunghezza ed è molto apprezzata per il sapore, fu selezionata 70 anni fa dal Cav. Uff. Domenico Marchetti. Egli scelse in campo quelle pannocchie di riso che presentavano i caratteri che desiderava selezionare, seminò tutti i chicchi di una pannocchia su una fila (metodo della fila-pannocchia), quindi ripeté questo procedimento riuscendo nel giro di una decina d'anni a ottenere una varietà dai caratteri stabili, e quindi procedete alla riproduzione della semente, oggi mantenuta dal nipote Domenico Marchetti che porta lo stesso nome del nonno. Sottolineiamo che il riso è una pianta autogama (che si autofecunda), tramite il vento però possono verificarsi degli incroci casuali che consentono l'introduzione di nuovi caratteri. Le nuove varietà di riso (selezionate per rispondere al meglio alle tecniche culturali dell'agricoltura convenzionale e per ottenere un chicco allungato ad elevata resistenza alla cottura) furono invece ottenute tramite incrocio o, in casi più rari, tramite mutazione indotta. Aldo Paravicini racconta che 10 anni fa l'associazione dei Punti Macrobiotici venne in visita in azienda alla ricerca della varietà "Rosa Marchetti", che altrove non era più reperibile perché soppiantata dalle nuove varietà. Ci racconta anche una curiosità: il famoso chef Alain Ducasse (tre stelle della guida Michelin) cucina solo con il riso "Rosa Marchetti" delle Cascine Orsine! E il sapore è infatti insuperabile, come sa qualunque affezionato consumatore di questo riso, in Italia e all'estero.

L'essiccazione e la conservazione del riso

L'essiccazione del riso viene sempre effettuata con aria calda: invece di usare un bruciatore a gasolio (come si fa altrove) col rischio di contaminare con sostanze nocive anche il cereale, qui si preferisce usare un bruciatore alimentato a gas metano, che ha emissioni meno dannose. Per la conservazione nei mesi più caldi, invece di usare i prodotti antiparassitari che sviluppano gas, nel silo nel quale viene conservato il riso si inocula aria asciutta e fredda.

I preparati biodinamici.

Il corneolateo (500 viene distribuito sul terreno prima della semina, successivamente si distribuisce il cornosilice (501) durante la fase di crescita della pianta. Prima della semina il seme viene messo in acqua per una notte, il giorno dopo si irrorerà la semente con il corneolateo (500) prelevandolo direttamente dalla botte in cui è stato dinamizzato.

Ma le Cascine Orsine non sono solo riso!

L'azienda comprende: 350 ha di bosco e 351,12 ha di seminativi, così suddivisi (anno 2011): farro 13,30 ha, grano tenero 13,11 ha, orzo 41,10 ha, mais da granello 41,27 ha (di cui 10 ha sono preceduti da sovescio), pisello proteico 55,84 ha (in parte seguito da mais in parte da soia), 81,40 ha di riso (di cui 14 ha preceduti da sovescio), 69,30 ha di prato, 26,58 di segale foraggicola seguita da mais da trinciato), 6,22 ha di mais da trinciato (preceduto da sovescio), 1,90 ha di ortaggi e infine 1,10 ha di patate. Quindi abbiamo una rotazione varia e prevalentemente orientata verso la produzione di riso e di foraggi destinati al bestiame.

E, infatti, abbiamo anche: 190 capi di vacche da latte di razza Frisone e quattro tori da riproduzione, 30 capi di vacche da carne, 9 tori da carne, 161 bovini giovani. In azienda si fa anche trasformazione e vendita diretta, c'è un caseificio aziendale nel quale si producono svariati tipi di formaggi freschi e semistagionati e un negozio nel quale si vendono i prodotti dell'azienda e i prodotti di altre aziende biodinamiche.

E (importantissimo!) da più di 30 anni l'azienda è la rinomata sede dei diversi corsi organizzati dall'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, che sono stati (e sono ancora) frequentati da una gran parte degli agricoltori biodinamici italiani che proprio qui imparano i principi dell'agricoltura biodinamica e i rudimenti del mestiere. È certo che la saporita cucina delle due cuoche Esterina e Ivana - in particolare il famoso risotto e l'ancor più rinomato "rotolo di polenta" - non può che essere un ottimo argomento a favore della bontà dell'agricoltura biodinamica!