

SECONDO Notiziario 2015

Convocazione di Assemblea

Caro Socio,

Sabato 27 giugno 2015 alle ore 15

presso la sede della Società Antroposofica in ROMA – via Aurelio Saliceti, 7

come deliberato dal Consiglio nella riunione del 17 aprile 2015 è convocata l'Assemblea Generale Ordinaria per il 27 giugno 2015 alle ore 6.00 e in seconda convocazione Sabato 27 giugno 2015 alle ore 14.30 a ROMA – via Aurelio Saliceti, 7

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

La prima parte del pomeriggio sarà dedicata ai lavori assembleari a cui seguirà una tavola rotonda

QUALE CIBO? QUALI SAPERI? QUALE COSCIENZA? UN AGRICOLTORE, UN CUOCO, UN MEDICO, UNO STORICO DELLA SCIENZA, UN VETERINARIO

con voi attorno a un tavolo per parlare di alimentazione e prospettive
Carlo Noro, Gabriella Cinelli, Massimo Rosiello, Carlo Triarico, Sabrina Menestrina
e con la partecipazione straordinaria di **Andrew Wolpert**

ore 15 assemblea con il seguente ordine del giorno

1. relazione lavoro svolto e proposte per il futuro
2. approvazione bilancio 2014
3. varie ed eventuali

ore 17.00 tavola rotonda

ore 19.00 aperitivo e assaggi a cura di Slow Food

Ricordiamo che da Statuto hanno diritto di voto i Soci Ordinari e i Soci Benemeriti che abbiano RINNOVATO la quota 2015 o sottoscritto una NUOVA quota per il 2015 e siano nuovi soci da almeno 6 mesi alla data dell'Assemblea.

Per motivi organizzativi ti preghiamo di segnalare la tua partecipazione alla segreteria (info@biodinamica.org e 02.29002544)

Un cordiale saluto.

Milano, 24 maggio 2015

Carlo Triarico

**Cari amici lettori,
il CONSIGLIO dell'Associazione
per l'Agricoltura Biodinamica e
invita voi e i vostri amici a
partecipare all'assemblea
annuale dei soci e alla tavola
rotonda che si terrà a Roma il 27
giugno 2015, perché tutti coloro
che mangiano sono coinvolti
nell'agricoltura e nella zootecnia!**

In questo numero:

Carlo Triarico – Biodinamici a EXPO

BIODINAMICI IN ERBA:

Roberta Pascali - Nettuno
Martin Peer- Tesimo
Nicola Montemuro - Matera
Stella Schiavon - Tivoli
Francesco Monaco Jr. - Eboli
Raffaella Mellano – Rivarolo Canavese
Michele Monetta - Acerenza
Luca Margoni Bastian – Savogna d'Isonzo
Salvatore Iapichella - Comiso

The Biodinamic Ambassadors

Informazioni dalle SEZIONI REGIONALI

Incontri – conferenze – corsi tematici

**SCONTI BIODINAMICI
BACHECA BIODINAMICA**

I numeri arretrati sono scaricabili dal sito
www.biodinamica.org

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/>

**Per l'anno 2015 puoi rinnovare la tua
iscrizione tramite:**

• **bonifico bancario**
IT 16 T 06230 01631 000001585775
(Cariparma, Ag. 4 Via Pietro Verri, 2 MI)

• **bonifico postale**
IT 24 X 07601 01600 000014655203

• **bollettino postale sul ccp 146-55-203**

specificando nella causale
QUOTA ASSOCIATIVA ANNO 2015
NOME E COGNOME - RAGIONE SOCIALE

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

E ricorda....

Associazione per l'Agricoltura Biodinamica - via privata Vasto, 4 - 20121 - Milano - telefono 02 29002544 - fax 02 29000692 - info@biodinamica.org - www.biodinamica.org

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

PROSSIMI EVENTI

27 giugno – ROMA – assemblea dei soci

15- 18 ottobre – Zelata – Corso di Alimentazione

31/10 – 3 novembre – da Carlo Noro a Labico – Agricoltura 2° parte

6-8 novembre CURA DELL'UOMO E CURA DELLA TERRA - Convegno multidisciplinare SIMA e Associazione Biodinamica - Milano

12-15 novembre – Zelata – Agricoltura base

21-24 gennaio 2016 – Zelata – Corso di Antroposofia

3-6 febbraio 2016 – Dornach – Convegno Mondiale di Agricoltura

BIODINAMICI A EXPO

di Carlo Triarico

La presenza dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica in Expo 2015 è un impegno civile. Expo rischia di essere solo la grande porta per il modello industriale di agricoltura. Grandi sponsor e grandi interessi che, nel vuoto di ideali, sono stati presi d'assalto dai truffatori degli appalti. Eppure il tema è nutrire il Pianeta, quindi la vita di milioni di esseri umani, il tema per cui vive l'Associazione. E su questo nessuno dovrebbe scherzare. Per questo gli agricoltori biodinamici già a febbraio hanno donato al Paese il primo

intervento pubblico su Expo a Milano, con l'Università Bocconi, Fondazione Feltrinelli e FAI, per parlare di alleanze e nuovo modello agricolo e consegnare un manifesto sull'Agricoltura biodinamica.

Dovremo consegnare all'Onu il documento con cui la biodinamica vuole contribuire a un nuovo modello agricolo.

Noi i propositi di Expo li abbiamo presi sul serio, inserendoci con forza nel dibattito. Siamo presenti nell'area tematica della biodiversità. Forse è una delle cose più costruttive e interessanti che è possibile visitare in Expo 2015. Nel Parco della biodiversità, declinato in cinque diversi spazi aperti, sono stati riprodotti fedelmente i territori agrari italiani, dalle Alpi alle Isole.

L'Associazione ha il suo spazio nel Padiglione della Biodiversità e organizzerà attività con volontari e un proprio collaboratore. Ha anche contribuito alla nascita del Forum internazionale delle organizzazioni del biologico e biodinamico, che si è costituito lo scorso 16 maggio. Per i nostri soci sarà possibile avere i biglietti di ingresso a Expo a prezzi ridotti e una visita guidata gratuita al Parco della Biodiversità.

Il padiglione ha una mostra sulla storia dell'agricoltura, dove sono esposti semi e piante rari, che dovremo far prosperare anche fuori dai musei. Per questo nell'Area della biodiversità c'è anche il padiglione dei prodotti biologici e biodinamici. Cioè il luogo dove si possono mangiare e comprare i frutti del lavoro di quegli agricoltori, che oggi si impegnano per un'agricoltura ecologica e sostenibile.

Expo ha tra i grandi sponsor Mc Donald e se è triste vedere la gente far la fila al fast food, in un'esposizione che offre cibi originali da tutto il mondo, dà invece speranza che nel padiglione della biodiversità sia possibile mangiare e comprare il buon cibo biodinamico. Non c'è buon alimento che non si possa coltivare in modo ecologico. Qui le scuole dovrebbero portare gli studenti e le famiglie portare i figli, a imparare dalla buona agricoltura a costruire la loro salute.

BIODINAMICI IN ERBA:

ROBERTA PASCALI – NETTUNO (RM)



Il principio dell'essere ape

“Gli insetti ci ammaestrano su quanto vi è di più elevato in natura”. (Rudolf Steiner)

Siamo partiti da qui per scrivere la nostra storia di piccolissima azienda agricola familiare, dall'osservazione e dall'apprendimento che scaturiva dallo sguardo e dalla riflessione e dalla possibilità di essere in due a riflettere sempre sul divenire quotidiano della nostra azienda agricola. La nostra storia nasce nel 2005, per caso, io docente di filosofia e mio marito infermiere, ritroviamo nella cantina del nonno in un angolo una vecchia arnia, la restauriamo e decidiamo di dargli vita, comprando la nostra prima famiglia di api, eravamo completamente digiuni di apicoltura, non sapevamo da che parte iniziare, ma ci siamo lanciati, perché l'impresa ci affascinava, e dall'arrivo di quella prima famiglia non abbiamo mai smesso di studiare, ma i primi tempi erano corse nell'orto perché veramente non sapevamo, con incoscienza, che cosa stavamo facendo, e quando ci capita oggi di vedere le foto dell'inizio

dell'attività ci viene da ridere, per la goffaggine del nostro agire.

Steiner entra nella nostra vita in maniera diversa, per molto tempo degli amici fiorentini, compagni di corso di laurea, i coniugi Luca e Grazia Pozzi, mi chiedevano di leggere Steiner, ma io che ero intellettualmente ed emotivamente coinvolta nelle letture di Heidegger, Nietzsche e Husserl, Wittgenstein fuggivo all'idea di coinvolgermi con un autore così fortemente spirituale, e questo è durato per anni.

All'acquisto della prima famiglia di api, nel 2005, i miei amici ci riprovarono, spedendomi il libro di Steiner “Le Api”, da quella lettura si è aperto un mondo nuovo, quello che io e mio marito avevamo sentito spontaneamente lo ritrovavamo raccontato in un libro, proprio così, il nostro sentire per le api, quella coscienza di rispetto del limite di interpretazione di fenomeni esterni a noi. Finivamo di lavorare in apiario e ci sedevamo di fronte alle arnie per confrontarci sul lavoro fatto, sulle sensazioni e per continuare ad osservare, provando a comprendere il loro linguaggio, fatto di odori, suoni e movimenti, ed ora lo facciamo con i nostri tre figli.

In tutto ciò avvertivamo come impossibile l'idea che avremmo dovuto fare dei trattamenti alle nostre api, almeno i trattamenti che si usano in apicoltura tradizionale, non ci appartenevano, e dopo, leggendo Pfeiffer, ne ho potuto comprendere ancora meglio il perché. Un'azienda agricola corrisponde animicamente a chi la conduce, alla terra non si può mentire, si può lasciare sul suolo solo la nostra identità, e già da tempo avevamo iniziato un discorso di fitoterapia e omeopatia rilegato a fasi lunari e pianeti, e ne avevamo riconosciuto l'efficacia.

Abbiamo provato a confrontarci con altri apicoltori, ma la nostra storia non aveva senso, sia per i numeri infinitamente piccoli sia perché proponeva un sistema agrologico ad uno agronomico.

Ho lavorato nel silenzio per anni, trascrivendo quello che vedevo, e mio marito mi dava e mi da una mano ogni qualvolta il suo lavoro glielo permette. Mi chiedevo perché posizionando in determinate giornate un telaio costruivano in un modo o in un altro, perché in dei giorni non ci si poteva avvicinare e in altri erano come non curanti della mia presenza, e a tante di queste domande rispondeva un mio grande maestro e

persona indimenticabile nella nostra vita agricola, Renzo Savini, persona che ci ha donato il desiderio di continuare sulla strada che avevamo intrapreso, che ci spiegava il calendario di M.Thun e gli Impulsi Scientifico Spirituali per il progresso dell'agricoltura. Non usavo affumicatore, facevo trattamenti omeopatici per la varroa, in inverno le coccolavo con tisane, infusi e il loro miele, ne tenevo sempre da parte una buona quantità, per non fare mancare loro il necessario e per dolcificare le loro tisane. Avevo applicato il concetto della cura e del prendersi cura, e in questo cercavo di essere una presenza silenziosa e non invadente, io donna e loro api, con un elemento comune, la femminilità, tolti i fuchi. Ma c'erano altre necessità interiori, l'essere io e loro animali solari e comunitari.

Il concetto di comunità l'ho poi ritrovato nell'associazione di cui faccio parte in maniera attiva, Slow Food.

Slow Food è stata l'associazione che mi ha scoperta, mi ha dato la possibilità di raccontarmi come piccola azienda nei Mercati della Terra, di raccontare il lavoro che stavo facendo. Mi ha invogliato a credere che non mi sbagliavo a voler produrre un prodotto di qualità rispetto alla quantità. Ho continuato a studiare ed apprendere anche con loro diventando docente Master of Food e Docente Orto.

Qualità e quantità, sono dei concetti che fanno ancora discutere tanti produttori: che cosa sacrificare? Mi viene rimproverato che non so fare economie, e nel senso comune sicuramente è vero, mi arrampico sugli specchi per trarre da tutto questo lavoro un'economia casalinga in denaro, ma io ho un altro concetto di economia: quello che sino ad oggi ci hanno raccontato è fallimentare, e se ne sta dando dimostrazione. Allora cos'è veramente economia?

L'economia dell'accumulo, che ha reso l'immagine del contadino gretta, ignorante, che gli ha suggerito di diventare imprenditore, che gli ha tolto l'osservazione per rinchiuderlo nella propria avidità allontanandolo dalla vera rete, quella delle comunità, che lo sosteneva, che gli dava il confronto, e che gli permetteva di barattare.

È la Terra Madre che ci nutre, che ci sostiene; chi produce oggi, dove sono i contadini? Quanti siamo? Che cos'è l'agricoltura familiare? Quando si deve offendere qualcuno si dice mani rubate

all'agricoltura, ma veramente siamo convinti che la sapienza di secoli, l'osservazione del cielo fatto con i piedi sul proprio campo sia senza valore, sia ignoranza e stupidità? O è il sistema industriale applicato alla agricoltura il nostro male peggiore? Il sistema di produzione alimentare ci sta conducendo verso uno stato di follia, e quando le api saranno scomparse, come un'infinità di insetti hanno già fatto, quando i terreni saranno cementificati o resi completamente desertificati, che cosa mangeremo? scrivanie, carte, computer, macchinari?

Le api per me sono state e lo sono quotidianamente un punto di osservazione sul mondo e sulla coscienza. Ci vantiamo di essere ad uno stato superiore di coscienza, ma osservando questo essere così fortemente sociale mi chiedo veramente dove sia l'evoluzione, in un'ape che è diventata cosciente della necessità di essere insieme in cammino verso un unico obiettivo, o in noi esseri umani che pensiamo di aver compreso il mondo, quando ahimè l'abbiamo solo antropizzato, dimenticando di essere una creatura, rispetto alle altre infinità.

Allora l'economia diventa salvaguardia della biodiversità, significa presidiare territori, persone, racconti e tradizioni, economia vuol dire consegnare ai nostri figli una terra che ha saputo lievitare, perché possa generare ancora economia, ma quella dell'essenzialità, della sacralità del cibo, e non dello spreco. Produciamo una quantità di cibo, o meglio non cibo, per cui potremmo essere tranquilli per anni, ed invece quotidianamente si spreca, contribuendo ad una economia alimentare criminale, dove da una parte si muore per fame e dall'altra per patologie legate al cibo, che non nutre, ingozza.

Le api non fanno tutto questo, non sprecano nulla, perché ogni goccia di miele sono viaggi di chilometri, e paziente e lenta trasformazione, perché è un bene comune che serve a perpetuare in salute la specie.

Io non mi sento un'apicoltrice, ma una custode delle api. E mi capita spesso di essere messa alla prova con domande "tu che fai per la varroa", e magari dopo tempo sentirmi dire il tuo metodo non è efficace. Ed io ogni volta mi ritrovo a spiegare che la biodinamica non è un tipo di agricoltura che cura esclusivamente la patologia, ma che mantiene il sistema suolo, pianta, animale in

salute, per dargli la possibilità di guarigione autonoma.

Non è la sterilità dei luoghi che dà salute, al contrario la salute è la capacità di incontrare la malattia e superarla, perché viviamo per fortuna in un ambiente non sterile, ci muoveremmo dentro campane di vetro terrificati dalla rottura della campana stessa se così non fosse.

Sono dieci anni ormai che pratico apicoltura biodinamica, e sono dieci anni di osservazioni e riflessioni, sono socia dell'Associazione di Agricoltura Biodinamica e socia da anni di Slow Food, di cui sono diventata Segretaria Regionale Lazio e Consigliera Nazionale.

Oggi sono convinta, perché la sintesi la sento dentro di me, che le due associazioni debbano costruire un legame sempre più forte, perché i Biodinamici sanno produrre e Slow Food sa trasformare, perché gli uni sono il pensiero e gli altri la voce e la rete e la comunità. E in questo percorso ho sentito vicino il presidente Nazionale dell'Associazione di Agricoltura Biodinamica, Carlo Triarico, che per un caso strano, viene dalla mia terra, la Puglia, ha studiato filosofia a Firenze e si è avvicinato alla biodinamica con le api. Tutte coincidenze, ma che creano dei legami profondi che ti fanno guardare oltre il confine del proprio sguardo, perché si spera fortemente di essere un mezzo per attuare un cambiamento, un piccolo frammento di storia, anche ignota, ma che porta ad un cambiamento.

Davanti alla porta di uscita di casa mia ho una cartolina di due mani che raccolgono una manciata di terra e accanto una frase di Carlin Petrini: "Chi semina utopie raccoglie realtà", ed è una frase che mi sostiene e che fa comprendere a me e alla mia famiglia che non sbagliamo nel credere che il mondo si possa e si debba cambiare, che il nostro impegno etico, morale, sociale si deve associare a tutti quei piccoli nuclei di produttori, agricoltori, pescatori, artigiani, che quotidianamente compiono atti politici buoni, puliti e giusti.

Le api mi stanno insegnando che ci sono cicli naturali, e ci sono cose che non possiamo spiegarci con un calcolo matematico o statistico, che vanno al di là, che un uovo di una covata non vale quanto un altro, e che la natura non riproduce serie, ma identità specifiche e uniche.

Che il miele non deve essere un prodotto commerciale, ma un cibo che nutre.

L'economia deve misurarsi sulla vita che tutela e salvaguarda, sul suo essere ecocompatibile, deve essere utopia seminata in attesa che germogli.

MARTIN PEER – TESIMO (BZ)

Il mio approccio alla biodinamica

Per me la biodinamica è un mondo grandissimo con infinite sfumature e particolarità, è più un modo di pensare e vivere che un modo per fare agricoltura. Io provengo da un maso in Alto Adige che è convertito nel 2000 dal convenzionale al biodinamico

Come inizio meglio la mia presentazione? Forse con la frase standard che dà più informazioni possibili, dicendo in realtà particolarmente poco. Allora, ciao mi chiamo Martin Peer, ho 26 anni e sono un neolaureato in scienze ed economia agraria...

Invece quello che mi caratterizza di più è la mia provenienza e il mio modo di pensare. Iniziamo dal primo. Io provengo da un maso in Alto Adige che nel 2000 è passato dal convenzionale al biodinamico. La nostra coltura principale è mele però coltiviamo anche patate e seminativi, lamponi, uva e abbiamo anche un gregge di pecore. Da lì si capisce il mio approccio alla agricoltura in generale e alla biodinamica in particolare. Conosco la vita in agricoltura e i suoi tanti pregi però anche i suoi difetti che nascono secondo me nella intersezione tra l'economia e il sociale nell'agricoltura, specialmente in piccole aziende. Lì parte anche per me la biodinamica perché porta ogni uno avanti con la sua velocità e con libertà. La biodinamica è un modo di pensare, di vivere! Per esempio quando si parla di agricoltura si parte dal suolo l'obiettivo è proprio il suolo e in un secondo passo la pianta. Quando si parla di sociale si parla del gruppo come una entità e non come individui con i loro rapporti tra di loro. Quando si parla di economia non si parla di massimizzazione del suo reddito però del prezzo giusto che garantisce anche la sopravvivenza dell'altro. Questi sembrano

concetti molto ammirevoli però fuori dalla realtà nel nostro mondo materialistico. In ogni altro campo di lavoro anche solo leggermente più astratto ci si perde negli ideali. Nella agricoltura si è in grado di mantenere il buon senso e la realtà. Pur essendo dipendente della Ecor NaturaSì mi intendo come imprenditore agricolo e con questo approccio affronto ogni problema. L' imprenditore agricolo deve essere flessibile per affrontare diversi problemi giornalieri partendo dalla biologia passando per la meccanica fino alla geometria, ragioneria, informatica e molte altre cose, e tutto quello mentre, prima o dopo che ha lavorato la sua terra. Questo è un compito molto difficile che si accumula ancora di più nelle piccole aziende. Non so dire dove mi troverò fra cinque o dieci anni però come agronomo voglio affrontare sia la parte tecnica dell'agricoltura che anche la parte di organizzazione di una azienda. Sono pienamente cosciente che un singolo individuo non è in grado di accogliere tutti i aspetti o problemi di una azienda però in vantaggio di un consulente esterno è che si è in grado di vedere più facilmente la grande immagine. Se ho imparato qualcosa dalla biodinamica è che si deve partire dall'insieme di tutti i fattori per risolvere le particolarità. Al momento mi trovo alla fattoria di Vaira in Molise. Questa azienda produce principalmente ortaggi e sono venuto qua a imparare come si producono ortaggi dal punto di vista pratico. Per di più questa azienda è molto complessa con ortaggi, allevamento di bovini, vigna e oliveti. Dal punto di vista tecnico cerco di imparare qua il massimo possibile che riguarda gli ortaggi e visto che è una azienda così complessa anche di fare le mie esperienze al riguardo della organizzazione di una azienda con più di 40 operai.

NICOLA MONTEMURRO - MATERA



“Mia prima esperienza Biodinamica”

Tanta curiosità provavo nel voler scoprire un mondo a me nuovo, chiamato Agricoltura Biodinamica, di cui avevo sentito parlare vagamente, con superficialità ed anche ironia. Conoscere altro, di nuovo e diverso dal consueto, anche perché non appagante: tra scuola tecnica ed università avevo imparato ad aggiungere nutrienti, diserbanti e pesticidi che apparentemente sembrano risolutivi, ma ad analisi più attenta evidenziano quanto male ci procuriamo con le nostre stesse mani, a cui si aggiunge la beffa della consapevolezza dell'essere stati indottrinati quali consumatori consenzienti e passivi.

Ecco farsi strada in me la scoperta di nuovi orizzonti, luccicanti quanto il profilo est dell'orizzonte in un'alba d'estate: coltivazioni sinergiche, permacoltura, Agricoltura Biodinamica! Bella e suadente già nelle prime parvenze, man mano che seguivo il corso, nel marzo '14, alla Zelata di Bereguardo, vicino le Cascine Orsine, persone fantastiche si avvicendavano nello spiegare e rappresentare tramite l'euritmia (simpatica Francesca Gatti) a noi corsisti i vari aspetti della Biodinamica.

Non era l'infatuazione del momento, o solo la bravura dei docenti, delle loro abilità con cui ci conducevano in un percorso introduttivo, di 1°

livello! Non era la solita carrellata di situazioni di coltivazioni, avversità e quindi rimedi, come predica l'agricoltura imparata prima tra i banchi. Da subito appare massiccia una grande differenza, una aggiunta che ribalta le prospettive, ottiche e punti di vista a cui ci avevamo assuefatti: l'ecosistema, l'AgroEcoSistema è il centro, che esplica la sua meravigliosa produttività stando in equilibrio con ogni suo componente, che a sua volta è tappa transitoria degli elementi che l'hanno preceduto, e di quelli che gli seguiranno; qui l'esempio più immediato ci viene offerto dalla sequenza delle colture sovesciate, in funzione di una coltura attuale, ad esempio grano, la cui paglia sarà lettiera per stallatico e diverrà cumulo compostato che con l'aggiunta dei preparati appositi moltiplicherà la fertilità biologica nei tempi a seguire.

Non me ne vorranno, spero, Carlo Triarico, se all'inizio del corso mi sembrò folle, ma il mio rigetto era legato alla crisi interiore provata, al disordine legato a riconsiderare le concezioni e le conoscenze con prospettive che non conoscevo. Niente è avulso o a se stante, bensì alla pari di un organismo collabora e partecipa al completo organismo. Ed è in questo spirito, con questo approccio e dimensione, che l'essere umano gestisce le capacità riproduttive di ogni specie terrestre, con le forze eteriche del Cosmo. Trovo molto rispondente a ciò, lo sguardo al Cielo di San Francesco, la sua definizione dell'infinitamente piccolo dell'Uomo, anche quando e per questo, si fa strumento di Pace. Pace con il mondo in cui vive, con i suoi abitanti, produce cibo per la collettività, ringraziando l'Altissimo.

Tornando alle considerazioni materiali, i mezzi tecnici con cui limitare le perdite di raccolti, l'Agricoltura Biodinamica ne offre svariati, alcuni anche divertenti: dall'omeopatia in agricoltura, che ho conosciuto a Palese, vicino Bari, da Herbert Tratter, con cui preparare soluzioni dinamizzate di insettifughi e patogeni fuggi in generale, partendo da piccole quantità di questi ospiti indesiderati, in soluzione idroalcolica; o di quando, nell'Azienda "La Collina" a Codemondo di Reggio Emilia, nell'autunno dello stesso anno, durante il corso di Biodinamica 2, Il fantastico Enzo Negrisola (affezionarsi a lui è talmente facile!) ci ha particolarmente entusiasmato raccontandoci

dell'uso del preparato 501, corno silice, con cui irrorare le erbe infestanti che sovrastano le nostre colture, per bloccarne lo sviluppo! E' qualcosa di rivoluzionario per me, con solo questi due insegnamenti sto imparando che pesticidi e diserbanti industriali si possono evitare! Questo obiettivo catalizza con tutta la sua attrazione le mie attività successive all'apprendimento, ed è su queste tecniche che mi sto sperimentando per comprendere quanto posso essere capace ed efficace nell'operare! E durante il percorso poi mi è capitato di gestire "prati polifiti" e non più monoculture specializzate, in cui prima della mietitura raccolgo erbe alimentari, fulcro della cucina tradizionale; forse perdo un po' di spazio per le mie colture, cece nero, grano Cappelli, lenticchia di Altamura, lino, canapa, ma sono sicuro che quella ricchezza di specie, sulle cui radici energizzano abbondanti colonie di microorganismi utili, c'è vita, nell'accezione totale di biodiversità, vivacemente rappresentate dalle rondini di giorno e dalle lucciole dopo l'imbrunire. Tra gli effetti positivi dell'adozione delle pratiche dell'Agricoltura Biodinamica, ci sono: l'ottenimento di cibo vivo, termine molto caro all'amico Lino Piarulli, con un metodo che non impatta negativamente con l'ambiente, né lascia residui nelle derrate; e come sottolinea il fantastico Paolo Pistis (mio il merito d'aver divertito Elena e lui, con gli altri amici corsisti, durante la preparazione del fladen: gli altri rimescolavano con le pale, io con mani e piedi nudi a "sentirmi" lombrico!): ha solo un inconveniente, l'inconveniente di costare pochi euro, e di rendere libero l'agricoltore dall'acquisto di costosi rimedi industriali.

Non so quanto si percepisca l'entusiasmo per questa filosofia pratica, che provoca gioia ed euforia a chi in essa si cimenta e ci si immerge: Agricoltura Biodinamica non è solo un modo etico, rispettoso, sociale, ecologico, rigenerante per la sua sostenibilità ambientale, è ancora molto di più: è equilibrio dell'AgroEcoSistema, che non elimina, ma tollera i fattori controproducenti (ad esempio il batterio Xilella non si sarebbe sviluppato in maniera così aggressiva se non gli fosse stata preparata libera via, azzerando la biodiversità degli oliveti diserbando con il Glyphosate, come ottimamente ci ricorda Paolo Pistis in alcuni suoi notiziari recenti, né il modo

migliore per fronteggiare il problema è peggiorare ulteriormente la situazione con ulteriori irrorazioni di pesticidi (incredibile ma vero, ma tanti, troppi agricoltori trattavano contro i lombrichi, rei a loro dire di imbrattare le olive da raccogliere al suolo, nelle piazzole sottochioma!), come emanato nei bollettini della Regione Puglia! Una Terra bellissima, vandalizzata anche da chi fa agricoltura dissennata, perché a scuola ci hanno insegnato che il gesso dalla lavagna si toglie col cassino!?

Agricoltura Biodinamica è efficace e positiva perché è qualità di vita, mediante l'interiorizzazione della sua spiritualità, e tramite l'armonizzazione degli stili di vita!

STELLA SCHIAVON – TIVOLI (RM)



Se si cresce in campagna...

Quando si ha la fortuna di vivere la propria infanzia in campagna e si cercano in età adulta risposte sulla vita, nel rapporto con la Natura, non può non affascinarti la filosofia di Steiner.

Il mio incontro con il suo pensiero è avvenuto grazie ai bambini. Quando ho iniziato a lavorare con Slow Food mi sono messa alla ricerca di un metodo per comunicare i valori del cibo 'buono, pulito e giusto' ai più piccoli. Mi rendevo conto quanto conoscere a fondo un argomento, avere un ideale da trasmettere non bastasse, volevo entrare in relazione profonda con l'altro. Ho cercato una scuola di pedagogia steineriana e ho sentito di essere sulla strada giusta. Ho potuto mettere in pratica subito quello che ogni giorno apprendevo raggiungendo ottimi risultati.

L'insegnamento più prezioso? L'importanza di sviluppare nel bambino la coscienza della sua libertà dandogli nello stesso tempo gli strumenti giusti per orientarlo alla conoscenza. Quello che più conta per i bambini è l'apprendimento di concetti viventi attraverso l'esperienza del fare, del vivere un'azione. Non amano i concetti astratti ma l'esperienza; quindi ho sperimentato il metodo di Steiner prima in pedagogia facendo fare il pane, il formaggio e l'orto ai bambini e poi... tutto questo ha lavorato non solo in essi ma anche dentro di me e ho potuto applicarlo nel mio percorso formativo sull'agricoltura. Sono divenuta infatti formatrice di Orti per Slow Food... il sapere legato all'osservazione della crescita delle piante, ai cicli della natura, alle forze cosmiche e terrestri... sono divenuti strumenti da comunicare attraverso il metodo biodinamico. Il destino a volte tesse i fili... ho trovato lungo questo percorso dei grandi compagni di viaggio... Roberta, Cataldo, Carlo, Franco, Giovanni, ognuno di essi così prezioso per me. Con Roberta e Cataldo abbiamo condiviso l'esperienza formativa dell'Orto in condotta per Slow Food... facciamo osservare ai bambini il lavoro prezioso dei lombrichi, gli facciamo "sporcare le mani, mettendole nella terra". I bambini meno abili nelle materie teoriche nell'orto hanno trovato un nuovo linguaggio espressivo e si sentono liberi di essere e abili quanto gli altri.

Un giorno decisi di approfondire i temi dell'autosufficienza dell'azienda biodinamica e sono andata a Pavia per frequentare il corso di

agricoltura biodinamica... ho incontrato Franco Pedrini e tanti altri amici che come me sono partiti dalla campagna e hanno trovato la Terra, la roccia madre da difendere e nutrire. Ho imparato e divulgo con loro che la Terra e tutto ciò che vive su di essa ha bisogno di molto rispetto e di conoscenza affinché si sviluppi in tutta la sua forza e autonomia. Questa visione è molto vicina all'emozione che proviamo nel leggere il Cantico delle Creature.

Oggi posso dire di essere fortunata perché so cosa non voglio fare e cosa è sbagliato nella nostra società. Coltivare la Terra sarà il mio futuro... un compito difficile ma posso dire di aver iniziato a guardare il Mondo senza ferirlo e pensando alla sua preservazione perché la "vita" sia per tutti una meraviglia.

FRANCESCO JR. MONACO – EBOLI (SA)



Se dovessi rispondere alla domanda: cosa ti ha avvicinato alla Biodinamica? La risposta che troverei in me suonerebbe in maniera netta. L'antroposofia, la scienza dello spirito ad orientamento antroposofico. Quando si cerca attraverso i propri limiti, attraverso le proprie difficoltà, di sforzarsi con tenacità e ardore nello studio meditativo dei concetti della scienza dello spirito, è come se dentro nascesse la necessità di

vivere nel mondo aderendo intimamente ad ogni ramo, ad ogni branca di questa scienza. È proprio questa necessità interiore che mi fa fare l'esperienza certa che sia stata l'Antroposofia ad avvicinarmi alla Biodinamica. Come molte delle persone che sono nel mondo dell'Antroposofia anche io di questa scienza ho iniziato ad avere prima dei contatti con un pezzo, poi con un altro, poi con un altro ancora, ma se devo parlare della mia esperienza allora è chiaro, oltremodo palese di fronte alla mia anima, che nonostante io avessi conosciuto dei pezzi, quei pezzi non erano vicini a me. Ho attraversato gran parte della mia adolescenza fino oltre alla maggiore età in uno stato che a definirlo si fa fatica, ma possiamo dire, per usare un concetto comprensibile, da spettatore interagente. Mi appassionavo a tante cose legate a questo mondo, ne prendevo parte, ma è come se il vero me, la mia parte più intima ne restasse comunque fuori e continuasse a vivere di una vita propria che spesso cozzava forte con ciò che questo mondo portava a me in quanto a conoscenze, abilità, semplici nozioni. Solo quando, grazie ad una persona davvero importante per la mia vita, ed insieme ad un gruppo di altre persone, si è presa la decisione di metterci con forza a studiare ciò che ci desse la possibilità di vivere la scienza dello spirito come un organismo io mi sono avvicinato a tante cose che prima, come vi dicevo, erano solo pezzi di un mosaico del quale non conoscevo la ratio, ed è lì che posso dire di essermi davvero avvicinato alla Biodinamica. Questo "qualcosa", è stato lo studio dei testi nei quali Rudolf Steiner descrive il metodo di quella che è la scienza dello spirito. L'introduzione allo sviluppo del pensiero umano descritto negli Enigmi della Filosofia, e lo studio di Saggi Filosofici e Filosofia della Libertà, aprono davvero porte nuove li definirei quasi magici. Ogni giorno, ogni mese, ogni anno, anche dopo un decennio di studio, c'è sempre un pensiero nuovo sul quale meditare, da sviluppare. Noi siamo contadini, sappiamo per certo che è difficile per un seme germinare se noi non abbiamo preparato al meglio il terreno per esso. Io ho sempre vissuto la Biodinamica come quel seme che per tanto tempo in me è rimasto lì fermo, e che poi ha iniziato a tirar fuori le radichette solo quando in me la meditazione di quegli studi ha fatto da lavorazione

al terreno della mia anima. Mi sono accorto che forse per impostazione pedagogica, forse per altro, ho ricercato in tutto ciò che faceva parte della mia vita, e quindi anche per la Biodinamica, solo l'abilità, il divenire abile a fare qualcosa. Quando poi ho avuto chiaro di fronte a me che chi ha creato la biodinamica, ha posto a fondamento della stessa la conoscenza mi sono detto... avevo sbagliato strada... a cosa mi serve l'abilità se non porto in me la coscienza di ciò che faccio? Sarò abile a fare qualcosa ma non saprò mai come inserirla nel mondo che mi circonda in maniera giusta. So che devo apprendere l'abilità, ma non posso fermarmi ad essa, devo apprendere allo stesso tempo la conoscenza, la virtù, di modo che tutto ciò che faccio, e che farò, non corra il rischio di cozzare con ciò che mi circonda. Ho dovuto in me, combattere con tanti concetti sbagliati, primo tra tutti... "noi dobbiamo fare pratica, tu stai facendo filosofia, con le parole non andiamo da nessuna parte". Grazie a Rudolf Steiner ho potuto cavarmela anche in questa lotta. Oggi so che esistono certamente parole che non vanno da nessuna parte, e che chi le usa, fa poi anche cose che non vanno da nessuna parte, o meglio vanno verso la rovina proprio di ciò che invece dovremmo difendere e migliorare, la nostra terra, e noi stessi. Mi fregavo da solo pensando che filosofia e pratica fossero due cose diverse, ho avuto la possibilità di scoprire poi che la filosofia è la scienza generale delle scienze particolari e che quindi qualunque cosa io faccio ha dietro un pensiero e se questo pensiero non è collegato alla realtà io nella pratica farò danni su danni. Mi sono detto tante volte a cosa serve parlare di pratica se non abbiamo un metodo, a cosa serve avere un metodo se non abbiamo un pensiero allenato, sveglio e robusto per comprendere, vivere quel metodo. Se non comprendo e vivo i pensieri che mi portano ad un'azione mi trovo o ad accettarli per dogma, oppure addirittura faccio tutt'altro rispetto ai pensieri che io stesso mi illudo di seguire. La pratica Biodinamica ha un metodo che è il metodo agricolo Biodinamico. Per fare bene la prima mi rendo conto di dover apprendere, e sviluppare un'abilità, per comprendere il secondo mi accorgo che devo e dovrò continuamente mandare il mio pensiero in palestra, o a scuola se vogliamo, esercitandolo sui testi che ho citato

sopra. La mia esperienza di vita è che senza di essi adesso sarei da tutt'altra parte, magari anche facendo esattamente le cose che faccio ora a livello pratico ma in me sono certo che si muoverebbero altre forze.

Oggi le attività che porto avanti sono molteplici e devo dire in tutta sincerità che spesso lo faccio con timore. La prima cosa di cui ti accorgi quando lavori nel sociale, è che di fronte hai altri esseri umani grandi o piccoli che siano e che quindi sei inserito di fatto in una comunità. Di qui il mio primo dubbio, ho esercitato abbastanza me stesso per fare parte di una comunità? Ho lavorato abbastanza al mio essere individuo? Può il mio contributo non muovere da un impulso egoico seguente solo la logica astratta e aderire invece alla logica della realtà? È una continua lotta in questo senso per cercare sempre di equilibrare quella forza che in me dice si fa così, si deve fare così, è logico che si faccia così, con un'altra forza che quando riesco a trovarla dice ... e chi stabilisce che si fa così? Osserva la realtà, magari la realtà ti dice tutt'altro. Ho deciso di mettere tutto il mio impegno per portare questo come contributo alla nostra comunità cercando di osservare continuamente me stesso ed attraverso questa osservazione pensante cercare di tirare fuori da me stesso l'essere. È così che porto avanti le mie attività. Mi è stato chiesto di cooperare per varie cose, la gestione di un orto didattico per un asilo, la direzione di un progetto di avvicinamento al mondo della natura attraverso un orto in una scuola media con ragazzi che vivono condizioni di disagio sociale, il coordinamento di un progetto di agricoltura biodinamica professionale per adesso riguardante l'orticoltura ma che prevede uno sviluppo all'intero range produttivo agricolo, il coordinamento dei lavori sui preparati nell'ambito della nostra sezione Campana dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, fare le prime visite ai soci in qualità di "consulente biodinamico in formazione" per chi qui in Campania vuole avviare l'iter per la conversione della propria realtà agricola proposto dall'Associazione, dare fattivamente una mano durante lo svolgimento dei corsi annuali di Agricoltura Biodinamica nazionali in qualità di segretario e relatore, in passato ho seguito la parte agricola facente parte di un percorso di tutoraggio di un ragazzo con

disabilità. Di fronte ad ognuna di queste richieste ho la certezza che ognuna di esse richiede di sforzarmi quanto posso a comprendere me a conoscere me ad attraverso questo conoscermi trovare la forza di esprimere in ogni attività quella parte di me che come dicevo prima lavora per la comunità e non per il proprio egoismo, lavora per la realtà e non in astratto. Ho bisogno oggi continuamente di avere in me la certezza che in primis non faccio ciò che faccio per me, per un mio interesse e, allo stesso tempo, che ciò che faccio lo faccio per cercare di avvicinare tutti coloro con i quali io collaboro, che incontro, alla fonte a ciò che sostanzia l'Agricoltura Biodinamica, a ciò che solo può farci fare questo che facciamo con coscienza, e cioè il lavoro sul pensiero e sulla gnoseologia del processo conoscitivo che Rudolf Steiner pone a fondamento e come chiave dell'intera Antroposofia. Chiudo con un pensiero rivolto al nostro movimento, permettendomi di rivolgerlo direttamente ad esso, sono fermamente convinto, e lo ribadisco anche nell'ultima assemblea dei soci a Milano di quanto Steiner ci comunica riguardo al fatto che dobbiamo superare il Taylorismo, non possiamo dirci che lo studio è fatto per alcuni e il lavoro per altri, che in quanto contadini noi non possiamo studiare, magari alcuni di noi non hanno nemmeno l'istruzione per farlo. Non c'è più il tempo del chi pensa e chi agisce, oggi ognuno di noi deve pensare ed agire nell'ambito dello stesso individuo non può pensare qualcun altro per noi. Starà a noi di fronte ad ognuno che si incamminerà per la nostra strada trovare vie pedagogiche per farlo arrivare alla libertà nel pensiero, da qualunque punto egli parta, ed in qualunque punto egli si trovi, se è vero che siamo una comunità dobbiamo necessariamente agire così, dobbiamo prenderci cura ognuno dell'altro, dobbiamo innamorarci del destino dell'altro, ogni nostro sforzo deve muovere in questa direzione, creiamo gruppi di studio ognuno dove si trova ognuno come può, ognuno con le proprie forze ed approfondiamo insieme qualcosa che secondo me abbiamo lasciato troppo indietro rispetto al punto nel quale oggi ci troviamo e rispetto a ciò a cui oggi il mondo in quanto agricoltori biodinamici ci chiama, lo studio meditativo dell'educazione del pensiero alla libertà. Buon lavoro a tutti.

RAFFAELLA MELLANO – RIVAROLO CANAVESE (TO)

Mi chiamo Raffaella Mellano e vivo in Piemonte. Con la mia famiglia conduco una azienda agricola biologica e biodinamica. Alleviamo vacche da latte /da carne e coltiviamo cereali. Insieme a mio fratello, inoltre, gestisco un consorzio di agricoltori e commercializziamo latte, farine, cereali e carne che provengono dai nostri soci. Sono la responsabile della Sezione Piemonte dell'associazione per l'agricoltura biodinamica.



Il 7 marzo 2015 sono stata invitata alla celebrazione della Giornata Internazionale della Donna al Palazzo del Quirinale. Il tema della giornata era "Donne per la Terra". Sono intervenuti il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, il Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ed il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Sono state assegnate onoreficenze al merito della Repubblica Italiana ad alcune donne che si sono distinte per il loro contributo alla protezione dell'ambiente in settori differenti.

È stata una giornata emozionante. I punti trattati da tutti i partecipanti sono temi da sempre importanti per noi agricoltori biodinamici.

MICHELE MONETTA – ACERENZA (PZ)

Monetta e Podolinsky

Siamo alle solite, il consueto incomprensibile seminario del filosofo Steiner sulle influenze cosmo-astrali sui terreni che poco sembrano a che vedere con l'agricoltura reale. Per giunta coinvolto direttamente nella organizzazione dalla amica Maria Luisa Forenza giunta appositamente da Oltreoceano e a cui certamente non si può dire di no. Costretto quindi ad "imporre" la partecipazione anche a soci del ConProBio Lucano, Consorzio Produttori Biologici che mi onoro di rappresentare. "Presidè.....le solite chiacchiere filosofiche....."

E allora facciamo questo seminario tecnico con questo personaggio che giunge appositamente dall'Australia per incontrare i bravi agricoltori Lucani!

Era il lontano 23 luglio 2010, una giornata afosa e dopo un'ora di attesa siamo ancora in pochi. Mancanza di interesse o difficoltà a raggiungere la località sperduta nell'entroterra dell'Appennino Lucano? Optavo per la prima, preoccupato per la figuraccia nei confronti di Maria Luisa, ma dopo un po' rilevo con stupore arrivi massicci persino da Regioni limitrofe. Avevano affrontato chilometri di curve per arrampicarsi fin qui? Ma chi è sto Podolinsky di cui sinceramente non avevo mai neanche sentito parlare fino a qualche giorno prima?

Il seminario inizia con il vecchietto straniero a parlare in inglese, e immaginavo i miei soci recriminare: "già la Biodinamica non si capiscepoi in inglese". Prende quindi la parola Maria Teresa che traduce la prima domanda alla sala: Qualcuno conosce l'elemento fondamentale per la sopravvivenza delle piante? E gli agricoltori Lucani, molto preparati: l'acqua, la sostanza organica..... Dal momento che nessuna risposta sembrava soddisfacente ripropone: Quale è allora l'elemento fondamentale per la sopravvivenza dell'uomo? E come tanti scolaretti in coro: il cibo, l'acqua..... Annusce il vecchietto, e ripone una ulteriore domanda: Quanto resistereste voi senza mangiare e bere? Dalla sala: qualche giorno, qualche settimana, forse anche più di 1 mese dice qualcuno. Ed il vecchietto: E senza aria? La sala si ammutisce ed io sono fulminato sulla strada di

Damasco. Continua così per qualche ora in una sala gremita e silenziosa ad ascoltare questo vecchietto dagli occhi spenti. E si prosegue al pomeriggio in campo. Non c'è humus in questi terreni, che siano convenzionali, biologici, biodinamici, sono duri come il cemento, pressati.....Al di sotto non circola aria, non c'è vita. A fine serata, il concentrato silenzio degli uditori si rompe con un lungo scrosciante applauso a ribadire una evidente adesione alle idee del maestro giunto dalla lontana Australia. Termina così la giornata di uno dei seminari tecnici più partecipati in Basilicata.

Il giorno seguente, sotto il sole cocente nel vigneto di Aglianico stiamo io, Maria Luisa e lui, il vecchietto con il suo cappellino in cotone bianco annerito dall'uso. Con la vanga prende una zolla nella carreggiata dove solitamente passa il trattore. Vedi, è duro, produce polvere. Ne prende un'altra al centro dell'interfila: Noti la differenza? La zolla è più strutturata, il terreno meno secco e polveroso, più scuro.

Comincia così il mio avvicinamento al metodo biodinamico che porto avanti con soddisfazione, ben poca cosa rispetto al nutrito gruppo di agricoltori Lucani che da allora hanno cominciato il nuovo percorso con evidenti risultati in campo.

LUCA MARGONI BASTIAN – SAVOGNA D'ISONZO (GO)



La LBS

Mi chiamo Luca, ho 26 anni e sono cresciuto nel goriziano. Dopo le scuole Waldorf, ho frequentato l'istituto tecnico agrario di Gradisca d'Isonzo, successivamente mi sono iscritto all'università di Agraria a Udine e ho lavorato presso il negozio Cuorebio di Gorizia. Negli ultimi anni ho sentito l'esigenza di approfondire l'agricoltura biodinamica e di avvicinarmi all'antroposofia. Così non vi è potuta essere scelta migliore di frequentare la Landbauschule al Dottenfelderhof. Un motto di questa azienda dice: *Al "Dotti" si viene sempre due volte...*

Nell'estate 2013 ho avuto la fortuna di poter fare un'esperienza al Dotti con le galline ovaiole e di conoscere due grandi amici, Adrian e Sebastian, che nell'estate successiva 2014 durante una mia tappa al Dotti sono riusciti a farmi iscrivere alla scuola grazie esclusivamente agli entusiasmi raccontati della loro esperienza... Così, avendo la fortuna di parlare tedesco, il 6 settembre 2014 sono arrivato al Dotti per approfondire la tematica della Biodinamica.

Il Dottenfelderhof, semplicemente detto Dotti, è un'azienda agricola di circa 200 ettari, situata a Bad Vilbel, cittadina a 10km da Francoforte sul Meno, che pratica l'agricoltura biodinamica dal 1968 ed è condotta da una comunità di lavoro. Questo vero e proprio organismo agricolo permette di lavorare a 150 persone provenienti da ogni parte del mondo e oltre alla produzione (cereali, ortaggi, latte, uova e carne) è molto attivo anche nella trasformazione: il latte viene in parte trasformato in yogurt, quark e diversi formaggi e dai diversi cereali si ottengono farine, pane, dolci, biscotti, ecc. Tutti questi prodotti vengono in parte venduti nello spaccio aziendale, sui mercati circostanti oppure nella caffetteria aperta nel periodo estivo-primaverile. Queste diverse attività, tutte svolte in un unico corpo, suscitano un gran interesse, infatti giornalmente ci sono molti visitatori, spesso pure scolaresche arrivano qui per trascorrere una giornata in campagna. La vera particolarità del Dotti è la Landbauschule, cioè la scuola di biodinamica, che offre un corso annuale veramente eccezionale. La teoria raccontata dalle persone che giornalmente si trovano ad affrontare l'agricoltura in modo pratico fa sì che noi studenti abbiamo una visione ottimale e reale di come avvengono i processi, ciò proprio per il fatto che la scuola è immersa nella realtà pratica dell'agricoltura.

Voglio raccontare come si svolge l'apprendimento. La giornata tipo (esclusi i mesi invernali da novembre a febbraio) inizia sempre alle 06:45 con il "Rundgang", cioè il "giro". Ogni mattina scegliamo l'appezzamento che vogliamo vedere, e muniti di vanga cerchiamo di farci un'idea sullo stato del terreno: osserviamo la sua struttura, la presenza di lombrichi, il lavoro delle radici, l'eventuale presenza di compost, le lavorazioni eseguite, cioè la fertilità per dirla in una parola! Da marzo a giugno si aggiunge un secondo giro: giorno dopo giorno osserviamo alberi, arbusti e siepi, cercando di capire come crescono e si sviluppano gemme, foglie, spine, fiori, ecc. Alle 7:45 davanti alla stalla c'è il ritrovo giornaliero per spartirsi gli incarichi, prendere le decisioni sui lavori da affrontare nel corso della giornata al quale prendono parte tutte le persone che lo desiderano. Per circa tre volte la settimana, dopo un'abbondante colazione alle 9:00 ci troviamo in aula,

con il nostro esperto docente Martin, leggendo e commentando insieme una vasta letteratura. I testi affrontati fino ad ora sono Educazione pratica del pensiero, La scienza occulta, qualche spunto dalla Teosofia e il corso sull'Agricoltura di Koberwitz. Le altre due mattine invece sono dedicate ad uscite mirate in diversi settori dell'azienda: quasi ogni settimana Albrecht, il responsabile di frutticoltura e degli ortaggi ci dedica parte del suo prezioso tempo per raccontarci cosa sta avvenendo, quali necessità hanno gli ortaggi, il loro ciclo colturale, della presenza di patogeni e delle lavorazioni se eseguite con il trattore oppure con il sull'allevamento, sulla razione, sui vitelli allevati con la madre e sulla gestione del pascolo. Interessanti sono anche le giornate dedicate allo Zuechtung, tradotto "miglioramento genetico delle piante" in cui viene fatta esperienza pratica e teorica sulle selezioni e costituzioni di nuove varietà partendo dalle varietà antiche conservate presso banche del seme. Qui sono state "forgiate" varietà di noto interesse nell'agricoltura biodinamica; per fare un esempio il frumento Butaro e la carota Rodelika.

Alle 12:20 finisce la mattinata e insieme a tutti i lavoratori dell'azienda c'è il pranzo: ovviamente mangiamo biodinamico! Il pomeriggio abbiamo tempo per ripassare quanto fatto in mattinata, per essere preparati all'esame scritto ed orale riconosciuto dallo Stato tedesco che si terrà ad agosto. Ma anche per lavorare in azienda, dove c'è bisogno, oppure dove noi vogliamo sperimentare qualche pratica agricola o di trasformazione.

Molto importante è parte integrante e la Projektarbeit: nel corso dell'anno dobbiamo sviluppare/elaborare un progetto, un approfondimento su una tematica a scelta o domanda sorta nel corso della pratica agricola dagli agricoltori qui presenti. Questo progetto verrà presentato a tutta la comunità di lavoro nella festa conclusiva del corso che si terrà il 5 settembre.

L'apprendimento in questa scuola di agricoltura non si limita al solo Dottenfelderhof, ma nelle numerose escursioni in cui abbiamo occasione di conoscere svariate realtà agricole e non.

La prima gita ancora a settembre ci ha portato sul Rhonegletscher (Ghiacciaio del Rodano) in

Svizzera, dove abbiamo capito che la vita viene portata dalla vita, cioè che le piante si creano l'ambiente per vivere e far vivere le prossime piante. A metà marzo, visti gli ottimi rapporti con la Fattoria di Vaira, c'è stata

la possibilità di conoscere questa splendida realtà italiana. A cavallo delle vacanze pasquali abbiamo trascorso una decina di giorni nelle fantastiche terre siciliane. A fine aprile abbiamo visitato il famoso allestitore di preparati Pierre Masson, a Macon in Francia. Nel periodo estivo dovremmo trascorrere qualche giorno con Manfred Klett in Baden-Wurtemberg, nell'escursione dedicata alla geologia e infine una buona settimana in diverse realtà agricole perlopiù tedesche.

Per chi fosse interessato alla Landbauschule, qui il sito www.landbauschule.de

SALVATORE IAPICHELLA – COMISO (RG)



Viaggio in Sicilia

Io mi chiamo Salvatore Iapichella, ho 36 anni e sono originario della Sicilia. Dopo aver studiato scienze agrarie dapprima a Bologna e poi a Catania, ho iniziato a lavorare inizialmente presso l'azienda agricola di famiglia e poi in altre aziende,

accumulando nel tempo importanti esperienze. Durante gli studi universitari sono venuto a conoscenza dell' agricoltura biodinamica e anche se ho lavorato presso aziende convenzionali non ho smesso mai di pensare un giorno di praticare e fare l'esperienze diretta dell'agricoltura biodinamica e della vita in una "Gemeinschaft" (comunità) dove si pratica la triarticolazione sociale. Tutto si è potuto avverare nel 2012 quando partii per la Germania dove frequentai un corso annuale intensivo di tedesco e poi, dopo una breve esperienza in un'azienda agricola in Hannover, andai al Dottenfelderhof, dove oggi frequento il corso annuale.

Durante l'autunno dello scorso anno è sorta l'idea di fare con la scuola una visita istruttiva in Sicilia avvantaggiati dal fatto che io, in quanto siciliano, potevo occuparmi dell'organizzazione. C'era tanta attesa per la scoperta di quest'isola, della sua cultura, della gente, del paesaggio e dei misteri che a più riprese sono stati oggetto dei nostri studi durante il corso annuale al Dottenfelderhof.

Siamo andati in Sicilia a cavallo delle feste pasquali, eravamo in totale venti persone, abbiamo affittato 4 automobili e percorso oltre 2000 km in 10 giorni, su stradine e posti inusuali, lontano dagli abituali itinerari turistici.

Abbiamo visitato principalmente la parte sud-orientale dell'isola, da Agrigento fino a Taormina passando per Ragusa, entrando subito nella parte più attesa del viaggio: la vicenda greca in Sicilia. Abbiamo trascorso un giorno intero ad Agrigento, poi a Siracusa e per un po' abbiamo provato col pensiero a rivivere quel tempo, quelle emozioni che a buona ragione sono legate alla bellezza di questi luoghi.

Ci venivano in mente le frasi di Herr Klett: << La Sicilia è la Regina di tutte le isole>>, << In nessun altro posto al mondo è così intenso il perpetuo scontro tra gli spiriti della luce e quelli delle tenebre>>. Oppure una frase di Goethe: << Ciò che per me si è rivelato decisivo è stato proprio il viaggio in Sicilia>>. Una cosa più di tutte ci accomunava, la scoperta del mito di Demetra che qui ha la sua patria.

A questo si sono aggiunti i bei momenti trascorsi visitando diverse aziende biologiche/biodinamiche, dove abbiamo potuto ammirare le vacche di razza modicana, nelle quali abbiamo potuto scorgere un'origine africana e poi

la prontezza e vivacità delle pecore di razza comisana, i terreni umosi e i carrubi del ragusano, i limoneti del siracusano. Abbiamo gustato i cornetti freschi con la ricotta, le arancine calde al ragù e la qualità della luce tipica di queste parti.

Ciò che ci ha colpito più di tutto è stata l'ospitalità e la gioia che la gente ha mostrato nei nostri confronti, i pranzi offertici, l'abbondanza e la gustosità del cibo, una convivialità di altri tempi. Nessuno si immaginava che a Modica potesse esserci un'azienda di bio cosmesi Demeter: l'Argital, con prodotti che hanno lasciato tutti stupefatti e con una persona, il Dott. Ferraro, di una simpatia e profondità fuori dal comune. E poi...che dire dell'Etna, di Taormina, del kaos di Catania e della forza che questi posti sprigionano. A Catania Martin von Mackensen è stato invitato a fare una conferenza alla facoltà di Scienze agrarie e per questo devo ringraziare Giuseppe Caruso ed il prof. Guarnaccia, che ha la cattedra di agricoltura biologica e che si è personalmente occupato dell'organizzazione dell'evento. Martin ha fatto una presentazione del Dottenfelderhof, di cosa significa un organismo individuale per un'azienda agricola biodinamica, ha parlato della gestione del letame e della rotazione, dell'utilità dei preparati e ha introdotto anche l'importanza del rapporto tra i vitelli appena nati e la madre. C'erano circa 100 persone, molti studenti e alcuni professori e ci sono state molte domande, molte curiosità soprattutto sull'aspetto economico. Abbiamo lasciato l'isola il mercoledì dopo Pasqua, ma ancora oggi il nostro pensiero va sempre in quei luoghi, perchè forse aveva ragione Goethe il quale affermò: << L'Italia senza la Sicilia non lascia immagine alcuna nello spirito. Qui è la chiave di ogni cosa >>.

**PER UN BIODINAMICO
LA GIORNATA DELLA
TERRA DURA TUTTO
L'ANNO!**

The Biodynamic Ambassadors

L'idea è nata durante il Convegno Mondiale a Dornach nel 2011.

Giovani che hanno completato la loro formazione in agricoltura biodinamica vogliono fare esperienza del mondo prima di impegnarsi a lungo termine in una fattoria. Che sia possibile per questi giovani neoformati di portare il loro sapere in luoghi dove l'agricoltura biodinamica è agli albori, come per esempio il Sudafrica, Marocco, l'India del sud o il Perù? In questi Paesi gli agricoltori di queste fattorie pioniere in biodinamica chiedono spesso di poter ricevere un aiuto per implementare il metodo nella pratica.

Gli ambasciatori della Biodinamica sono coloro che rendono possibile l'agricoltura biodinamica in posti particolari,

Gli ambasciatori della biodinamica aiutano a rendere possibile la biodinamica in luoghi particolari lavorando fianco a fianco con il manager dell'azienda, aiutando a creare e sviluppare la pratica biodinamica. Gli ambasciatori andranno a conoscere il progetto pionieristico e la cultura circostante. Questa è una forma pratica concreta di scambio culturale, che aiuta a tessere una particolare alleanza tra nord e sud, est e ovest.

La decisione di trascorrere un anno all'estero o di ospitare qualcuno per un anno va molto ben valutata. La preparazione necessaria e tutta l'organizzazione richiede molto tempo.

Come funziona?

Se voglio essere un ambasciatore:

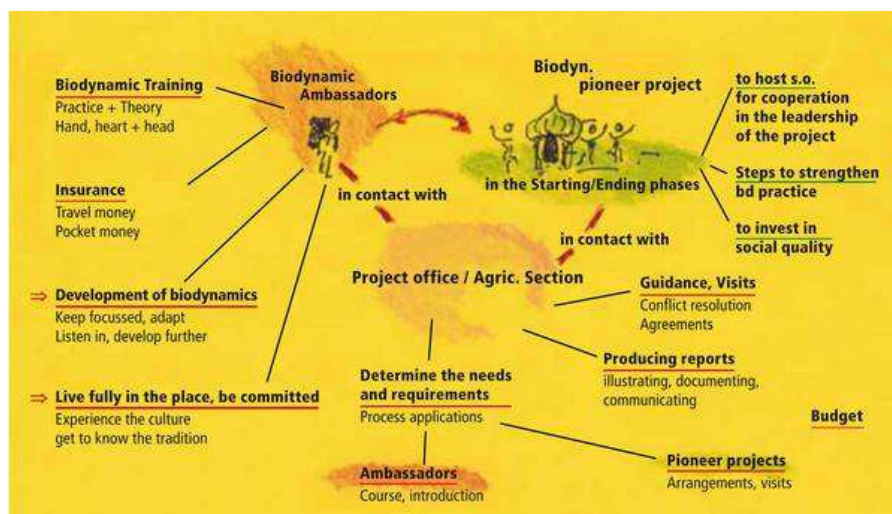
- Invio la richiesta e il mio curriculum all'ufficio del progetto
- Scelgo una fattoria adatta a me con l'aiuto dell'ufficio
- Partecipo al corso di preparazione
- Quindi parto alla volta della fattoria pioniera della BD

Se gestisco una fattoria pioniera della BD:

- Rivolgo all'ufficio del progetto la richiesta di un ambasciatore
- Viene valutata la disponibilità e competenza di ambasciatori
- Prendo direttamente contatto con un potenziale ambasciatore
- L'ambasciatore viene a lavorare nella nostra azienda

Il Team del progetto è composto da:
Ambra Sedlmayr, Ueli Hurter, Reto Ingold

Informazioni e registrazioni
Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum
Hügelweg 59 - 4143 Dornach - Svizzera
Tel/ Fax +41 61 706 42 12 / 15
biodynamic.ambassadors @goetheanum.ch



DALLE SEZIONI

SEZIONE VENEZIA GIULIA

Incontri primaverili 2015 della Sezione in Via Mazzini 30, 1° piano, Trieste.

LE ATTIVITA' IN SEDE

Ogni primo e terzo mercoledì del mese, dalle 20 alle 21.30 proseguiamo con lo studio sul testo di Rudolf Steiner "Impulsi scientifico spirituali per il progresso dell'agricoltura". Lo studio che si svolge in forma di corso aperto a tutti, guidato da Michele Codogno con sensibilità ed approfondimento, viene seguito con grande interesse.

Durante i rimanenti mercoledì, sempre dalle ore 20 alle 21.30, leggiamo un testo che possiamo considerare complementare: "Koberwitz, Pentecoste 1924" di Peter Selg e secondo necessità ci dedichiamo a problemi amministrativi o organizzativi del momento.

Prosegue il Corso di agricoltura biodinamica tenuto da Michele Codogno, iniziato proprio un anno fa. Si tratta di un corso a titolo gratuito, aperto a tutti, basato sulla lettura e commento delle conferenze tenute a Koberwitz da Rudolf Steiner nel 1924.

E' in svolgimento un corso di euritmia, che si sta tenendo nella sede della Sezione. Prosegue l'attività di agricoltura nell'orto della Sezione "Oasi di San Giovanni" a cui partecipano i "soci storici" affiancati però dai nuovi soci che abbiamo acquisito grazie all'opera di divulgazione operata dal nostro Michele Codogno con il corso prima citato.

Quest'anno vogliamo dedicarci alla apicoltura: alcuni soci hanno frequentato un primo corso di apicoltura biodinamica in gennaio ed ora seguiranno il prossimo corso organizzato da Daniele Pustetto in Carnia.

Proprio per favorire le nostre amiche api, oltre ai fiori e agli alberi già presenti nel nostro orto predisporremo aiuole di facelia e semineremo a sovescio due altre aree con leguminose miste, sempre utili anche alle api.

Parteciperemo probabilmente, come da anni ormai, a due manifestazioni triestine sempre attese dalla popolazione con molto piacere

Si tratta degli *Horti tergestini*, che avranno luogo proprio nel comprensorio dell'ex Ospedale Psichiatrico (cfr. Basaglia), dove è situato il nostro orto: si tratta di un mercato primaverile di fiori, prodotti di erboristeria, ceramiche ecc. e solitamente a noi è chiesto di mostrare l'orto e di spiegare la formazione del "cumulo".

In giugno invece c'è l'altra manifestazione chiamata *Bioest* alla quale partecipiamo con un piccolo stand in cui esponiamo libri di agricoltura biodinamica e di antroposofia e facciamo opera di divulgazione.

Per informazioni: 333 1118664 - 328 7012374

miki.quitte@gmail.com

ornella.bonetta1@gmail.com

SEZIONE FRIULI

Martedì 23 giugno 2014 nel tardo pomeriggio - Vigilia di San Giovanni - nelle Valli del Natisone

Composizione del "maç di San Zuan"

I riti del fuoco: accensione del "kries"

PIANTINE PER ORTO E GIARDINO DA CULTURA BIODINAMICA

Il vivaio di piante per orto e giardino è realizzato presso l' Azienda Agricola Biologica "Carlo Giacomelli" in una **serra, situata a Pradamano, con ingresso da Via delle Bonecche.**

(di fronte al civico n. 53)

Dal 1994 un gruppo di orticoltori biodinamici conduce questo vivaio applicando le conoscenze ed i metodi dell'agricoltura biodinamica.

Vengono coltivate le principali piante orticole primaverili ed estive, alcune piante officinali ed anche piante da fiore.

Le sementi vengono per una buona parte autoprodotte in un orto sperimentale messo a disposizione dall'Az. Agricola Giacomelli. Anche i soci dell'Associazione concorrono con le proprie produzioni.

Così abbiamo anche sementi di vecchie varietà locali di alcune specie del catalogo di Civiltà Contadina – Cesena e Arcoiris – Modena.

Tutti i mercoledì dei mesi di marzo, aprile e maggio ci troviamo nella serra dalle 15 alle 18.30 a preparare le piantine per orto e giardino da agricoltura biodinamica.

Per informazioni e iscrizioni:

friuli@biodinamica.org

Achille Minisini 349.1252895

distribuzione dei Preparati biodinamici:

• COSSARO Eda
Via Piutti, 68 – UDINE
cell. 3311541040

• MORELLO Enrico
Via Batt. Gemona, 40 – CORDOVADO
cell. 3386728407

• DELLA PIETRA Nivio
Via Voviz, 3 – CERCIVENTO
Tel. 0433 778815

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 proseguito 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

veneto@biodinamica.org

SEZIONE ALTO ADIGE

Sabato 20 giugno ore 11 - 23
Festa Estiva Biodinamica per tutti

L'Associazione per l'Agricoltura biodinamica e la tenuta Manincor

sono lieti di invitarvi alla festa biodinamica nella tenuta Manincor, S. Giuseppe al Lago, 4, 39052 Caldaro (BZ)

Immergetevi con tutti i sensi nell'agricoltura biodinamica facendovi trasportare da noi nel suo mondo con: visita aziendale guidata, dimostrazioni di come lavorare la terra con i cavalli, squisite e tipiche pietanze con ingredienti biodinamici, degustazione vini, musica dal vivo ed altro.

Come programma culturale collaterale per adulti e bambini le scuole Waldorf della provincia, la Casa di Salute Rafael e altri, ci presentano l'ampiezza della filosofia antroposofica di Rudolf Steiner.

La Vostra famiglia, i Vostri parenti e amici sono benvenuti a partecipare.

Maggio:

Mercoledì 27. Visita aziendale sul tema: Lavorazione del terreno

Luogo: Azienda Agricola di Huf Gottlieb
Ora: 16:00 in Azienda a Ora

Mercoledì 11 giugno. Visita aziendale sul tema: Maturazione

Luogo: Azienda Agricola di Sartori Andrea
Ora: 16:00 in Azienda a Caldonazzo

Luglio:

Venerdì fino a Domenica Gita sociale sul lago di Costanza all'isola Rheinau

Informazioni in segreteria

Ottobre:

Domenica 04. : Giornata dei preparati

Allestiremo insieme i preparati biodinamici.

Luogo: Azienda Crozzol ai Pochi di Salorno
Inizio ore 9.00 Partecipazione libera

Novembre:

Mercoledì 11.: Incontro serale per l'approfondimento del "corso di agricoltura".

Leggeremo nel libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.

Luogo e ora: Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

Mercoledì 25.: Incontro serale per l'approfondimento del "corso di agricoltura".

Leggeremo nel libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.

Luogo e ora: Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

BIOLIFE

Dicembre:

Mercoledì 9.: Incontro serale per l'approfondimento del "corso di agricoltura".

Leggeremo nel libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.

Luogo e ora: Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

Venerdì 11. e Sabato 12.:

Seminario con Karsten Massei

Tema: Percezione

Luogo e ora: Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), il 11.03 ore 19 – 21, 12.03. dalle 9 alle 18.
Partecipazione libera per i soci della sezione, per non soci 50 €

Mercoledì 23.: Incontro serale per l'approfondimento del "corso di agricoltura".

Leggeremo nel libro omonimo e discuteremo tematiche attuali.

Luogo e ora: Scuola superiore Waldorf Bolzano (WOB), dalle ore 20. Partecipazione libera.

Maggiori informazioni:

trentinoaltoadige@biodinamica.org

info@biodynamik.it

Klaus Visintin 3884572727

SEZIONE LOMBARDIA

Da Domenica 12 Aprile a Domenica 31 Maggio presso scuola Waldorf di Rodengo Saiano (Bs) introduzione all'agricoltura biodinamica corso teorico pratico con l'allestimento dell'orto della scuola.

Prosegue l'iniziativa "CREARE LAVORO CON L'AGRICOLTURA BIODINAMICA" tesa a creare occupazione giovanile. Invitiamo associazioni e gruppi interessati a contattarci.

Per maggiori informazioni e per iscrizioni:

lombardia@biodinamica.org

www.michelebaio.com

cell. 3336030184 tel. 0399240264

Visto il continuo aumento di richieste da più parti della Lombardia, la Sezione Lombardia ha attivato dei punti di riferimento provinciali per poter essere più presente sul territorio e ampliare i servizi verso i soci a favore della diffusione del metodo, del reperimento dei preparati e informare sulle attività della Sezione e dell'Associazione.

Dove specificato, al referente corrisponde anche una azienda agricola biodinamica in conversione. Lo scopo è anche quello di formare circoli zionali per lo sviluppo di attività agricole, orti sociali, didattici e urbani, attività nel sociale legate all'agricoltura.

Elenco referenti provinciali:

Milano Città : Monica Muto -
monica.muto@gmail.com 328 31 29 089

Milano Hinterland : Luigi Siena –
luigi-siena@virgilio.it 339 27 70 871
www.progettoinmovimento.it

Varese/Pavia: Matteo di Mattei -
www.cascinaburattana.it 345 34 52 464

coop sociale agricola biodinamica Cascina Burattana Busto Arsizio, verdure e trasformati

Como/Monza e Brianza: Loredana Testini-
loredana.t@tiscali.it 338 15 37 787



buono sano
BIODINAMICO

(1924 - 2014)
90 anni
di Agricoltura
Biodinamica

Valsassina/Riviera: Mariangela Plati - mari@ilfiorebio.it- 347 37 58 759
Azienda agricola Il Fiore coltivazione erbe officinali - www.ilfiorebio.it-
Garda bresciano: Silvano Delai - mail@l'ulif.it- 335 70 72 669
Azienda agricola L'Ulif - ww.l'ulif.it - vino e olio
Valle Camonica: Dò Gianluigi- gigido@libero.it- 320 03 20 752 Azienda agricola Colle civarolo - viticoltura-
Bergamo: Clemens Dossi - lendos3@libero.it- 349 350 27 68
Oasi Biodinamica del Picchio Verde



Per maggiori informazioni
raffaella.mellano@tiscali.it
Raffaella Mellano 3667214788

SEZIONE LIGURIA

SEZIONE PIEMONTE

Continua il corso di agricoltura biodinamica di primo livello a Ceva (Cuneo) - presso il Centro di Formazione Professionale Cebano Monregalese. Il corso avrà la durata di 25 ore e si svolgerà con il patrocinio del Collegio dei Periti Agrari e dei periti Agrari laureati di Cuneo

I prossimi appuntamenti sono previsti per
martedì 26 maggio 2015
martedì 9 giugno 2015
martedì 16 giugno 2015
martedì 23 giugno 2015

Il 20 maggio ad Agliè alle ore 20.30 si terrà un incontro presso il Consorzio Natura e Alimenta nel quale si parlerà di medicina naturale ed antroposofica.

Il titolo della conferenza gratuita sarà il seguente :
"Mangiar sano e curarsi in modo sano"
Raffaella Mellano incontra il medico omeopata ed antroposofa Paolo Garati

La sezione Piemonte insieme al Consorzio Natura e Alimenta parteciperà alla fiera "Free From Food Expo" a Barcellona (Spagna) il 4 - 5 giugno 2015. Questa manifestazione affronta i temi del "senza": senza glutine, senza zuccheri, senza OGM, senza grassi, senza uova....

Siete tutti invitati a visitare questa fiera!

Per informazioni: Stefano Avezù 3487987747
liguria@biodinamica.org
stefano.avezu@gmail.com

SEZIONE EMILIA ROMAGNA

30, 31 maggio / LA GESTIONE ESTIVA DELLE PIANTE DA FRUTTO IN BIODINAMICA. CORSO PRATICO DI POTATURA VERDE. Presso l'azienda "BENERICETTI CRISTINA" a Castrocaro Terme (FC). Con Alberto Aldini, Carlo Bazzocchi, Fabio Fioravanti e Cristina Benericetti. Sabato 30, dalle ore 8:30 alle 19:00. Domenica 31, dalle ore 8:00 alle 12:30. La gestione della chioma durante il periodo estivo su melo, pero, pesco, albicocco, ciliegio, kaki e kiwi. Il silicio ed il preparato 501. Il senso della potatura verde. Interventi estivi e prevenzione. Attività pratica di potatura su vari fruttiferi. Come prevenire e contrastare fenomeni di stress idrico.

5 luglio / VITICOLTURA BIODINAMICA PRATICA, presso l'azienda "AL DI LA' DEL FIUME" a Marzabotto (BO). Corso pratico con attività in campo. Con Adriano Zago. Dalle ore 9:00 alle 18:00. La gestione estiva della chioma. I trattamenti estivi. Il carico produttivo e il diradamento. La gestione del suolo durante il periodo estivo.

19 settembre / VITICOLTURA BIODINAMICA

PRATICA, presso l'azienda "AL DI LA' DEL FIUME" a Marzabotto (BO). Corso pratico con attività in campo. Con Adriano Zago. Dalle ore 9:00 alle 18:00.

La cura della salute dell'uva. I controlli di maturità. La preparazione della vendemmia. La gestione delle fermentazioni. Programmazione dei lavori autunnali.

Per informazioni e aggiornamenti

info@fondazionelemadri.it

www.fondazionelemadri.it

SEZIONE TOSCANA

Corso Patentino fitofarmaci

La sezione sta collaborando all'organizzazione di corsi per il Patentino fitofarmaci in tutte le provincie toscane. I primi corsi partiranno a maggio e saranno specificamente indirizzati a chi fa agricoltura biologica e biodinamica.

Ciò si è reso necessario per la recente normativa, che rende obbligatorio per gli agricoltori, in tutta Italia, il patentino fitofarmaci. Le aziende biologiche e biodinamiche potranno seguire lezioni su prodotti ecologici ammessi dai disciplinari e ottenere il patentino senza perdere tempo in lezioni lontane dai loro interessi.

Corso per cuochi

Prenderà avvio il 30 marzo il primo corso per cuochi. Gli studenti sono già stati selezionati tra decine di candidati. Il corso, di durata biennale per 1800 ore, vedrà la collaborazione della Sezione, di Apab, dell'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, della Base di San Lorenzo e di Slow Food. Cuochi ed esperti biodinamici formeranno 20 chef, che renderanno più sane e vitali le tavole nei prossimi anni.

Corso base di Agricoltura biodinamica

Sono aperte le iscrizioni per il corso base, prima parte. Durerà quattro giorni 9, 10 e 23, 24 maggio. Si terrà prevalentemente tra le mucche felici dell'Azienda "Pian Barucci" a Borgo San Lorenzo

(FI) della socia Valentina Vignini. Le iscrizioni sono aperte.

Corso di aggiornamento avanzato a Podere forte Nel piano di attività a sostegno del miglioramento del lavoro biodinamico, si terrà un corso di aggiornamento per gli operatori biodinamici presso l'azienda "Podere forte" di Castiglione d'Orcia (SI) il 13 e il 18 aprile. L'azienda biodinamica ha già ricevuto l'encomio pubblico del presidente della Toscana Rossi.

Il precedente corso di aggiornamento, tenuto presso l'azienda biodinamica "La Violla" di Castiglione Fibocchi (AR) l'8 e 9 gennaio, ha visto la partecipazione di 40 agricoltori biodinamici impegnati nel miglioramento della qualità.

Buon diploma

Hanno brillantemente superato l'esame i dieci allievi che hanno frequentato il corso "Biodinamica per lo sviluppo territoriale". Il certificato europeo delle competenze acquisite verrà rilasciato dalla Regione Toscana. Con gli allievi sarà avviato, presso la sezione, un gruppo di studio per l'approfondimento dei temi trattati.

Un giardino alla Leopolda

Un altro piccolo spazio della città di Firenze è stato portato a verde. Presso la stazione Leopolda, noto luogo di meeting politici, i giovani allievi biodinamici del Centro Giustizia Minorile, hanno creato aiuole e trasformato un muro di cemento in verde a sviluppo verticale, che darà buona accoglienza ai visitatori. All'inaugurazione, il 30 gennaio, hanno partecipato diverse personalità attive nella vita pubblica cittadina.

Gruppo di studio

Continua a mercoledì alterni il gruppo di studio sui testi di Steiner: Agricoltura e l'Iniziazione. E' aperto anche ai non soci.

Per informazioni:

toscana@biodinamica.org

www.agricolturabiodinamica.it

SEZIONE UMBRIA

Corsi di PRIMO e SECONDO LIVELLO per la FORMAZIONE di BASE in Agricoltura Biodinamica:

presso l'Azienda Agricola "Le Due Torri" a Spello (PG)

I CORSI TEORICO-PRATICI DELL'ANNO 2015 di PRIMO e SECONDO LIVELLO per la FORMAZIONE di BASE in AGRICOLTURA BIODINAMICA

sono promossi dalla Sezione Umbra dell'Associazione Nazionale per l'Agricoltura Biodinamica e dall'Azienda Agricola ed Agriturismo "Le Due Torri" (che offre la possibilità di mangiare ed essere alloggiati in Azienda durante i corsi).

Si articolano in 2 MODULI ciascuno, per un totale 4 incontri di formazione generali e tematici, con seminari teorici e pratici condotti da docenti ed agricoltori esperti in materia agricola biodinamica.

Possono partecipare agli incontri: i produttori agricoli, i tecnici, gli hobbisti, gli insegnanti e tutti coloro che vorranno approfondire i nessi che legano l'uomo alla terra o conoscere le implicazioni profonde che stanno alla base di tanti "malesseri" dell'uomo moderno, imparando ad intervenire in campo agricolo per migliorare la capacità di un singolo individuo o di un gruppo ed agire responsabilmente verso sé stessi o l'ambiente che ci circonda, per contribuire ad un progresso sociale ed economico del nostro Paese.

PRIMO MODULO 2°livello:

con Approfondimenti di Olivicoltura Biodinamica e sul Marchio di Qualità Demeter
17 - 18 OTTOBRE 2015: tot. 16 ORE
Docenti: FABIO PRIMAVERA- FABIO CIRI

SECONDO MODULO 2°livello:

con Approfondimenti di Cerealicoltura ed il Controllo dei Parassiti in Biodinamica
21 - 22 NOVEMBRE 2015: tot. 16 ORE
Docenti: FABIO PRIMAVERA- FABIO CIRI

Per programma dettagliato e informazioni:

umbria@biodinamica.org

fabiociri@libero.it

SEZIONE MARCHE

Venerdì 19, Sabato 20, Domenica 21. 06. 2015
Oasi San Benedetto Lamoli (PU)

"Il colore nelle piante e nel paesaggio"

Seminario teorico-pratico di osservazione delle piante e del paesaggio, con la partecipazione del Dott. Stefano Pederiva e della Accademia per la cultura del paesaggio Petrarca.

A cura di Associazione culturale Thaleia.

Info. karin.mecozzi@aruba.it, 349 8383231

VII° Corso teorico pratico di osservazione della natura

Piante e paesaggio
attraverso
il mondo del colore



19-21 giugno 2015
Oasi San Benedetto (Lamoli, PU)

PETRARCA
Accademia Petrarca per la Cultura del Paesaggio

Associazione
per l'Agricoltura Biodinamica
Sezione Marche

Associazione
Culturale
THALEIA
Karin Mecozzi

Sabato 11, Domenica 12.07.2015 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 26.09.2015 Az. Agr. La Luna nell'orto di Tronchin Renzo, Madonna del Rafaneto, Barchi (PU), tel. 0721 978227

Ore 15,00: Allestimento ed interrimento preparati biodinamici.

Sabato 17, Domenica 18.10.2015 Az. Agr. Demetra di Alessandro Acqua, S. Severino Marche (MC) tel. 339 6683743

Giornate di approfondimento sulla frutticoltura, a cura di **Herbert Tratter**.

Sabato ore 15,30: Il metodo "Tratter" come procedere per il controllo di funghi e parassiti.

Domenica ore 9,30: La gestione del frutteto, scelta delle piante, impianto e potature.

Domenica 6.12.2015 Az. Agr. Orto Bene di Antonio Manunta

Madonna del Rafaneto Barchi (PU) tel. 0721 981154

Ore 10,30: Tradizionale incontro di fine stagione, considerazioni sul lavoro svolto e proposte per il programma del nuovo anno.

Per motivi organizzativi si prega di prenotare telefonicamente la propria partecipazione agli eventi.

SEZIONE CAMPANIA

24 giugno 2015 festa di San Giovanni incontro tra i vari gruppi campani ad ispirazione antroposofica

La Sezione Campania parteciperà all'evento nazionale BUONGIORNO CERAMICA nel week-end 29-30-31 maggio all'interno del reale bosco di Capodimonte che come tante realtà storiche rischiano di scomparire per interessi non naturalistici e rischia la lottizzazione.

Per informazioni:
Maria Grazia De Simone 348.4057793

Francesco Jr Monaco 327.6750809
campania@biodinamica.org

SEZIONE SARDEGNA

Continuiamo con le visite tematiche ed incontri/studio presso le aziende e/o terreni dei soci, chi ospita propone un lavoro/studio ed una lettura da fare trascorrendo la giornata insieme. Alcune date sono ancora da definire, ecco il calendario:

A QUARTU 23 MAGGIO

"Acqua, come reperire e quanta usare"

A MACOMER 19 SETTEMBRE

"Allevamento e Formaggi"

A SASSARI 11 OTTOBRE

"cura del vigneto"

A MONTE ARCI 24 OTTOBRE

"Ammendamento terreno e potatura macchia"

In previsione per il secondo semestre 2015 :
CORSO BASE PRIMO LIVELLO
CORSO BASE SECONDO LIVELLO

Per informazioni:

sardegna@biodinamica.org

e/o telefonare a Samuel Caboni 345.8812005

e/o telefonare a Maria Biancardi 338.3834973

BACHECA BIODINAMICA

Cari Soci, se volete pubblicare sul prossimo Notiziario un annuncio riguardante richieste e offerte di materiale, di strumenti, di prodotti agricoli etc. il testo dovrà pervenire a info@biodinamica.org entro il 15 marzo 2015. Potrete scaricare dal sito www.biodinamica.org l'apposito modulo.

Gruppo di Studio Scuola della Zelata

Prossimo incontro **6 giugno 2015**

Per informazioni: cesarelanfranchi@tiscali.it



SOFAI

SOCIETA' FARMACISTI ANTROPOSOFI ITALIANI

Incontrare gli alberi: un'arte da imparare!

Da venerdì 17 a domenica 19 luglio

Formeremo 4 gruppi, guidati dai dott.ri: Giuseppe Ferraro, Gabriella Gianni, Stefano Pederiva e Gabriella Zanini. Euritmia con Teresa Mazzei

L'incontro si terrà in Bedonia (PR), presso il Seminario Vescovile.

Per informazioni e adesioni (entro il 30 giugno) rivolgersi a: Gabriella Gianni :
cell. 3336215796 o gabriella.gianni@katamail.com
Segreteria: SOFAI – Società Farmacisti Antroposofi Italiani
Strada di Casale 286 – 36100 VICENZA C.F. 95083270249

Società Italiana Medicina Antroposofica

**CORSO TRIENNALE DI FORMAZIONE IN MEDICINA ANTROPOSOFICA PER MEDICI, VETERINARI,
ODONTOIATRI e FARMACISTI**

[Informazioni: segreteria@medicinaantroposofica.it](mailto:segreteria@medicinaantroposofica.it)



buono sano
BIODINAMICO

(1924 - 2014)
90 anni
di Agricoltura
Biodinamica



European Economic and Social Committee

TTIP – Increased Trade for Better Living?

European Policy Conference bringing together Civil
Society organisations, negotiators and decision makers

Date: 15-16 June 2015

Place: Brussels

Venue:

- Plenary sessions: European Economic and Social Committee
- Workshops: Residence Palace – International Press Centre

Conference languages: EN, DE, FR

CONCEPT NOTE

Inspired by the Preamble of the World Trade Organisation (WTO) agreement,¹ trade and investment are not goals in themselves but constitute a means to raise standards of living, improve well-being as well as protect and promote public health, ensure full employment while allowing for the optimal use of the world's resources in accordance with the objective of sustainable development, seeking both to protect and preserve the environment, including through sustainable agricultural practices. Trade should serve human society; therefore international trade agreements should be based on the principles of fairness and transparency and trade relations must take place within the limits that are set by democratic decisions.

The planned free trade agreements between the EU and the US and Canada, the Transatlantic Trade and Investment Partnership (TTIP²) and the Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA)³, have stirred heated debates amongst civil society organisations, which put in question that these agreements could achieve these aims. Meanwhile, TTIP supporters and negotiators incessantly reassure civil society that TTIP would not affect the Member States' sovereign right to regulate and would not lower our public health, agricultural or food safety standards. However, there are legitimate concerns about risks for standard maintenance and setting in the fields of sustainable food, agriculture, health systems, safe labour and animal welfare, which are based on evidence and solid arguments. Mistrust still prevails towards the final outcome of the agreements as negotiations have taken place behind closed doors and only upon civil society pressure made possible small positive steps towards more transparency. Proposed instruments such as the regulatory cooperation or the Investor-to-State Dispute Settlement (ISDS) threaten to undermine the right to regulate and the democratic development of legislation.

At the heart of international trade is the belief that they will have a positive economic benefit. Historically, economic growth has led to improved population health. Yet this link is now weakening, and attention is being focussed on assessing the effect of FTAs on health and the ability of government to mitigate against

¹ http://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/04-wto.pdf

² <http://ec.europa.eu/trade/policy/in-focus/ttip/>

³ <http://ec.europa.eu/trade/policy/in-focus/ceta/>

negative impact.⁴ TTIP is negotiated in a context of the high and growing burden of chronic diet-related non-communicable diseases (NCDs) such as cardiovascular disease, diabetes, certain cancers, as well as obesity. There is strong evidence behind linking increased globalisation, free trade agreements, and nutritional transition towards over-consumption levels and Western-type diets characterised by increased volumes of cheap energy-dense but nutritionally-poor ultra-processed foods high in (saturated) fats, salt and added sugars (HFSS), on account of under-consumption of products high in fibre such as fruit and vegetables, and wholegrains.

CONFERENCE AIM

The aim of the conference is to produce a list of concrete recommendations to decision makers on how to come to better and fairer international trade relations for the benefit of societies and environment. The outcomes will be compiled in a conference report – including concrete recommendations around the key questions - which will then be communicated to decision makers.

WHO SHOULD ATTEND?

The conference will be of particular interest and importance for the representatives of civil society organisations, EU institution and Members States representatives, researchers and other stakeholders dealing directly and indirectly with Trade, Agriculture and Food as well as public health policies.

This conference provides a discussion platform for negotiators, decision makers and stakeholders to exchange views on civil society concerns with regard to possible TTIP implications on sustainable food and agriculture, public health and services as well as education and democracy. It will discuss visions about fair and sound international trade, develop ideas for inter-state arrangements that would foster fair trade, and debate if TTIP and CETA bear any approaches that could lead towards better trade.

**Iscrizioni entro il 10 giugno sul sito: my.eph.org/civicrm/event/info?
o inviare una mail a zoltan@epha.org**