

I neocontadini biodinamici

I fratelli Lo Franco e gli altri imprenditori che hanno scommesso sull'agricoltura: ma senza chimica

L'evento

● Si conclude oggi a Milano il congresso dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica sul tema «Oltre Expo. Alleanze per nutrire il Pianeta», promosso dalla fondatrice del Fai Giulia Maria Crespi, patrocinato da ministero per le Politiche agricole, Regione Lombardia e Comune di Milano e organizzato con la Bocconi

● Tra i partecipanti Andrea Carandini, presidente del Fai, Claudia Sorlini, presidente del comitato scientifico di Expo 2015, Salvatore Veca, presidente onorario della Fondazione Feltrinelli, Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, Maria Grazia Mammuccini, che guida il comitato scientifico di Firab



Gli uliveti Maria Grazia De Simone, 39 anni, agronoma della Bioagritur San Michael a Pratella, nell'alto Casertano, che coltiva soprattutto ulivi e ortaggi (Fotogramma)



I vigneti Francesco Cantini, 32 anni dell'azienda Piombaia, di Montalcino: cento ettari di bosco, dodici di vigneti, due di ortaggi, quattro a uliveto (Fotogramma)



I cereali Enrico Amico, 44 anni, dirige Amicobio, 150 ettari a Capua, in provincia di Caserta: produce soprattutto cereali e frutta (Fotogramma)

MILANO «Faccio mio il motto: yes, we can! Sì, possiamo farcela a cambiare questo mondo, a migliorarlo. Ma dipende da voi giovani capire che bisogna amare e proteggere la nostra grande madre terra».

Giulia Maria Crespi, fondatrice del Fai, il Fondo ambiente italiano, e antesignani sostenitrice dell'agricoltura biodinamica, si rivolge alle nuove generazioni dal convegno «Oltre Expo: alleanze per nutrire il pianeta» organizzato dall'Associazione per l'agricoltura biodinamica.

Catalizza l'attenzione dell'aula magna della Bocconi durante la tavola rotonda coordinata da Gian Antonio Stella e lancia la sua accusa ai fertilizzanti e diserbanti chimici: «Sono le stesse aziende che durante la Seconda guerra mondiale producevano armi e bombe. E basta immergere le

Entusiasmo

Giulia Maria Crespi, fondatrice del Fai: «Il mondo si può cambiare, ma dipende da voi»

mani nelle terre fertilizzate chimicamente per sentire un odore atroce. Quelle coltivate con la biodinamica hanno il profumo vero della natura, della vita».

In mattinata era intervenuto Andrea Carandini, presidente del Fai, che aveva dimostrato come un bene culturale, proponendo l'esempio del Castello di Masino, possa diventare il fulcro dello sviluppo di un territorio ritrovato e «sano».

In sala tante storie di giovani imprenditori che hanno già seguito il suggerimento di Giulia Maria Crespi. Per esempio tre fratelli Antonio (38 anni), Bandino (43) e Gianni (45) Lo Franco, titolari dell'azienda agricola «La vialla» a Castiglione Fibocchi in Valdarno: 500 ettari biodinamici dal 2005 coltivati a uva (Chianti, proclamato pochi giorni fa vino dell'anno dalla fiera Biofach di Norimberga), ulivo, pomodori, grano. Producono pasta, bi-



scotti, marmellata, miele, formaggio pecorino: «Dal 2005 al 2010 la nostra terra ha aumentato del 72% la sostanza organica, quindi la propria vitalità. Siamo tre fratelli con otto figli in tutto e stiamo comunicando anche a loro questo modo di approcciarsi alla terra e di mangiare, la nostra pasta fatta a pietra ha un sapore inconfondibile».

Maria Grazia De Simone, 39 anni, agronoma, è l'anima della Bioagritur San Michael a Pratella, nell'alto Casertano, accanto alle sorgenti dell'acqua Lete. Coltiva soprattutto ulivi ma anche ortaggi: «La biodinamica non inquina, è in piena armonia con il contesto

della natura. Le piante si aiutano l'un l'altra, le essenze medicinali accanto alle colture attirano api e permettono una buona impollinazione. Con gli agenti chimici tutto è impossibile. Capita che il coltivatore vicino ti chieda: come mai quest'anno avete magnifici pomodori e noi no? La risposta è evidente, semplicissima, sta nella nostra scelta non chimica...».

Francesco Cantini ha 32 anni e trasmette tutto il suo entusiasmo per il suo universo della Piombaia, azienda di famiglia a Montalcino, duecento ettari (cento di bosco coltivato, dodici di vigneti, due di ortaggi, quattro a uliveto): «Le terre

Fratelli Antonio (38 anni), Bandino (43) e Gianni (45) Lo Franco, titolari dell'azienda agricola «La vialla» a Castiglione Fibocchi in Valdarno: 500 ettari coltivati a uva, ulivo, pomodori, grano (Fotogramma)

trattate con i prodotti chimici diventano asfittiche, puzzano. I vendemmiatori da noi ritrovano la terra di un tempo, con l'aria piena di insetti, api farfalle. Magari all'inizio c'è bisogno di qualche investimento, ma poi, dopo due o tre anni, si recupera e si guadagna. All'inizio mio padre era molto perplesso. Poi, da uomo legato alla terra, ha visto i risultati. E adesso è quasi più convinto di me».

E poi c'è Enrico Amico, 44 anni, che insieme ad altri familiari conduce Amicobio, 150 ettari a Capua, e ha anche aperto un ristorante a Santa Maria Capua Vetere dedicato a Spartacus, il gladiatore nato lì. Alleva bovini di razza marchigiana e maiali casertani, coltiva grano, cereali, ortaggi e frutta sempre col biodinamico: «Vendiamo il 90 per cento dei nostri raccolti in Svizzera, Germania e Inghilterra, dove ci conoscono benissimo. Il mercato italiano invece è poco preparato al biodinamico e i prezzi sono troppo bassi». Che cosa ama di più della biodinamica? «La condivisione, la partecipazione, il fatto che ci si senta tutti una grande squadra. Perché la partita, con la biodinamica, si può vincere per davvero»

Paolo Conti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Biodynamisch orientierte Bauern - eine ganz neue Landwirtschaft

Die Brüder Lo Franco und die anderen Unternehmer haben auf eine ganz neue und vollkommen chemiefreie Landwirtschaft gesetzt. Die Gründerin des FAI, *Fondo ambiente italiano*, also des italienischen Umweltfonds, sagt: „Die Welt kann verändert werden, aber es hängt von euch ab.“

Mailand. „Mein Motto lautet: Yes, we can! Ja, genau, wir können diese Welt verändern und sie zu einer besseren zu machen. Aber es hängt von euch, der jüngeren Generation, ab. Ihr müsst begreifen, dass unsere große Mutter Erde geliebt und geschützt werden muss.“

Giulia Maria Crespi, die Begründerin des Italienischen Umweltfonds und engagierte Wegbereiterin der biodynamischen Landwirtschaft wendet sich auf der Tagung „Jenseits von Expo: Kräfte bündeln, um den Planeten zu ernähren“, die von der Vereinigung Biodynamische Landwirtschaft organisiert wurde, an die jüngeren Generationen.

Sie hat die ungeteilte Aufmerksamkeit während eines Runden Tisches in der Aula Magna der Universität Bocconi, koordiniert von Gian Antonio Stella, und greift chemische Dünge- und Unkrautvernichtungsmittel an: „Es sind dieselben Betriebe, die während des Zweiten Weltkriegs Waffen und Bomben hergestellt haben. Es genügt bereits die Hände in die chemisch gedüngten Böden zu versenken, und ein grauenvoller Gestank wird frei. Das nach der biodynamischen Methode bestellte Land hingegen verbreitet den echten Wohlgeruch der Natur, des Lebens.“

Am Vormittag hatte Andrea Carandini, Vorsitzender des Italienischen Landwirtschaftsfonds, das Wort; er zeigte auf, wie ein Kulturgut, beispielsweise das Schloss von Masino, zum Dreh- und Angelpunkt für die Entwicklung eines wiederentdeckten und ‚gesunden‘ Territoriums werden kann. Im Saal werden viele Geschichten junger Unternehmer laut, die sich längst an die Empfehlungen von Giulia Maria Crespi halten. So zum Beispiel die drei Brüder Lo Franco, der 38jährige Antonio ,

der 43jährige Bandino und der 45jährige Gianni, ihres Zeichens Eigentümer des Landwirtschaftsbetriebs „La Violla“ in Castiglion Fibocchi im Valdarno: 500 Hektar biodynamisch behandeltes Land, seit 2005 mit Reben (der Chianti wurde vor wenigen Tagen auf der Biofachmesse in Nürnberg zum Wein des Jahres gekürt), Ölbäumen, Tomaten, Getreide bestellt. Ihre Produktion umfasst Pasta, Kekse, Marmelade, Honig, Schafskäse: „Zwischen 2005 und 2010 hat unser Land um 72% an organischer Substanz, also an eigentlicher Vitalität, dazugewonnen. Wir sind drei Brüder mit zusammen acht Kindern, und auch ihnen weisen wir heute schon diesen gesunden Weg, sich der Erde und der Ernährung anzunehmen; unsere Pasta, die aus steingemahlenem Hartweizengrieß besteht, hat einen unvergleichlichen Geschmack.“

Maria Grazia De Simone, 39 Jahre alt, Agronomin, ist die Seele des Unternehmens Bioagritur San Michael in Pratella, im hochgelegenen Casertano, ganz in der Nähe der Quellen des Mineralwassers Lete. Sie baut vorwiegend Olivenbäume, aber auch Gemüse an: „Die Biodynamik verseucht die Böden nicht und ist in vollem Einklang mit der Natur. Die Pflanzen gedeihen in einem wechselseitigen Nutzenverhältnis, die Essenzen der Heilpflanzen neben den einzelnen Pflanzungen locken die Bienen an und ermöglichen so eine gute Bestäubung. Mit den chemischen Wirkstoffen ist so etwas unmöglich. Es kann vorkommen, dass man vom Nachbarbauern gefragt wird: Wie kommt es denn, dass ihr dieses Jahr so großartige Tomaten habt und wir nicht? Tja, die Antwort ist klar und ganz simpel: sie gründet in unserer Entscheidung gegen jede Verwendung von Chemie.“

Francesco Cantini ist 32 Jahre alt und vermittelt raumgreifenden Enthusiasmus für sein Universum namens Piombaia, dem Familienbetrieb in Montalcino: zweihundert Hektar Land, von denen hundert aus Wald bestehen und zwölf mit Wein, zwei mit Gemüse und vier mit Ölbäumen bepflanzt sind. „Das mit chemischen Produkten behandelte Land verliert seine Lebenskraft und stinkt. Die Weinleser finden bei uns den Boden wie von früher vor, in der Luft schwirren Insekten, Bienen, Schmetterlinge. Klar, anfangs bedarf es gewisser Investitionen, doch schon nach zwei, drei Jahren haben sich diese amortisiert und das Unternehmen wirft Gewinn ab. Anfangs war mein Vater sehr skeptisch. Doch dann sah er, ein erdverbundener Mensch, die Ergebnisse. Heute ist er noch überzeugter als ich.“

Und dann ist da der 44jährige Enrico Amico, der zusammen mit anderen Familienmitgliedern den 150 Hektar großen Landwirtschaftsbetrieb Amicobio in Capua führt und auch ein Restaurant eröffnet hat: das Santa Maria Capua Vetere, das dem in Capua gebürtigen Gladiator Spartacus geweiht ist. Er züchtet Rinder einer Rasse aus den Marken sowie Casertanische Schweine; er baut ausschließlich mit biodynamischer Methode Weizen, andere Getreidesorten, Gemüse und Obst an: „Wir verkaufen neunzig Prozent unserer Ernten in die Schweiz, nach Deutschland und England, wo man uns bestens kennt. Der italienische Markt hingegen ist bislang wenig empfänglich für biodynamisch gewonnene Produkte, die Preise sind auch zu niedrig.“ Was lieben sie mehr als die Biodynamik? „Das Prinzip der Teilnahme, das Teilhaben, die Tatsache, dass sich alle zusammen als eine große Mannschaft fühlen. Denn das Spiel können wir tatsächlich gewinnen – mit den biodynamischen Anbaumethoden.“

Paolo Conti

http://www.corriere.it/economia/15_febbraio_22/chi-sono-nuovi-contadini-a99adfa-ba83-11e4-9133-ae48336c4c83.shtml