

La terra è un organismo vivente Prendiamoci cura di lei Lei si prenderà cura di noi



Sei vuoi far parte di un movimento mondiale che pensa al futuro della terra e dell'uomo
Iscriviti all'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica: l'Associazione lavora per questo

Le quote di iscrizione per il 2008 (gennaio-dicembre) sono:

Nuovo socio	€ 40,00	Amico dell'Associazione	€ 50,00
Socio ordinario	€ 50,00	Sostenitore	€ 500,00

* Il conto corrente postale dell'Associazione è il n. 146.55.203

L'iscrizione dà diritto a:

- ~ Ricevere gratuitamente il **Calendario delle Semine 2008** di Maria Thun
- ~ Ricevere il **bollettino bimestrale** con il Notiziario Demeter
- ~ Partecipare a **corsi, convegni, manifestazioni** organizzate dall'Associazione e dalle Sezioni Regionali
- ~ Sconti sulle pubblicazioni biodinamiche
- ~ **Contributo forfetario** per la prima visita di consulenza alle aziende



bio dinamica

Bollettino gratuito ai soci

XXVI Convegno Internazionale di Agricoltura Biodinamica, 22-25 novembre, Hotel Demidoff, Pratolino (Firenze)

Seminare biodinamica, raccogliere il mondo

DAL 22 AL 25 NOVEMBRE si terrà a Firenze, presso l'Hotel Demidoff di Pratolino, il XXVI Convegno Internazionale di Biodinamica. Su questo convegno l'Associazione e l'intero movimento giocano una partita importante. Lo abbiamo già scritto sul numero scorso di questo bollettino. Ma il concetto va ripreso perché nelle intenzioni degli organizzatori è di mostrare quello che in Italia e nel mondo si muove con la biodinamica. E di connettere mondi fino a oggi spesso separati: l'ambito della ricerca universitaria ufficiale e quello della ricerca più strettamente legata al mondo biodinamico. Con il patrocinio della Regione Toscana

e con il diretto coinvolgimento dell'Università di Agraria di Firenze, al convegno si presenteranno i rappresentanti della ricerca istituzionale e sul campo, il mondo del bio, delle istituzioni, agricoltori. Oggi la biodinamica è guardata con grande attenzione. Le aziende biodinamiche hanno prodotti eccezionali, risultato spesso di ricerche fatte in campo in assoluta solitudine. La ricerca condotta in istituzioni universitarie e private nel mondo, sempre più conferma l'eccellenza del metodo biodinamico. Una nuova cultura alimentare indica i prodotti biodinamici come indispensabili alla salute fisica e spirituale dell'uomo. Ma a fronte di tutto questo, molte aziende stentano

a decollare come dovrebbero. Gli agricoltori hanno bisogno di sostegno. Perché questo convegno viene annunciato come un momento importante e di svolta per il movimento biodinamico? Lo chiediamo a Carlo Triarico, membro del consiglio dell'Associazione, membro del gruppo titolato alla realizzazione del Convegno, responsabile della sezione Toscana. Sicuramente una delle sezioni più attive del movimento biodinamico in Italia, che da anni svolge lavoro di formazione, interviene in ambiti di disagio mostrando alle istituzioni politiche pubbliche l'importanza di agire secondo i criteri di un'agricoltura sociale.

Perché un convegno di svolta?

R. Il convegno sarà di svolta in primo luogo se a esso parteciperà un gran numero di persone, soprattutto di soci. È importante che questo sia chiaro. Abbiamo un grande compito. Tanto più siamo consapevoli dell'importanza capitale per il pianeta del nostro metodo agricolo, tanto più ci si palesa davanti la nostra desolante inadeguatezza come movimento. Il movimento, l'associazione vanno rafforzati. Ciò è vero se si considera che quello biodinamico è il metodo agricolo che più di altri fissa durevolmente il carbonio in composti di alta qualità, che protegge il suolo in modo strutturato e previene più degli altri le piaghe dell'erosione e dell'acidificazione. I dati a questo proposito pubblicati dal FiBL, l'Istituto che ha condotto lo studio più autorevole nel settore, sono eclatanti e inequivocabili: il metodo biodinamico ha *performance* ineguagliate dagli altri metodi riguardo ai problemi di massima attualità del pianeta.

D. L'associazione, infatti, ha pubblicato quei risultati in Italia.
R. La diffusione è uno dei compiti importanti che abbiamo. Anche gli atti del convegno saranno stampati, in una collana della Regione Toscana: occorre far conoscere i dati e indurre il mondo della ricerca a lavorare a sostegno degli agricoltori biodinamici. Lo stesso vale per la cultura dell'alimentazione: parlo, purtroppo, della sicurezza alimentare prima ancora che della qualità. Occorre avere voce in questo campo. Non solo dobbiamo denunciare le frodi diffuse, bisogna poter disporre di risorse per la ricerca a favore delle aziende di qualità.

D. Sul piano economico appoggiare un'agricoltura di eccellenza vuol dire identificare sempre più l'agricoltura italiana e l'Italia con capacità di qualità produttiva, unica al mondo per la sua posizione centrale e di equilibrio tra nord e sud, tra est e ovest.
R. Anche per questo abbiamo invitato il ministro De Castro: da noi biodinamici troverà la frontiera delle politiche alimentari, per certi versi la trincea. La biodinamica produce alimenti buoni

e sicuri e fa questo non solo per i paesi ricchi della terra, ma anche nei paesi del Sud del Mondo dove, quando arriva la biodinamica, cambiano le economie dei villaggi, risorgono le possibilità di vita e crescita per tutti. Del resto la biodinamica è parte del progetto di Steiner per la triaricolazione sociale.

D. Quando si parla di questi temi viene in mente l'importanza che ha oggi l'agricoltura sociale.
R. Il movimento biodinamico è all'avanguardia su questo campo. L'agricoltura sociale è il riconoscimento pubblico all'agricoltore del suo ruolo di sostegno per il territorio e per la comunità. Vi sono esperienze sociali di biodinamici nel mondo diventate famose, ma anche in Italia abbiamo percorso i tempi di dieci anni con interventi nell'area del disagio, della disabilità e del carcere. Oggi finalmente diverse regioni hanno riconosciuto questa attività e inserito per la prima volta, nei piani di sviluppo, finanziamenti per le aziende che si occupano anche del sociale. Nel convegno parleremo di queste nuove opportunità di finanziamento.

D. La biodinamica con le sue risposte, finalmente comincia a ricevere dei riconoscimenti.
R. Questo è vero soprattutto a proposito delle produzioni alimentari di qualità. I vini biodinamici sono considerati tra i migliori al mondo ed eccellenti sono tanti nostri prodotti trasformati, insieme alla pasta, al riso, ai formaggi. Sulla qualità alimentare è arrivato il momento di dare una mano alle aziende, sostenerle nella vendita, anche facendo conoscere ai consumatori i loro risultati. Nel convegno ci saranno delle degustazioni a cura di Legambiente: una dimostrazione di come le sinergie possono darci una mano.

Dobbiamo comunque ribadire che davanti a tutto questo siamo terribilmente inadeguati. Il metodo biodinamico merita di essere diffuso ampiamente. Ha ottenuto risultati invidiabili. Merita quindi risorse, studi, riconoscimenti. Merita anche di essere sostenuto e valorizzato. Non posso rassegnarmi al fatto che i nostri iscritti in Italia siano meno di quelli di un circolo ricreativo di provincia. Una svolta il convegno si propone

di darla anche su questo. Diffondere la biodinamica, far parlare di noi i mass media, sostenere l'adesione di nuovi soci e la vita delle aziende. Ai produttori farà anche piacere di sapere che col loro metodo agricolo salvano il pianeta, ma se poi non vendono...

D. Su questo gioca un ruolo importante anche la formazione.
R. I corsi dell'Associazione si sono rinnovati e vedono la partecipazione di un gran numero di iscritti. Nel convegno si parlerà anche di formazione, in una grande conferenza alla presenza di esperti, amministratori pubblici e rappresentanti del Ministero della Pubblica Istruzione. Penso anche all'urgenza della formazione dei tecnici, oltre che degli agricoltori: è una questione vitale per la nostra crescita. Si sente soprattutto la mancanza di un polo formativo in Italia che prepari le risorse umane.

D. Abbiamo toccato diverse questioni molto attuali su cui verte il convegno. "Seminare biodinamica, raccogliere il mondo" sembra un auspicio. Che significa?

R. Le questioni in gioco in questo convegno sono davvero importanti. Per questo ribadisco che per garantire il successo dell'iniziativa occorre arrivino a Firenze un gran numero di partecipanti e siano presenti con la loro creatività e la loro voglia di capire e farsi capire.

Questo nostro pianeta si dissolve a ritmi imprevedibili. Ci sono dati sul cambiamento del clima, sul consumo delle risorse, sull'erosione, sullo sterminio per fame nel mondo che potrebbero far disperare. La nostra semina della biodinamica ha oggi un valore che trascende le nostre produzioni più eccellenti. È una chiave per il futuro. Il compito di chi ha capito è quello di dare al mondo delle possibilità a partire dai nostri strumenti apparentemente limitati. La teoria della complessità e la globalizzazione hanno mostrato che un piccolo gesto produce effetti incalcolabili. Proprio alla nostra epoca toccano un'esperienza e una responsabilità inedite. Questa volta il raccolto che segue la semina è inaspettato, è il mondo stesso e non dobbiamo perderlo.

Fondazione Italiana per la Ricerca per l'Agricoltura Biologica e Biodinamica

A Firenze sarà presente il presidente, Vincenzo Vizioli, per parlare della Fondazione e dei suoi obiettivi. Gli abbiamo rivolto alcune domande. Ecco.

UNA FONDAZIONE PER LA RICERCA. Un'iniziativa estremamente interessante. Come avete pensato alla biodinamica e perché?
Il progetto nasce da un'idea di AIAB, elaborata successivamente da un Comitato Promotore all'interno del quale erano rappresentate diverse realtà: produttori, ricercatori, tecnici, rappresentanti di Associazioni. Il progetto ruota attorno alla parola *sostenibilità* che, al di là dell'abuso che ne viene fatto, significa *modificare comportamenti e consumi*. L'agricoltura biologica e l'agricoltura biodinamica sono modelli sostenibili in agricoltura perché cambiano radicalmente i comportamenti di chi produce e di chi compra.

Come rendere effettivo questo cambiamento?
Nessun settore riesce a evolversi se non ha alle spalle ricerca e sperimentazione. Oggi abbiamo dati preoccupanti: solo l'1% dei fondi destinati alla ricerca vanno all'agricoltura e meno dell'1% di questa porzione è dedicata all'agricoltura biologica e biodinamica. E questo settore potrà evidenziare tutte le sue potenzialità quando ricerca e sperimentazione non saranno tutte addossate sulle spalle di chi produce o di chi volontariamente presta attenzione a questo settore.

Vogliamo sostenere una ricerca che non sia solo di laboratorio, ma che sia una ricerca di campo. Che parta dall'esperienza e dalle richieste dei produttori. La Fondazione ha dei fondatori, ma anche dei sostenitori ai quali è stato dato il ruolo di Comitato di Indirizzo. Saranno loro - domani (16 ottobre, ndr) ci sarà la prima riunione - a indicare al Consiglio di Amministrazione e al Comitato Scientifico le linee di ricerca che siano più significative per le aziende.

Gli agricoltori e le loro esigenze diventeranno attori primari della ricerca?
Nel documento di presentazione è scritto molto chiaro. Ci appoggeremo a istituti di ricerca e a chi fa ricerca per professione. Ma proprio perché noi veniamo da esperienze di campo, conosciamo l'importanza del *know-how* costruito da chi sul campo, in questi anni, ha reso possibile che l'agricoltura biologica e biodinamica non venissero più considerate il "giocino di pochi" ma un settore con capacità produttive, che riscuote interesse da parte di chi consuma.

La biodinamica da anni fa ricerca e utilizza metodi di analisi che le sono propri. Pensate di approfittare di questa esperienza e tradizione?
Riuscimmo a fare tutto quello che il Comitato promotore ha discusso saremmo veramente grandi. Sappiamo che dobbiamo procedere per piccoli passi. L'Associazione biodinamica è tra i fondatori, il suo presidente è nel Consiglio di Amministrazione da vicepresidente, le aziende che l'hanno sostenuta sono nel Comitato di Indirizzo, quindi è evidente che questa esperienza non è lì per caso, per fare nome e numero.

Le metodologie di analisi classiche hanno mostrato, nelle esperienze di importanti istituti di ricerca esteri, di non essere in grado di rilevare tanti aspetti specifici della qualità
Tra le proposte di una delle aziende sostenitrici, quella di Vittorio Crivello di Bios, viene citato proprio il metodo della cristallizzazione sensibile anche per valutare i residui nei prodotti e viene chiesto di standardizzare questa metodologia per snellire e rendere più efficaci i controlli.

Avete identificato un luogo dove fare ricerca? Avevamo come modelli diverse realtà. Non abbiamo sposato il modello FiBL, perché non abbiamo né un luogo, né un laboratorio di proprietà. Ci siamo orientati al modello Darcof danese e quindi pensiamo a una rete di aziende, a una rete di laboratori e di ricercatori.
(segue a pagina 2)

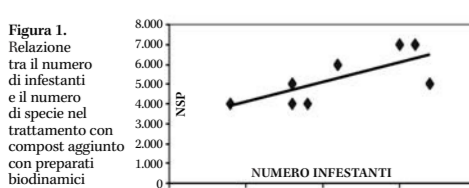
La ricerca: alcuni lavori, tra i tanti, presenti al convegno

**Università di Firenze
Facoltà di Agraria**
Effetto dei trattamenti biodinamici 500 e 501 su alcune caratteristiche del suolo e del prodotto finale

di Laura Isolani*, Daniela Heimler*, Concetta Vazzana**, Stefano Benedettelli**

LOS STUDIO DA NOI PROPOSTO mira ad analizzare l'effetto dei preparati 500 e 501 sia sul suolo che sulla pianta, in due contesti aziendali diversi (convenzionale e biologico/biodinamico). La sperimentazione è stata svolta a Lari, nei pressi di Pontedera Ponsacco in provincia di Pisa. Le aziende scelte per la sperimentazione sono state l'azienda Biocolumbini (biologica da sei anni e in conversione al metodo biodinamico da quattro) e l'azienda Cortelli che ha sempre seguito il metodo convenzionale. Il disegno sperimentale adottato in entrambe le aziende, è un blocco randomizzato con due repliche. La sperimentazione è iniziata nell'aprile 2006 interessando la cultura di *Trifolium Pratense*; nel giugno 2007 dopo il sovescio del trifoglio sono state impiantate due varietà di insalata: lattuga (*L.sativa*) e canasta (*L.sativa L.ssp. capitata L.cv. Canasta*). Dopo una caratterizzazione fisico chimica del suolo in questione sono state eseguite analisi di respirazione microbica, di contenuto di azoto inorganico e di biomassa microbica. Gli studi effettuati sui campioni sia di trifoglio che di insalata, hanno previsto analisi spettrofotometriche volte a stabilire il potere antiradicalico degli estratti, il contenuto in polifenoli e in flavonoidi e analisi HPLC per la caratterizzazione quali-quantitativa della miscela di polifenoli. Le analisi sul suolo mostrano in entrambe le aziende un andamento analogo di alcuni parametri imputabili al trattamento 500; mentre i risultati degli estratti vegetali non evidenziano differenze marcate anche se alcune conclusioni possono essere tratte. I dati sono stati trattati con sistema di rielaborazione statistico (Systat).

* Dipartimento di Scienza del Suolo e Nutrizione della Pianta, Università degli Studi di Firenze, Ple delle Cascine 18, (Firenze)
** Dipartimento di Scienze Agronomiche e Gestione del territorio agro-forestale, Università degli Studi di Firenze, Ple delle Cascine 18, (Firenze)

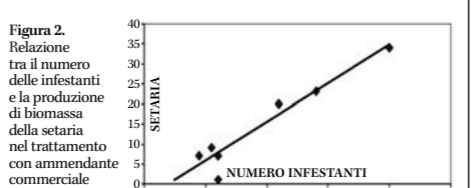


**Università di Firenze
Facoltà di Agraria**
Compostaggio biodinamico

di Lorenzo Giustini*, Concetta Vazzana**, Stefano Benedettelli**

SIRIPORTANO I RISULTATI di una indagine, condotta nel Mugello in una azienda biologica a indirizzo cerealicolo-zootecnico, per valutare l'effetto del compost di diversa origine sullo sviluppo del mais e sulle caratteristiche della comunità di malerbe in un contesto biologico. A tal fine sono stati messi a confronto cumuli di compost ottenuti da letame bovino, differenziati per l'aggiunta o meno di specifici preparati biodinamici attivatori, con un prodotto commerciale e con una tesi non trattata. Lo schema sperimentale adottato è stato un "quadrato latino randomizzato" con 4 tesi e 4 repliche per un totale di 16 parcelle. Ogni parcella elementare aveva dimensioni di 15 m di lunghezza e 8 m di larghezza per un totale di 120 m² di superficie. Le tesi a confronto sono state: testimone non concimato (T1); compost con preparati biodinamici (C1); compost senza aggiunta di preparati (C2); ammendante commerciale (A). I risultati mostrano una sostanziale uguaglianza, per quanto riguarda gli aspetti produttivi del mais, tra le tesi che prevedono la concimazione. Mentre per le caratteristiche della flora infestante, il compost trattato con preparati biodinamici mostra un maggiore equilibrio in riferimento al numero di specie e all'indice di Shannon, che corrisponde a una migliore distribuzione delle frequenze delle singole specie, evitando la prevalenza di una o poche sulle altre. Nel complesso, il compost ottenuto con metodo biodinamico, pur determinando lo stesso risultato per quanto riguarda gli aspetti produttivi del mais, mantiene un maggiore equilibrio nella comunità delle malerbe, riducendone il pericolo della specializzazione della flora infestante.

* Dipartimento di Scienze agronomiche, Università degli Studi di Firenze, Ple delle Cascine 18, (Firenze)
** Dipartimento di Scienze Agronomiche e Gestione del territorio agro-forestale, Università degli Studi di Firenze, Ple delle Cascine 18, (Firenze)



**Università di Kassel
Germania**
Dipartimento di Qualità degli alimenti biologici e di Cultura del Cibo

interviene Nicolaas Busscher*

LUNIVERSITÀ DI KASSEL ha un inero dipartimento che lavora sulla qualità degli alimenti "organici", quindi biologici e biodinamici, e sulla cultura del cibo. Responsabile del dipartimento è Angelika Meier-Ploeger che per ragioni familiari ha dovuto declinare il nostro invito. Nicolaas Busscher presenterà i laboratori, le tecniche e i macchinari usati all'interno del dipartimento e, nella conferenza di chiusura del convegno, parlerà aiutandosi con analisi per immagini, della qualità alimentare. Attualmente il dipartimento è impegnato nei seguenti settori di ricerca:

- **Analisi degli alimenti**, per esempio, componenti secondari delle piante con HPLC
- **Metodi olistici**, per esempio la biocristallizzazione
- **Scienza sensoriale**, analisi quantitative descrittive ed educazione sensoriale dei bambini
- **Nutrizione sostenibile**, per esempio, valutazione dei cicli vitali
- **Cultura del cibo**, per esempio, grado di istruzione sul cibo

Le analisi del cibo e i metodi olistici devono essere ratificati per essere applicati nella determinazione della qualità organica degli alimenti. Diversi progetti europei lavorano insieme applicando diversi metodi per la verifica dell'autenticità degli alimenti organici e per testare l'influenza delle tecnologie di trasformazione sulla qualità degli alimenti. La scienza sensoriale viene usata come strumento didattico per educare i sensi dei bambini e degli adolescenti. Per quanto riguarda l'educazione sul cibo, è stato sviluppato un manuale che può essere usato nelle scuole e negli asili. Vengono elaborati progetti che stimolino la sostenibilità allo scopo di incentivare lo sviluppo regionale e di conservare i valori regionali (esempio, pecora e carne bovina della Rhoen). In collaborazione con l'Università di Fulda sta iniziando il terzo anno del Master

in Business Internazionale dei prodotti alimentari e Studi sui consumatori.

Il metodo della biocristallizzazione. La sua applicazione per valutare l'autenticità dei prodotti organici. Il nome di biocristallizzazione fu usato per la prima volta da Magda Enquist per indicare la cristallizzazione del cloruro di rame con aggiunte organiche. Questo metodo è basato sull'effetto che l'aggiunta di un estratto vegetale provoca influenzando in modo specifico il modello della cristallizzazione del cloruro di rame. Per campioni differenti, quali latte, orzo, frumento, carote, i modelli tipici possono essere chiaramente differenziati e classificati grazie all'esperienza.

Per potere essere usato nella determinazione della qualità di cibi organici, il metodo deve essere ratificato in base alle norme internazionali di laboratorio. Se la ratifica è positiva, significa che il metodo è scientificamente riconosciuto e che può essere applicato nelle analisi di routine. Il processo di ratifica include il processo di formazione del modello e il processo di valutazione del modello. La formazione del modello è influenzata da differenti parametri che riguardano il processo, mentre la valutazione può essere effettuata da persone esercitate e/o da programmi di computer. Per ottenere la ratifica l'influenza esercitata dai differenti parametri deve essere caratterizzata e classificata a seconda della sua intensità. Per sostenere lo sviluppo e costituire una massa critica, nel 2001 è stato formato un gruppo di lavoro denominato "triangolo", che accetta di usare le stesse camere, le stesse procedure e la stessa attrezzatura. Tre sistemi "uguali" sono stati così allestiti in tre luoghi diversi. È così risultato che l'influsso principale era dovuto al processo di cristallizzazione, che noi collegammo al momento iniziale della cristallizzazione. Se si applica il metodo ai campioni di grano provenienti da sperimentazioni definite di tre differenti raccolti, i campioni organici e convenzionali possono essere differenziati in base ai dati delle analisi delle immagini basati sul computer. Sono ancora in via di sviluppo la classificazione e il ranking con i dati delle analisi delle immagini.

* Nicolaas Busscher, olandese, laurea in Fisica, dall'89 al 2001 ha lavorato in Danimarca col metodo delle analisi col cloruro di rame con Jens-Otto Andersen, dal 2001 è direttore del dipartimento di Qualità Alimentare di Kassel.

**Sezione Scienze Goetheanum
Dornach, Svizzera**

La scienza goetheanistica nella ricerca biodinamica: Valutazione dell'ingegneria genetica

interviene Johannes Wirz*

AL CONVEGNO VERRÀ PRESENTATO un panorama sintetico della situazione presente, e si cercherà di capire se la biotecnologia può essere in grado di risolvere i concreti problemi dell'agricoltura. Uno studio recente mostra gli straordinari benefici ottenuti dall'agricoltura biologica e da quella biodinamica nel Terzo Mondo. Il controllo di 12 milioni di aziende agricole che interessano una superficie complessiva di 37 milioni di ettari mostra un aumento della produttività alimentare del 79%, un'intensificazione della fertilità del suolo, un miglioramento della qualità dell'acqua e della salute umana, un incremento significativo del reddito netto degli agricoltori. Verranno presentati alcuni progetti che permettono di fare luce sui motivi di questo successo. L'aumento della fertilità del terreno, la prevenzione delle malattie delle piante realizzate tramite la coltivazione di più di una varietà o gli interventi sull'habitat per tenere sotto controllo l'attacco da parte degli insetti al mais e al sorgo, dimostrano che i metodi che agiscono sul contesto complessivo sono gli attrezzi da scegliere per realizzare un'agricoltura sostenibile. È evidente che questi metodi non sono derivati dai principi della scienza riduzionistica, sono il risultato di una visione del mondo olistica e goetheanistica. Secondo Goethe, gli scienziati devono tenere conto di due aspetti fondamentali del mondo vivente: il potere modificante delle condizioni esterne e la forza creativa della natura interiore, l'archetipo dell'organismo. "Se lo scienziato desidera preservare la sua libertà nell'osservazione e nell'indagine, egli deve riconoscere i diritti della natura. Solo se essa è libera, anch'egli può essere libero, qualora essa sia imprigionata, anch'egli sarà incatenato". Goethe mette l'accento sul fatto che l'esercizio della scienza deve includere anche un atteggiamento etico. Per una scienza che sia libera dal potere cioè è essenziale, con risultati che avranno egualmente riscontro nell'ambito sociale ed economico, e ferma le basi di una vera agricoltura sostenibile.

* Johannes Wirz, laureato con tesi sulla genetica all'Università di Basilea, dal 1987 lavora come scienziato presso l'Istituto di Ricerca del Goetheanum. Progetti di ricerca realizzati e in corso: biologia dello sviluppo degli anfitrioni in rapporto al loro habitat; ecologia delle farfalle; api e acaro varroa, rilevamento degli effetti indesiderati degli OGM tramite i metodi morfodinamici. È curatore della rivista "Elemente der Naturwissenschaften" e organizzatore di corsi di scienza goetheanistica presso la Sezione di Scienze del Goetheanum.

XXVI Convegno Internazionale di Agricoltura Biodinamica, 22-25 novembre, Hotel Demidoff, Pratolino (Firenze)

Le conferenze del convegno

L'APERTURA È AFFIDATA A Carlo Triarico. Farà una panoramica generale sullo stato delle cose in agricoltura biodinamica a livello nazionale e sullo sviluppo che questa ha avuto in Toscana nella formazione di nuove figure professionali e come impegno di lavoro sociale. Interverrà quindi Susanna Cenni, assessore all'Agricoltura della Regione Toscana. Seguirà Marco Bernhard, storico maestro di agricoltura biodinamica, rappresentante a Dornach del movimento biodinamico italiano. Vincenzo Vizioli, presidente della neonata Fondazione Italiana per la ricerca per l'Agricoltura Biologica e Biodinamica, parlerà della Fondazione e dei suoi obiettivi. Johannes Wirz, scienziato senior al Goetheum di Dornach, riporterà i risultati di una ricerca condotta su pomodori OGM ma, soprattutto, farà vedere i benefici risultati dell'agricoltura biodinamica e della visione goetheanistica del paesaggio in paesi in via di sviluppo. Di agricoltura sociale parlerà Maria Grazia Mammucini, amministratore delegato di ARSIA, che si soffermerà sugli aspetti economici di questa attività e ai fondi destinati direttamente alle aziende impegnate sul piano sociale. Verranno quindi spiegati i modi per accedere a questi benefici. Sull'argomento interverranno anche aziende che lavorano con queste direttive. Interverrà l'assessore alla Formazione Professionale della Provincia di Firenze, Elisa Simoni. Matteo Giannattasio parlerà sul tema della ricerca (Università di Napoli) e su quello della formazione. Preteranno le loro ricerche anche esponenti delle università di Pisa e di Bari. Interverrà Marco Colombo. Di qualità alimentare parlerà nella conferenza di chiusura Nicolaas Buscher, direttore del dipartimento di qualità alimentare dell'università di Kassel, Germania. Al convegno è stato invitato il ministro per le Politiche Agricole e Forestali Paolo De Castro.

Come arrivare all'Hotel Demidoff

SEDE DEL CONVEGNO Hotel Demidoff Pratolino (Firenze), via della Lupaiuola 1556, tel. 055 505641 fax 0550409780



IN MACCHINA Arrivando da Nord e da Sud: autostrada A1, uscita Barberino del Mugello. Proseguire in direzione di Firenze, percorrere i viadotti fino a Vaglia prendere la strada statale della Futa e prima di Pratolino girare a sinistra in direzione di Bivigliano, Montesenario. Proseguire fino a trovare l'indicazione per l'Hotel Demidoff (dall'autostrada: 23 km, tempo di percorrenza previsto: 25 minuti). Da Firenze: da piazza della Libertà prendere la via Bolognese, superare Pratolino e proseguire in direzione Bivigliano fino a trovare l'indicazione per l'Hotel Demidoff (da Firenze centro: 14 km).

IN TRENO Alla stazione centrale di Santa Maria Novella: Terminal SITA (uscita a destra della stazione) prendere l'autobus per Pratolino Bivigliano (tempo di percorrenza: 35 minuti), fermata a 100 metri dall'albergo. - autobus n. 25/A direzione Pratolino: scendere al capolinea (a 3 km dall'albergo, percorrenza: 40 minuti). L'Hotel Demidoff offre un servizio navetta, telefonare 055 505641. DA PISA AEROPORTO treno per Firenze Santa Maria Novella e poi seguire le indicazioni qui sopra.

I gruppi di lavoro

Ne sono stati organizzati cinque e si svolgeranno al mattino, dalle 10.30 alle 13.00

- **Formazione, educazione.** *Presiede Daniela Lastrì*, assessore all'Istruzione del Comune di Firenze. Esponente politico molto apprezzato per il suo impegno, Daniela Lastrì è attiva nella promozione della cultura e di interventi per la gioventù. Parlerà delle prospettive in questo campo per la formazione di figure nuove in ambito agricolo.
- **Ricerca: il metodo Goetheanistico.** *Presiede Johannes Wirz*, scienziato senior del Dipartimento di Scienze della libera università del Goetheum di Dornach (Svizzera). Il metodo goetheanistico verrà esposto e approfondito sulla base di esempi che riguardano la botanica, la zoologia, l'ecologia e la gestione del paesaggio.
- **Viticultura.** *Presiede Angiolino Maule*, agricoltore ed esperto in viticultura biodinamica. Angiolino Maule ha raggiunto un grande equilibrio sui suoi vigneti, così ogni anno produce uve sane, mature che permettono di vinificare senza l'aiuto della chimica. È conosciuto tra gli appassionati di vini naturali anche perché è riuscito a ottenere vini senza aggiunta di solforosa. Ha fondato ed è presidente di un gruppo di circa 80 produttori, italiani e francesi, di vino organico che si chiama "VinNatur". Il gruppo ha lo scopo di mettere insieme le varie esperienze per poter produrre vini sempre più autentici.

Contributi

Il convegno è reso possibile grazie al contributo della Regione Toscana, della Fondazione Cariplo di Milano, dell'Associazione Demeter e dell'ARSIA Toscana. Il convegno gode del patrocinio della Provincia e del Comune di Firenze.

La biodinamica può essere un mezzo per raggiungere gli obiettivi auspicati.

- **Il giardino terapeutico.** *Presiede Paolo Pistis** Il giardino e l'orto familiare da diverso tempo non hanno solo valenza estetica o produttiva, ma sempre più ne viene riconosciuto l'aspetto terapeutico. Funziona come antistress, relax, e spesso risulta essere di aiuto nell'introspezione dell'anima umana. Il giardino terapeutico, se realizzato con i canoni dell'agricoltura biodinamica e dell'Antroposofia, è un vero potenziale per ritrovare se stessi in armonia con la Natura. L'energia vitale delle piante può sostenere processi che spesso possono divenire privati. Sempre più scuole, comunità e privati riconoscono l'aiuto che il "verde" dà alla salute fisica e psichica. Il giardino come l'orto, se osservati da un certo punto di vista, risultano essere uno specchio dell'anima. In Italia sono visitabili due realtà tese a sviluppare un ambiente armonico-terapeutico, la prima presso la fondazione "Le Madri" Rolo (RE), la seconda a Conegliano Veneto (TV), presso l'azienda agricola biodinamica S. Michele.
- * Paolo Pistis, agrotecnico con specializzazione di qualifica di esperto coltivatore, frutticoltore e di ortoflorovivaista, da più di vent'anni tiene corsi e conferenze per lo sviluppo pratico dell'agricoltura biodinamica e dell'Antroposofia; vive e lavora a Ferrara.
- **Pensare organico vivente.** *Presiede Fabio Alessandri**. Il passaggio cosciente dai metodi convenzionali di coltivazione all'agricoltura biodinamica è intimamente legato alla capacità di pensare la Terra come organismo intelligente dotato di vita propria e attraversato dalle forze cosmiche. Questa capacità va sviluppata a poco a poco, con un paziente lavoro di autoeducazione, che trasformi il pensare intellettuale, caratteristico della nostra scienza naturale, nel pensare organico vivente, che vede nel mondo esteriore la manifestazione della realtà spirituale che sta a fondamento di ogni esistenza fisica. Durante l'incontro verrà fatto uno studio di osservazione del Cenacolo di Leonardo, verranno eseguiti disegni di forme.
- * Fabio Alessandri dell'associazione Triaristi.



ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA DELLA QUALITÀ BIODINAMICA IN ITALIA

DEMETER Strada Naviglia, 11/a 43100 Parma tel. 0521 776962 fax 0521 776973 demeteritalia@tin.it



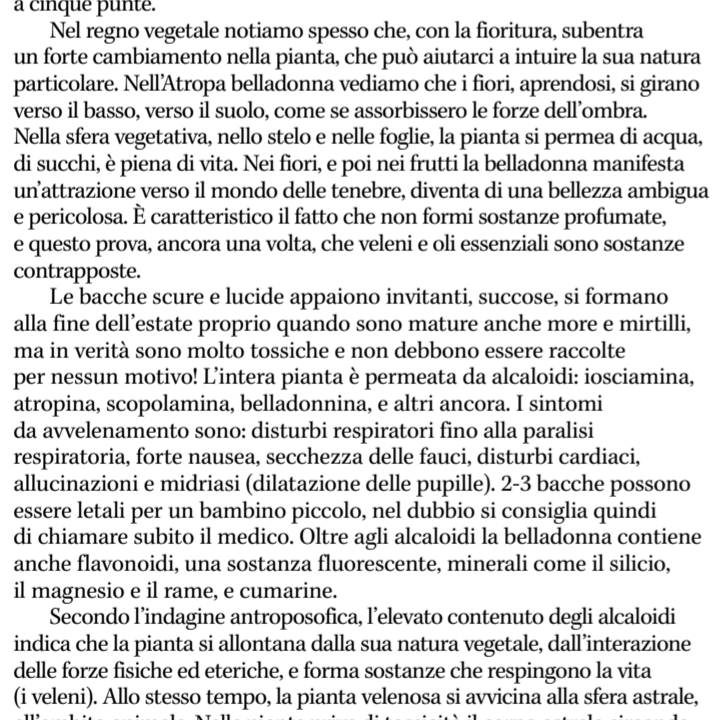
DEMETER NEWS

Insediato il nuovo consiglio della Demeter

L'Assemblea Demeter del 14 luglio scorso ha eletto il Consiglio Direttivo in un momento difficile della nostra vita associativa, che ha visto succedersi, negli ultimi mesi, due assemblee molto movimentate. Ma se quanto è successo, ben noto ormai a tutti noi, può servire come stimolo a operare sempre meglio per il bene degli associati, diciamo pure ben venga, purché poi strascichi e polemiche non impediscano di lavorare con serenità. I membri del Consiglio operano con buona volontà e con spirito di sacrificio per il bene comune del nostro movimento, nel quale la Demeter riveste un ruolo importante, di mediazione ed equanimità tra l'attività "pensante" dell'Associazione Biodinamica e quella "motoria" della commercializzazione dei prodotti. Chiunque intenda operare in questa direzione e con questa visione, sia o non sia un consigliere, sicuramente può dare un contributo prezioso, superando la tendenza a farsi portatore di interessi personali o di parte, atteggiamento comprensibile ma incompatibile, soprattutto se si assumono responsabilità direttive. Sofferamoci a riflettere su cosa sia la Demeter e come opera. In quanto marchio collettivo, ognuno dei soci ha licenza di utilizzare il demeter, nel rispetto dello Statuto, del Regolamento Demeter e dei Disciplinary di Produzione, al fine di vendere un prodotto certificato in grado di fornire determinate garanzie al consumatore. Il controllo di chi opera in campo economico su licenza demeter è compito della Demeter Associazione Italia con atti e procedure che rispettano metodi e leggi che oggi sono inquadriati in normative molto specifiche e dettagliate. Inoltre, amministrando un marchio con valenza internazionale, essa è soggetta, a sua volta, al controllo ispettivo della Demeter International. Tutti gli atti burocratici che ne derivano servono a dimostrare a soggetti terzi (consumatori e loro associazioni, enti pubblici e privati, ecc...) la validità del controllo e, quindi, la credibilità del marchio demeter. Se la Demeter fosse solo questo, basterebbe un ufficio di tecnici per ottemperare a quanto detto, sul modello degli organismi che controllano il biologico. Ma la Demeter è stata pensata come Associazione di agricoltori, trasformatori e distributori e se da un lato si può credere che questo intralci il lavoro puramente tecnico, dall'altro presenta un potenziale, ancora inesperto, costituito dal continuo confronto tra le esperienze umane dei soci, vera ricchezza della nostra vita associativa. Non dimentichiamo che la nostra Associazione è parte di un organismo tripartito che risponde a un modello di società che deriva dalla Scienza dello Spirito del dottor Rudolf Steiner e queste conoscenze trovano espressione nello Statuto, ma, più ancora, dovrebbero trovare feconda applicazione nella vita associativa. Se riusciamo a operare in questa direzione, tutti i programmi e gli obiettivi che più ci stanno a cuore troveranno la giusta collocazione per esprimersi, primo fra tutti una buona comunicazione tra la Demeter e i propri associati e tra la Demeter e il mondo esterno. Il nuovo Consiglio Direttivo, del quale mi onoro di fare parte con la responsabilità di presiederlo, augura un buon lavoro a se stesso e al movimento tutto, con l'aiuto dei buoni pensieri di tutti i soci ai quali sta a cuore il futuro dell'agricoltura intesa secondo il metodo biodinamico. Antonello Russo

Piante aromatiche e spezie Nel ritmo delle stagioni Atropa belladonna

Atropa Belladonna, in inglese "Deadly Nightshade", è una delle piante perenni velenose più note della famiglia delle solanacee. Il nome deriva da "Atropos", una delle tre Parche, le divinità greche del destino, la quale recide il filo della vita. Poi si chiama "belladonna", perché per secoli donne e uomini ne hanno adoperato il succo per dilatare le pupille e donare lucentezza agli occhi. La belladonna è una degli ingredienti della cosiddetta "pomata per volare", con cui si cospargono le streghe nella notte di Santa Valpurga (30 aprile) per avere delle visioni e avvicinarsi al mondo astrale. Gli alcaloidi contenuti nella pianta vengono facilmente assorbiti dalla pelle, e quindi è meglio non sfregare le foglie o toccare troppo i fiori, quando la troviamo nel bosco. Essa è parente stretta di piante ortive come il pomodoro, la melanzana, la patata, ma anche del tabacco e di piante medicinali come la dulcamara o lo stramonio. La troviamo spontanea sopra i 700 metri s.l.m., nel sottobosco, nei boschi radi, laddove è stata tagliata la legna. Ama la penombra e preferisce terreni calcarei, ma cresce anche nelle Alpi granitiche. Forma uno stelo centrale turgido, ricoperto di macchie rossastre da cui partono, a 45 gradi, i rami laterali, fino a formare una sorta di imbuto. Le foglie sono ovali e leggermente a punta, dai bordi affilati e di un verde opaco che tende al blu. Sono molto lisce al tatto e diffondono un odore acre, che ricorda la pianta di pomodoro o le patate crude. Sotto le foglie, nelle ascelle fogliari, spuntano i fiori a campanula. Le corolle hanno un bell'aspetto, sono gialle alla base e viola scure verso i bordi, con grossi calici verdi che contornano anche i frutti, come una stella a cinque punte. Nel regno vegetale notiamo spesso che, con la fioritura, subentra un forte cambiamento nella pianta, che può aiutarci a intuire la sua natura particolare. Nell'Atropa belladonna vediamo che i fiori, aprendosi, si girano verso il basso, verso il suolo, come se assorbissero le forze dell'ombra. Nella sfera vegetativa, nello stelo e nelle foglie, la pianta si permea di acqua, di succhi, è piena di vita. Nei fiori, e poi nei frutti la belladonna manifesta un'attrazione verso il mondo delle tenebre, diventa di una bellezza ambigua e pericolosa. È caratteristico il fatto che non formi sostanze profumate, e questo prova, ancora una volta, che veleni e oli essenziali sono sostanze contrapposte. Le bacche scure e lucide appaiono invitanti, succose, si formano alla fine dell'estate proprio quando sono mature anche more e mirtilli, ma in verità sono molto tossiche e non debbono essere raccolte per nessun motivo! L'intera pianta è permeata da alcaloidi: iosciamina, atropina, scopolamina, belladonna, e altri ancora. I sintomi da avvelenamento sono: disturbi respiratori fino alla paralisi respiratoria, forte nausea, secchezza delle fauci, disturbi cardiaci, allucinazioni e midriasi (dilatazione delle pupille). 2-3 bacche possono essere letali per un bambino piccolo, nel dubbio si consiglia quindi di chiamare subito il medico. Oltre agli alcaloidi la belladonna contiene anche flavonoidi, una sostanza fluorescente, minerali come il silicio, il magnesio e il rame, e cumarine. Secondo l'indagine antroposofica, l'elevato contenuto degli alcaloidi indica che la pianta si allontana dalla sua natura vegetale, dall'interazione delle forze fisiche ed eteriche, e forma sostanze che respingono la vita (i veleni). Allo stesso tempo, la pianta velenosa si avvicina alla sfera astrale, all'ambito animale. Nelle piante prive di tossicità il corpo astrale circonda la pianta, nelle specie velenose il corpo astrale pervade l'intera pianta. In quantità ponderale, gli estratti di tutti gli organi vegetali della belladonna sono velenosi, addirittura gli estratti della radice sono doppiamente velenosi rispetto a quelli di foglie e fiori. In omeopatia "Belladonna" in diverse diluizioni è uno dei rimedi più conosciuti e viene ricavato dalla tintura madre dell'intera pianta. È utilizzato soprattutto contro le infiammazioni, gli stati febbrili, crampi e coliche addominali. Valutando ciò che Atropa belladonna esprime come immagine essenziale, la medicina antroposofica mette a frutto il singolare rapporto tra luce e ombra della pianta, la sua vitalità in tutti gli organi e la sua inclinazione verso la sfera dei sensi. Viene impiegata nelle affezioni oculari, contro gli spasmi nella sfera metabolica ma anche nelle tensioni nervose dovute a una situazione animica difficoltosa. Atropa belladonna, abitante misteriosa dei boschi, aiuta l'uomo a diventare nuovamente "morbidio", a sciogliere i suoi indurimenti. Un sincero augurio di buon natale e un anno nuovo di pace!



DALLE SEZIONI

Sezione Emilia Romagna
Presso la Fondazione Le Madri, via Porto 4, Rolo (RE), Sabato 3 novembre, ore 9-17.30. **Paolo Pistis:** *Agricoltura Biodinamica, la giusta formazione dell'humus in frutticoltura.* L'humus è madre di vita. L'arte del sovescio e del compostaggio. Tecniche per aumentare l'humus nel terreno, nel vigneto e nel frutteto. Sabato 10 Novembre, ore 9-17.30. **Stefano Bellotti:** *Esperienze di un viticoltore biodinamico.* La conduzione del vigneto: benessere ed equilibrio della vite intese come base per un buon lavoro in cantina; tecniche di vinificazione in azienda. La partecipazione ai seminari prevede un contributo di Euro 50,00. Ogni giovedì sera, incontro di studio sulla conoscenza del fondamento spirituale dell'uomo, della natura e dell'universo. Prenotazioni e info: tel. 0522 666246, info@fondazionelemadri.it

Sezione Friuli
A novembre, corso di agricoltura biodinamica: verranno affrontati i vari argomenti che introducono al metodo biodinamico, entrando

nella pratica con compostaggio, sovesci e macerati, indicazioni sull'uso del calendario delle semine, tecniche di impianto di frutteto e orto (Cordroipo, presso l'Ass. Oasi del Respiro, via Mazzini 19, dalle 1800 alle 22.30). **Gli incontri mensili** in calendario prevedono quattro riunioni - la prima, il 5 novembre dalle 20.30 alle 22.30 - sul problema delle cosiddette "malattie" delle piante, attraverso le esperienze degli agricoltori e orticoltori. All'alimentazione e alle tecniche di conservazione di ortaggi e frutta vengono dedicati tre incontri. E, in gennaio, ci sarà un incontro sulla pratica della raccolta e della conservazione delle sementi. **Il gruppo di studio** si riunisce il lunedì da Saverio Pertoldi a Lestizza, per approfondire il libro di Steiner *Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura*. La sezione ha nominato i responsabili di zona per la distribuzione dei preparati. Due escursioni in programma: in marzo, in Puglia alla scoperta delle erbe aromatiche in ambiente mediterraneo; in maggio, a Castelrotto (Alto Adige) visita a una azienda erboristica in ambiente alpino.

Informazioni: Achille Minisini, tel. 0432 232615, achille@virgilio.it

Sezione Marche
Sono ricominciati a settembre gli incontri presso le aziende regionali. Il 18 novembre gli associati si riuniscono presso l'azienda di Luigi Vezzoli a Calcarnano per discutere il programma svolto nel 2007 e mettere a punto le iniziative per il 2008. Informazioni e prenotazioni: tel. 0722 53191

Sicilia, sezione Proserpina
Il 28 ottobre, presso l'azienda biodinamica Le vigne nere di Giuseppe Caruso, si è svolta la festa della vendemmia. Una giornata di incontro con dibattito e conferenze che hanno visto la presenza di Carmelo Samonà, Pino Ferraro e Riccardo Nocifora. È stata organizzata una visita all'azienda con un'attività pratica sulle tecniche della vendemmia, un mercatino di prodotti locali e mercatino dei libri. La sezione ha colto l'occasione per aprire la campagna di iscrizioni all'associazione biodinamica per il 2008.

Il calendario di novembre e dicembre

GLI INFLUSSI PLANETARI in questi due mesi favoriscono principalmente gli elementi di "luce e calore", facendo quindi immaginare un clima più asciutto di quello tipico del periodo. Potrebbero fare eccezione le prime metà di entrambi i mesi, poiché influssi di "terra e acqua" forse saranno in grado di portare delle precipitazioni. In ogni caso, mi sembra si possa dire che dal punto di vista "planetario" bisognerà attendere i primi mesi del nuovo anno per avere vere condizioni invernali. Mi sembra importante far notare che dall'11 dicembre, Giove entra nella costellazione del Sagittario, dove rimarrà a lungo, conferendo sicuramente una ottima qualità ai nostri raccolti. In questi due mesi non si operano molti interventi agricoli, ad ogni buon conto, cercate sempre di scegliere periodi di luna ascendente per le raccolte e periodi di piantagione per lavorazioni del terreno o potature, ricordatevi della pasta per tronchi. Riguardo alla bruciatura delle pelli di animali indesiderati, tenetevi pronti per gennaio 2008: i giorni sono il 4 e 5 e il 18 e 19. Per gli appassionati delle osservazioni del cielo segnaliamo la ghiotta occasione offerta dal passaggio dello sciamo meteorico delle Leonidi, che avrà il suo massimo nelle notti dal 16 al 18 novembre e offrirà parecchie "stelle cadenti". Un'altra occasione si avrà la mattina del 7 novembre, poiché guardando verso sud-est poco prima del sorgere del sole, ci sarà la falce di luna calante in compagnia di Mercurio, Venere, Saturno e Marte, con sullo sfondo le costellazioni della Vergine, Leone, Cancro e Gemelli. Buon appetito! A tutti voi un caloroso e sentito augurio di Buon Natale e che l'anno nuovo sia sereno e colmo di soddisfazioni. Un saluto a tutti e buon lavoro. **Giorgio Bortolussi, orticoltore biodinamico**

Esperienze biodinamiche Finalmente una vigna senza rame...

ATTUALMENTE È ASSAI DIFFICILE PRODURRE UVA DA VIGNE senza che venga utilizzato il famoso rame. Nell'agricoltura biologica l'utilizzo di rame è ammesso entro certi limiti, in quella biodinamica è vietato. Tuttavia, anche molti viticoltori biodinamici non riescono a farne a meno e le deroghe di fronte a casi disperati sono molte. Alcune sperimentazioni sono iniziate tre anni fa e solo adesso, dopo tre anni di risultati positivi, possiamo dire che è possibile fare viticoltura biodinamica senza usare neanche un grammo di rame! Naturalmente ottenendo piante sane e uva eccellente. L'azienda che ha raggiunto questo risultato, forse non è la prima, apre una strada importante. Si tratta di un'azienda in provincia di Pisa: i vitigni sui quali sono state fatte le prove sono Vermentino, Sangiovese e Merlot.

Ogni vigna è un organismo vivente, ci sono situazioni favorevoli e altre meno determinate da ubicazione, terreno, clima, ecc.. L'azienda in questione non avrebbe potuto produrre senza l'utilizzo del rame, in più, il "mal dell'escia" gli stava falciando la produzione. Applicando la biodinamica nei suoi principi essenziali e utilizzando alcuni nuovi rimedi biodinamici, è invece riuscita a ottenere risultati importanti. L'utilizzo dei preparati biodinamici, tra i quali il Fladen colloidale, (prodotti dalla fondazione Le Madri di Rolo) e di altri prodotti biodinamici, hanno creato l'ambiente per l'attuazione di una tecnica consigliata da R. Steiner nella *medicina antroposofica*: far fermentare particolari erbe capaci d'inibire alcuni processi infettivi e di aumentare le autofedie delle piante. La peronospora, l'oidio e altre temibili infezioni, tra le quali anche quelle

del legno, "non trovano spazio" per riprodursi. Questa è una strada che vale la pena di essere percorsa. Le tecniche applicate sono praticamente a costo zero, l'unica difficoltà è che per intraprenderle è necessario conoscere la biodinamica in maniera approfondita e saperla guardare con mente aperta. Le tecniche dettagliate verranno esposte nei corsi di biodinamica riguardanti il controllo dei parassiti. Nel frattempo vi invito, in autunno, a dare il Fladen colloidale, alla caduta delle foglie per decomporre la materia organica della vite e per poter sviluppare una flora microbica adeguata. Questa pratica permetterà di limitare lo sviluppo di spore indesiderate per l'anno successivo. Buon lavoro, **Paolo Pistis**

La Fondazione Italiana per la Ricerca per l'Agricoltura Biologica e Biodinamica / segue dalla prima

Pensate di orientarvi anche verso il contributo che in questo ambito possono dare i medici?
È un rapporto che andrà costruito e si consoliderà nel tempo. Quello del riscontro medico del modello alimentare è un settore ancora poco navigato. Alcuni protocolli di come l'alimentazione nelle malattie degenerative possa modificare lo sviluppo della malattia sono noti. In molte ricerche, in cui è coinvolta AIAB, c'è il supporto dell'INRAN che verifica l'influenza del metodo di produzione sulla qualità nutrizionale dei prodotti realizzati. E la Fondazione non si pone come obiettivo

la ricerca nel solo campo agricolo. Vogliamo intervenire sul modello di sviluppo. **L'ingresso dell'Università di Udine o di altri istituti Universitari nella Fondazione?** L'università di Udine, tramite il Prof. Zironi del dipartimento di Tecnologia Alimentare, vuole aderire alla Fondazione e hanno tempo per formalizzare il rapporto fino a dicembre. La porta è aperta perché consideriamo la presenza universitaria indispensabile e interessante. Il problema sono i passaggi burocratici. Abbiamo in stand by la Regione Lazio, il Comune di Roma, altri Comuni e Province. Nel comitato promotore c'erano

rappresentanti dell'università di Perugia, di altri enti di ricerca, il prof. Martini dell'università di Firenze, il prof. Tamino di Padova e la prof.ssa Ferrante di Milano: poi la formalizzazione del rapporto si scontra con forti vincoli burocratici. La nostra è stata un'intuizione importante. Entriamo in un terreno che è strategico per l'evoluzione del nostro settore, ed è segno di maturità e di capacità che pochi altri hanno dato. **Quali settori andrete a considerare. Agraria, veterinaria...?** Quello della Veterinaria è un settore ancora più

difficile... si incrocia con il ministero della sanità e diventa ancora più complicato muoversi. Qualsiasi settore che si interessa con l'alimentazione va considerato e comunque per la zootecnia dobbiamo lavorare sul modello di allevamento, di gestione della mandria in relazione al territorio che fa la sostanziale differenza con l'allevamento industriale. **Lei parteciperà al convegno di biodinamica di Firenze. Con che aspettative arriva?** Arrivo per ascoltare, lavoro nel settore dell'agricoltura biologica da qualche decennio. Di biodinamica ho letto, la conosco, ma non mi ritengo un esperto. Quindi, mi interessa

ascoltare e le aspettative sono di capire meglio per far crescere questa collaborazione che con la Fondazione in qualche modo si è istituzionalizzata e consolidata. Prima era una vicinanza più fredda. È certo che il contributo del convegno sarà importante perché se riportato all'interno della Fondazione servirà ad arricchire il *know-how*, ad allargare il campo di osservazione. **Il problema della comunicazione?** Uno degli obiettivi è di far circolare le conoscenze. Spesso la ricerca, quella poca che si fa, rimane patrimonio di pochi. Far circolare gli studi è fondamentale

per uno sviluppo concreto e a breve termine. **Per la costituzione del Comitato Scientifico nella sua lettera invita le persone interessate a proporre la propria candidatura. È ancora aperta questa possibilità?** Il Comitato Scientifico è nominato dal Consiglio di Amministrazione. Domani abbiamo un primo incontro: avremo a disposizione una rosa di nomi e, alla prossima riunione, faremo le nomine in base alle disponibilità acquisite e ai suggerimenti ricevuti. Nello statuto è scritto che almeno un soggetto deve avere esperienza in agricoltura biodinamica. *Intervista raccolta da Kitti Bolognesi*