



Non è solo questione di tecnica perchè resta intatto il bisogno di etica

Alimenti e vino sono anche territorio, storia, famiglia

Era difficile anche solo sospettare che ce ne fosse bisogno. Ma alla fine molte interviste ci hanno aperto uno spiraglio su una nuova dimensione in cui il mondo della produzione di cibo si riconosce: quella etica. Ovvero quella della sostenibilità a tutto tondo che va oltre la sostenibilità ambientale per coinvolgere la sostenibilità sociale e la difesa di un bene collettivo come il territorio che non è solo paesaggio e non è solo produttività, ma anche equilibrio idrogeologico e fertilità dei terreni. Il mondo del biologico e persino del biodinamico (cui si deve fare comunque riferimento perché sono legislativamente normati) sembrano superati e in qualche modo travolti. A grandi linee si è vicini al prodotto «naturale», dizione per ora indefinita e per di più vietata in

di **Gianmichele Portieri**

etichetta, che riunisce un mondo che ha dissepolto i sani principi del contadino di un tempo che ti garantiva lui, senza marchi o loghi, la genuinità del suo cibo. Così va da sé che un vino sia anche un territorio, una storia, una famiglia. Va da sé che un prodotto sia quanto meno eccellente, visto che lo propongono di persona. Vendere personalmente

sembra sia un vaccino potente contro gli eccessi di produzione.

Alcuni cambiamenti sembrano epocali. Anche la selezione bovina, quella che ci ha regalato delle perfette macchine da latte, sta per cambiare strada. La nuova filosofia, molto più di una moda, si chiama crossbreeding, cioè l'incrocio delle tradizionali razze da latte, su tutte la Frisone, con razze minori, talvolta dimenticate, talvolta addirittura in via di estinzione. Il problema è quel-

lo della consanguineità estrema che esiste ormai nelle nostre vacche che moltiplica i caratteri positivi e di produttività, ma è una debolezza sul fronte della durata dell'animale. I conti economici, fino ad oggi orientati alla massima produzione di latte, sembrano non quadrare più. I malghesi inoltre hanno sempre tenuto a portare



Vacche razza Rendena

a casa bovine ben pasciute che abbiano anche una buona resa in carne e quindi si rivolgono alla Rendena, alla Pezzata Rossa, alla Grigia Alpina, alla Simmenthal che sono rimaste più rustiche.

E poi c'è il tema vero e urgente della conservazione della fertilità del terreno e della biodiversità animale.

Tutti sanno che la terra non è un bene ammortizzabile, perché “non si consuma”.

E invece sì: le moderne tecniche agronomiche, l'eccesso nello spandimento dei liquami, l'uso smodato dell'acqua stanno consumando una risorsa che era ritenuta inesauribile per antonomasia. Dovremo cercare nuova terra su Marte? I cinesi sono stati primi a rendersi conto che anche la terra si consuma, così si sono messi a comperare enormi proprietà, soprattutto in Africa. Il fenomeno, che si chiama “land grabbing”, l'accaparramento della terra, è un serio problema geopolitico.

C'è un'alternativa? Al recente Salo-

ne del gusto di Slow food a Torino, il fondatore del sodalizio Carlin Petrini ha rilanciato la sua provocazione: le aziende familiari ci salveranno dalla fame nel mondo.

Detta così, sembra una bufala, ma contiene molto di vero. La differenza tra una famiglia coltivatrice e una azienda agricola industriale sta nel fatto che il piccolo coltivatore ha in gran conto che la sua terra continui a produrre anche per le future generazioni. L'agricoltura industriale ha bisogno di profitti, deve pubblicare le trimestrali, deve macinare utili subito.

Un cambiamento è possibile? Sembrerebbe di sì, visto che il consenso sociale non è più dalla parte delle produzioni di massa, anche se, come ha notato un acuto osservatore “stiamo costruendo un mondo in cui i ricchi mangeranno biologico e i poveri Ogm”.

L'altra domanda è: siamo a tempo? Anche qui si può rispondere positivamente. È provato che un terreno, bistrattato e desertificato per decen-

ni, ritrova il suo equilibrio e persino i suoi batteri buoni e i suoi insetti nell'arco di 5-7 anni.

Chi può consentire la svolta? Non certo la voglia, un po' romantica, di buon tempo antico. Le agricolture biologiche, biodinamica o semplicemente naturale, non sono figlie del passato, ma della scienza. Solo la conoscenza sempre più affinata nei fenomeni naturali, solo lo studio degli insetti, solo lo studio dei risultati imprevisti di sostanze naturali mai usate prima, può consentire di produrre cibo sano in quantità del tutto paragonabile a quella del cibo attuale.

Per non dimenticare i temi etici citati all'inizio, che non riguardano solo la salute (dei ricchi) e la sovranità alimentare (dei poveri), ma complessivamente il modello di sviluppo. Anche senza scomodare l'insegnamento della Chiesa sul rispetto del creato, è laicamente chiaro a tutti che la terra l'abbiamo solo in prestito dai nostri figli.

Anche il biologico non è più quello di un tempo antico

Il biologico cambia. Negli Usa sta passando rapidamente dalla passione al business. Quando gruppi come Pernod Ricard, Diageo o il colosso vinicolo Gallo si interessano per ottenere la certificazione biologica, evidentemente non lo fanno per una scelta filosofica. Quando il Comité du Champagne dice che il passaggio a metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente si può fare con perdite di prodotto davvero sopportabili, è chiaro che si sta muovendo qualcosa di grosso.

Da noi, silenziosamente, il bio sta uscendo dalla ristretta cerchia dei



«profeti» dell'ambiente per arrivare sulle tavole di molti per una scelta di sensibilità diffusa (anche se talora confusa), per attenzione alla salute a tavola, ma anche perché il biologico è cambiato ed è diventato buono e persino «bello». La mela mangiucchiata dagli insetti che era un po' il simbolo del consumo bio della prima ora è proprio un ricordo. Oggi le mele bio hanno persino una uniformità di pezzatura.

L'altra novità è che la vocazione al bio è sempre stata, in termini di business, spinta dall'export. Il grande mercato dei prodotti biologici è il nord Europa e se il bio ha avuto una prima diffusione sul Lago di Garda è grazie alla presenza del turismo germanico. Anche questo teorema sta cambiando. Aumentano gli italiani attenti a ciò che portano in tavola spinti dalla voglia di salute, ma anche dalla gola. Il punto di partenza da noi è spesso la ricerca di prodotti di fattoria, ma, se non conosco il contadino cerco garanzie altrove. Ma cos'è il biologico? L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal punto di vista legislativo a livello comunitario da un primo regolamento del 1991, poi aggiornato nel 2008 e recepito in Italia nel 2009. Se lo si rispetta, si ha diritto al logo della foglia verde con le stelline che è marchio conosciuto in tutto il mondo. Il metodo ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi). Per salvaguardare la fertilità naturale di un terreno gli agricoltori biologici utilizzano materiale organico e, ricorrendo ad appropriate tecniche agricole, non lo sfruttano in modo intensivo. Per quanto riguarda i si-

stemi di allevamento, si pone la massima attenzione al benessere degli animali, che si nutrono di erba e foraggio biologico e non assumono antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte. Inoltre, nelle aziende agricole devono esserci ampi spazi perché gli animali possano muoversi e pascolare liberamente. In agricoltura biologica alla difesa delle colture si provvede innanzitutto in via preventiva, selezionando specie resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate. Una è la vecchia e rinata rotazione delle colture: non coltivando consecutivamente sullo stesso terreno la stessa pianta, dà un lato si ostacola l'ambientarsi dei parassiti e dall'altro si sfruttano in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno. La piantagione di siepi ed alberi (quasi spariti nei nostri campi) oltre a ricreare il paesaggio, dà ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e funge da barriera fisica a possibili inquinamenti esterni. Si possono inoltre coltivare in parallelo piante sgradite l'una ai parassiti dell'altra. In caso di necessità, per la difesa delle colture si interviene con sostanze naturali vegetali, animali o minerali come estratti di piante, insetti utili che predano i parassiti, farina di roccia o minerali naturali.

Qualora, comunque, si rendesse ne-

cessario intervenire per la difesa delle coltivazioni da parassiti l'agricoltore può fare ricorso esclusivamente alle sostanze di origine naturale espressamente autorizzate e dettagliate dal Regolamento europeo (rame, zolfo e derivati del piretro).

Anche l'allevamento biologico è regolato da una norma Ue e da un decreto nazionale del 2000.

L'allevamento degli animali con metodo biologico è strettamente legato alla terra. Il numero dei capi allevabili è in stretta relazione con la superficie disponibile. I sistemi di allevamento devono consentire agli animali allevati di esprimere il loro comportamento naturale. Sono vietati il trapianto degli embrioni e l'uso di ormoni per regolare l'ovulazione eccetto in caso di trattamento veterinario di singoli animali. L'impiego di razze ottenute mediante manipolazione genetica è vietato.

Il trattamento degli animali al momento della macellazione o dell'abbattimento deve limitare la tensione e, nello stesso tempo, offrire le dovute garanzie rispetto all'identificazione e alla separazione degli animali biologici da quelli convenzionali.

La dieta deve essere bilanciata in accordo con i fabbisogni nutrizionali degli animali. Il 100% degli alimenti dovrebbe essere di origine biologica controllata.



Bio natura ripristinata

I numeri del fenomeno bio

«**B**io boom» con il +17% nei primi cinque mesi del 2014. Il forte aumento degli acquisti di prodotti biologici nel nostro Paese va quindi in controtendenza rispetto alla dinamica del settore food. Pasta, riso, sostituti del pane, zucchero, caffè e tè, sono i reparti dove il biologico ha convinto anche la grande distribuzione organizzata. Il prodotto bio più venduto restano le uova (+5,2%), insieme a tutto il comparto lattiero-caseario (+3,2%) e alle bevande. Oltre ad un aumento delle vendite nel panorama della Gdo, si sta verificando una crescita degli acquisti biologici anche nei discount. Incrementi, altrettanto significativi, si registrano per gli ortofrutticoli freschi e trasformati, bi-

scotti, dolci e snack. Nonostante si riferisca soltanto ad un periodo di cinque mesi (i primi del 2014), tale crescita dipende da una serie di fattori, tra cui l'aumento del numero di referenze e della profondità di gamma dei prodotti bio nella Gdo, oltre all'introduzione di nuove linee di prodotto che negli anni passati non erano presenti (come il farro o il grano saraceno).

Questo tasso di incremento apre speranze su un possibile ampliamento della quota di mercato nell'ambito dei consumi nazionali. Il più 5% degli operatori certificati e il più 13% delle superfici «convertite» a bio nel 2013 sono sicuramente il punto di partenza per un mercato in forte crescita (la

più elevata degli ultimi dodici anni). Sulla base dei dati al 31 dicembre 2013, forniti al Ministero dagli Organismi di Controllo (OdC) operanti in Italia nel settore dell'agricoltura biologica, sulla base delle elaborazioni del Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (SINAB), risulta che gli operatori certificati sono 52.383.

In Lombardia le aziende biologiche al 19 agosto erano 1.596, Brescia ospita il 17% del totale biologico lombardo (276 aziende). In particolare, nella nostra provincia il primato biologico è detenuto dalla produzione vegetale con 163 aziende, seguite dalle aziende di preparazione (83) e di produzione vegetale e zootecnica (25).

I conti economici quadrano ma solo nel medio periodo

Perché un imprenditore agricolo (è stato chiesto a quelli del vino) passa alla agricoltura biologica? Le risposte attese, e un po' scontate, riguardano le convinzioni etiche personali, la volontà di lasciare della terra ancora fertile ai figli, c'è poi la spinta della domanda di mercato (che è importante soprattutto per chi esporta). Ma la motivazione che ricorre di più è quella di dimostrare (anche a se stessi) la propria abilità, che si è più bravi degli altri. In effetti il coltivatore bio deve essere più bravo, deve essere attento ai cicli della natura ed anche ai cicli di vita degli insetti nocivi, alla variabile fertilità delle sue piante, allo stato di salute dei suoi animali. Qualcuno

ha detto che si deve "camminare la vigna". Se l'azienda è grande ci si può aiutare con le mappe satellitari, ma alla fine ci vuole occhio.

Passare al bio costa di più? Nel campo dei vigneti si è calcolato che i maggiori costi possono essere collocati a circa il 25% in più, essenzialmente dovuti alle ore che si devono passare in campo, ma è una stima molto approssimata. Tutti concordano comunque che se si fa produzione di qualità, la differenza di costo si assottiglia a non più del 5%. L'uscita di nuove macchine più efficienti può ridurre ulteriormente la differenza. C'è poi da considerare che chi fa agricoltura biologica ha diritto, senza alcun obbligo, di

percepire gli aiuti europei per il greening che spettano a chi fa rotazioni agrarie, tiene terreni a pascolo e tutela le aree di interesse ambientale. Il bilancio, dicono gli esperti, va comunque fatto a medio termine. Il terreno ricco di sostanza organica non rende nell'immediato, ma più a lungo. Le piante, alla lunga, sono più sane e migliorano con il passare degli anni riducendo i costi degli interventi di protezione. Non esiste comunque un conto esatto da proporre all'agricoltore che vuol fare il gran passo (ed ha un po' paura). Ciò che è certo è che non si ha notizia di alcun agricoltore biologico che sia tornato sui suoi passi.

La Buona Terra, l'epoca dei pionieri del biologico

Vedere Silvano Delai agricoltore biologico a Polpenazze con la sua azienda L'Ulif, ma soprattutto missionario del rispetto della natura quando non ci credeva nessuno, a Vinitaly, tra i grandi del vino, fa un certo effetto. Ti dà la sensazione che forse il mondo sta cambiando davvero e forse tanti anni fa aveva ragione e non era solo testardo. Senza forse, il mondo è cambiato a rotta di collo. Aveva ragione lui, ed oggi si sente quasi travolto dall'ondata montante. Ma lui va avanti ed è in conversione al biodinamico.

Delai produce solo 14 mila bottiglie, tutte per ora solo biologiche ed anche senza solfiti aggiunti. Vini che ti regalano una sensazione di pulizia e di sincerità.

Con una produzione così (che si fa anche pagare con parsimonia), non ha mai pensato di "pesare" nel

mondo del vino. L'obiettivo di Delai, che produce anche olio da olive che raccoglie manualmente e secondo la tradizione, è quello di convertire l'intera Polpenazze al biologico. Un obiettivo tutt'altro che remoto.

Tutto comincia con "La buona terra", associazione lombarda degli agricoltori biologici e biodinamici. Nata nel 1988 come associazione «bresciana», ha assunto un carattere regionale dopo nove anni, allargando i propri confini. Oggi sono 250 gli associati, principalmente produttori agricoli. La buona terra aderisce a Upbio (Unione nazionale dei produttori biologici e biodinamici) e ad Amab (Associazione mediterranea di agricoltura biologica). L'associazione, presieduta da Michele Baio (Silvano



Silvano Delai

Delai, è ora presidente onorario), ha come obiettivo promuovere, tra gli agricoltori e nella società, la conoscenza dell'agricoltura biologica, favorendone la diffusione e il miglioramento del metodo. La buona terra, inoltre, fornisce assistenza agli agricoltori, soprattutto nella fase iniziale di passaggio all'agricoltura biologica e nell'avvio delle procedure per la certificazione.

La Franciacorta sarà tutta biologica il vino bresciano si è messo a correre



Se lo avete detto solo un paio d'anni fa, vi avrebbero dato del matto.

Invece è vero: la Franciacorta sta marciando a tappe forzate verso la conversione al biologico di tutta la celebre zona. Secondo gli ultimi dati disponibili, sono 1.100 gli ettari a vite in conversione bio su 2.800 che fanno parte della zona

Docg. Ci vorrà tempo perché la conversione al biologico delle vigne richiede tre anni e molti hanno cominciato solo nel 2013. C'è poi

da tenere conto che per ottenere un Franciacorta Docg ci vogliono da due anni in su. Per avere milioni di bottiglie di Franciacorta bio sul mercato dovremo aspettare il 2018, ma la tendenza pare inarrestabile. Anche perché il passaggio è più che altro una storia di carte e di certificati piuttosto che di novità in vigna. Da tempo in Franciacorta si adottano metodi di coltura rispettosi dell'ambiente. Per fare un esempio

Ia solforosa media che trovate in un Franciacorta non biologico è circa la metà di quella massima ammessa dall'Ue per un vino bio.

La situazione attuale dice che i vigneti da cui si raccolgono uve biologiche, che diventano vino bio secondo la recente specifica normativa Ue, sono meno di 100 ettari. Se volete bere bollicine biologiche avete a disposizione quelle della storica azienda Barone Pizzini di Provaglio d'Iseo (la nave scuola per tutti). Biologiche da anni sono inoltre Riccafana di Coccaglio e Cascina Clarabella di Iseo (tutte insieme meno di 500 mila bottiglie).

L'impennata degli ettari aspiranti bio si è avuta solo di recente. A guidare la carica è stata la clamorosa decisione della Berlucchi (4,2 milioni di bottiglie l'anno) che ha prima convertito tutti gli 82 ettari a vigna di proprietà ed ora sta convincendo tutti i suoi fornitori (300-350 ettari a vite) che possono fare altrettanto. Il Mosnel di Camignone è intanto arrivato alla prima vendemmia certificata. Molto avanti è Elisabetta Abrami, alla meta è Bosio con parte delle vigne. Ma i nomi che pesano sono quelli di Cavalleri di Erbusco e soprattutto i 17 ettari in conversione a Ca' del Bosco che è l'azienda del presidente del Consorzio Maurizio Zanella. Dice Silvano Brescianini, direttore di Barone Pizzini e vice presidente del Consorzio Franciacorta, che l'essere biologici, entro un decen-

nio, sarà una preconditione per stare sul mercato dei vini di qualità.

In Valtenesi, dove il biologico bresciano nel campo del vino è nato, ci si sveglia ora, ma si ha intenzione di correre. Il nuovo presidente del Consorzio Valtenesi Alessandro Luzzago fa notare che la Valtenesi,



Vincenzo
Bertola
Pratello

che è tutta in zona collinare senza fondovalle coltivati, ha un clima e una collocazione ideale per l'agricoltura biologica. Del resto, argomenta Luzzago, passare dalla coltura ecocompatibile (che è la scelta della sua azienda) al bio il passo è molto breve. Il nuovo marchio dei due bicchieri che vuole imporsi con il Rosso Valtenesi e il Chiaretto Valtenesi vede nel biologico la marcia in più per emergere. Ad agosto scorso risultavano già bio certificati 67

ettari di Valtenesi, mentre 53 risultavano in conversione. Il bio già disponibile è quello del gruppo storico raccolto attorno a l'Ulif di Silvano Delai a Polpenazze, parecchi ettari fanno capo alle Cantine della Valtenesi e della Lugana di Moniga, ma il vero cambio di prospettiva lo fornisce Pratello di Padenghe. L'azienda, oggi guidata da Vincenzo Bertola, ha convertito da tempo tutta la sua produzione che non è solo vinicola. Sono bio da anni i 20 ettari a vite di Pratello. Il dato rilevante è che Pratello non è un'azienda di nicchia, ma una realtà che porta sul mercato vini di elevata qualità che stanno facendo breccia anche nella critica (con ottimi argomenti nel bicchiere).

Anche a Botticino ci si muove in questa direzione. La nicchia del biologico è rappresentata dalla Valentino Musatti, bio dagli anni '80, il futuro è la svolta di Noventa che ha fatto la prima vendemmia bio nel 2014.

Non sta ferma neppure la minuscola zona di Capriano del Colle. Sono in conversione biologica tre aziende. Una Pratum Coller di Flero, l'azienda di Andrea Pirlo, il campione della Juve e della Nazionale, gestita dal padre Luigi Pirlo che è un ambientalista convinto. L'altra è La Contessa di Capriano del Colle, in cui è appassionatamente coinvolta Alessia Berlusconi, la primogenita di Paolo Berlusconi, nipote di Silvio. L'altra azienda, di cui parliamo a parte, è Lazzari di Capriano del Colle.

Barone Pizzini, la prima fin dagli anni '90

“**A**bbiamo iniziato a ragionare di biologico nel 1998; allora, in Franciacorta nessuno seguiva il metodo, a parte una piccola cantina che produceva vino rosso: il pro-

blema non era come fare, ma se era possibile oppure no”. Così Silvano Brescianini, direttore generale della Barone Pizzini di Provaglio d'Iseo, ricorda i primi tempi della svolta bio

della casa vitivinicola. L'azienda inizia la conversione al biologico in una piccola vigna. L'anno successivo, nel 1999, la superficie viene raddoppiata e così avviene anche nel 2000.



Silvano
Brescianini
e Piermatteo Ghitti - Barone Pizzini

Dal 2001 la Barone Pizzini ottiene la certificazione a norma di legge e, dopo aver atteso tre anni per completare il processo di conversione, nel 2005 arriva il primo Franciacorta ottenuto con uva biologica. Dal 2012, infine, è possibile usare

la denominazione vino biologico. «Siamo molto soddisfatti della scelta che abbiamo fatto – commenta Brescianini – anche se io penso che l'agricoltura biologica sia un mezzo, non il fine». Secondo lui, infatti, l'obiettivo è produrre vino di qualità e biologico non è necessariamente sinonimo di buono. «Certo – continua Brescianini – la svolta bio consente di proporre al consumatore un vino ottenuto senza fare ricorso a prodotti nocivi, lavorando sulla vitalità del suolo, riducendo il consumo di acqua e la quantità di anidride carbonica immessa in atmosfera». Questa scelta, intrapresa dapprima

per i vigneti franciacortini, si è poi estesa alle altre due tenute di Barone Pizzini, la marchigiana Pievalta e Poderi di Ghiaccioforte in Maremma. Oggi sono tutti certificati secondo il disciplinare della viticoltura biologica e, per quanto riguarda i vigneti della tenuta Pievalta a Castelli di Jesi, secondo le rigorose norme della certificazione biodinamica Demeter.

In Franciacorta i vigneti della Barone Pizzini si estendono su 47 ettari divisi in 25 particelle, dislocati nel territorio dei comuni di Provaglio d'Iseo, Corte Franca, Adro e Passirano. Nei 90 ettari gestiti complessivamente, vengono prodotte circa 500 mila bottiglie: 300 mila in Franciacorta di cui due terzi di Franciacorta Docg e un terzo Curtefranca, 80.000 in Toscana e 120.000 nelle Marche.

La Berlucchi, un gigante che sarà tutto bio, ma non solo



Drone
Guido Berlucchi

«**D**al 2013 – dice l'amministratore delegato ed enologo dell'azienda di Borgonato Arturo Ziliani, figlio del fondatore Franco, l'inventore dello spumante Franciacorta – abbiamo iscritto tutti i nostri vigneti all'Albo di conversione biologica». Per legge, prima di produrre del vino da un'uva biologica devono passare

tre anni, quindi dal 2016 Berlucchi potrà raccogliere l'uva certificata biologica sui propri 85 ettari di vigneti. «Non solo – spiega ancora Ziliani – ma anche tutti i circa 60 conferitori di uve sono stati convinti a coltivare uva biologica sui loro 300-350 ettari: alcuni si sono iscritti l'anno scorso altri quest'anno, quindi a partire dal 2017 tutta l'uva raccolta per le bollicine Berlucchi avrà il marchio "bio"». Per la maturazione in cantina ci vorrà poi qualche anno, per cui si prevede che dal 2019-2020 la Berlucchi avrà tutte le bottiglie prodotte biologiche. Fin qui la notizia che può far clamore. Ma la storia è assai più complessa.

In tema di trattamenti, la Guido Berlucchi già da un decennio ha scelto prodotti a basso impatto, sia di sintesi che naturali, privilegiando quelli che salvaguardano gli insetti utili e abbassando i volumi di acqua al minimo per contenere il percolamento e la deriva. L'azienda utilizza poi mezzi indiretti: operazioni "in verde" (sfogliature, scacchiature), e regolazione della carica produttiva in potatura in funzione del livello di vigoria. Dal 2013, inoltre, alcuni selezionati vigneti a Borgonato sono stati tappezzati con essenze erbose che bloccano il propagarsi delle varietà infestanti, che richiederebbero severi trattamenti. Il tappeto erboso protegge inoltre la fertilità del suolo, ne stimola l'attività biologica e consente il controllo della vigoria.



Berlucchi
Arturo Ziliani

Sempre nel vigneto, gli agronomi della Guido Berlucchi utilizzano la nuovissima arma della confusione sessuale contro la tignoletta.

È vicina all'omeopatia l'ultima innovazione portata in vigna dagli agronomi Berlucchi, alla ricerca di alternative naturali che sostituiscano il rame nella lotta biologica. Quando la vite è attaccata da agenti patogeni esterni, avviene la sintesi di anticorpi naturali, le fitoalessine, che isolano il patogeno e ne inibiscono lo sviluppo. Questi estratti vegetali, applicati alla pianta, sono avvertiti come patogeni

e stimolano la sintesi di fitoalessine, rendendo la pianta più resistente alle malattie. È al momento in corso una prova con l'alga atlantica *Laminaria*, la cui parete cellulare contiene glucani, gli stessi componenti dei funghi oomiceti della peronospora.

In bottiglia, poi, i Franciacorta sono privi di allergeni: già dal 2005 è stato escluso l'impiego di prodotti derivanti da uova e latte o contenenti glutine. L'azienda inoltre utilizza proteine di origine vegetale per le chiarifiche, e bioregolatori delle fermentazioni privi di solfati.

Cascina Belmonte, un tutt'uno con la natura

Enrico Di Martino è un agricoltore di prima generazione. Ha mollato giurisprudenza, si è iscritto ad agraria ed ora gestisce Cascina Belmonte, un'azienda vinicola che si trova a Muscoline, in un angolo incantato poco distante dal Lago di Garda. Difficile raccontare Cascina Belmonte come una "azienda". In realtà è un luogo zeppo di giovani, dove si fa vino, ma anche un prodotto nuovissimo che è succo d'uva non pastorizzato a caldo. Si chiama d'Uva ed è l'analcolico che fa rimpiangere meno di tutti un buon bicchiere di vino. Cominciamo con il dire che a Cascina Belmonte l'erba non viene mai tagliata tutta insieme in modo che i piccoli "abitanti" possano "migrare" da una zona all'altra.

Racconta Enrico Di Martino: "Il mio vino è biologico e non uso insetticidi. Basta conoscere la biologia della natura per coltivare evitando problemi. Ad esempio una delle infestazioni più comuni della vite, dopo l'introduzione della chimica in vigneto, è il "ragnetto rosso", un piccolo ragno che "punge" le

foglie per nutrirsi. Invece di agire con un antiparassitario, ho semplicemente "lanciato" nei vigneti degli esemplari di *Phytoseiulus persimilis*, un altro tipo di ragno che si ciba del ragnetto rosso. Attorno ho piantato siepi e fiori produttori di polline, perché il ragno antagonista avesse di che nutrirsi e un posto dove trovare rifugio e riprodursi. La natura ci dà le soluzioni che ci servono".

Ancora. A Cascina Belmonte i vigneti sono solo nella zona più esposta al sole. Il resto è lasciato a orto, frutteto o prato, in modo che possano crescere semplicemente le erbe spontanee. È un approccio completamente diverso, che non si basa sul numero di bottiglie prodotte.

Qui ci sono anche le casette per le api e una zona del prato è dedicata al giardino delle farfalle.

Poi c'è il vino. A Cascina Belmonte si coltivano principalmente Riesling, Rebo, Barbera e Gropello. Qui si procede al lavaggio di grappoli per eliminare tutti gli inquinanti. Inoltre durante la lavorazione in cantina non si usa nessun tipo



Enrico
Di Martino
Cascina Belmonte

di chiarificanti proteici, spesso di origine animale, ma argille fini, in modo che il vino sia idoneo a chi fa una scelta vegetariana o vegana.

Ma l'ultima creatura è d'Uva, il primo succo d'uva al mondo pastorizzato a freddo e ad altissime pressioni che conserva gusto e naturalità. Un prodotto che va fortissimo.

L'azienda Noventa Botticino biologico, un logo certifica quel che si è sempre fatto

Nel 2008 è arrivata la nuova cantina per un Botticino tanto cambiato e ambizioni non di poco conto per la famiglia Noventa, arroccata a Botticino Mattina in un cascinale del centro storico subito alle spalle del municipio. La tecnologia di cantina è l'ultimissima, quella che consente di usare pochissimo la chimica, anche se tutto è in sedicesimo per un'azienda che produce tra le 60 e le 70 mila bottiglie. Ma per Alessandra che ha preso la guida dell'azienda fondata negli anni '70, il vino si fa in vigna sfruttando il clima di Botticino che resta (come i nostri vecchi sapevano) molto favorevole alla vite, valorizzando i diversi terreni e poi



Botticino
Noventa
in cava di marmo

lavorando molto a togliere foglia per foglia, grappolo per grappolo fino a raccogliere pochissima uva (60 quintali, la metà del consentito dal disciplinare) ma dagli incredibili profumi. Dalla vendemmia 2014 le vigne sono biologiche e presto lo sarà anche la cantina. Ma il passaggio al biologico certificato, dice Alessandra Noventa, è una storia di "pezzi di carta" che non cambia la sostanza.

Da sempre da Noventa si lavora nell'ottica di gestire al meglio le risorse date dal terreno (un po'

figlio delle famose cave di marmo Botticino) e dal particolare microclima di Botticino, che si forma all'interno dell'anfiteatro collinare (450 di quota). "Mettiamo in atto - racconta Alessandra - tutte le tecniche agronomiche utili ad ottenere un prodotto di qualità senza dover ricorrere all'aiuto di sostanze chimiche: innanzitutto avere sulla pianta un basso numero di grappoli, che quindi non si toccano consentendo all'aria di impe-



Pierangelo
e Alessandra
Noventa

dire la formazione di muffe o altre malattie fungine. Per questo motivo togliamo anche le foglie intorno al grappolo e, circa due mesi prima della vendemmia, tagliamo i grappoli in eccesso".

Del resto, basta andare all'interno dei vigneti per vedere quante api ci sono. Non sarebbero lì, se le viti fossero trattate chimicamente.

Il risultato in bottiglia è straordinario. Osannato dai critici, adorato da Slow Food, il vino di Noventa vola anche in Giappone da dove ne è stato chiesto... più di quanto la piccola azienda produce.

Pasini, cambiamo perché siamo più bravi

“La scelta di richiedere la certificazione biologica è figlia della nostra accresciuta abilità agronomica, unita alla promozione della biodiversità in ambito aziendale ed al miglioramento della struttura dei suoli, elementi fondamentali nella nostra visione della viticoltura di qualità, acquisiti anche



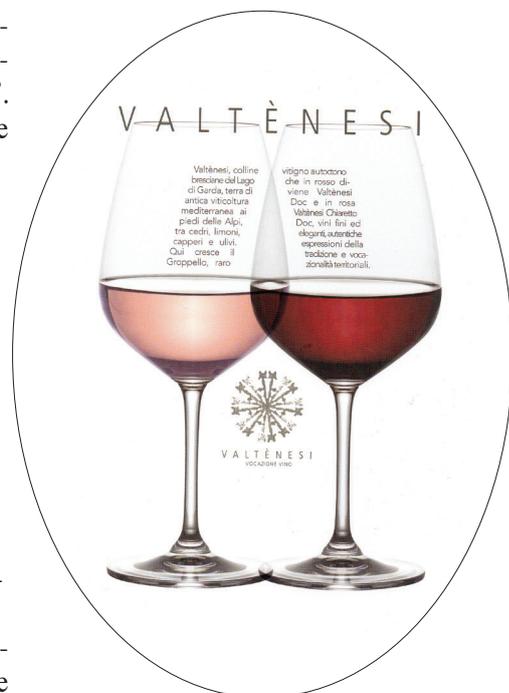
Paolo Pasini

grazie all'esperienza vissuta seguendo il protocollo di calcolo

dell'impronta carbonica, che rendono di fatto sempre meno necessario il ricorso a prodotti di sintesi”. A dirlo è Paolo Pasini che conduce con i cugini l'azienda Pasini San Giovanni di Raffa di Puegnago (300 mila bottiglie l'anno).

E i conti tornano. La conclusione del vignaiolo è infatti che è realizzabile un'agricoltura equilibrata ed ecosostenibile, che abbia anche una piena sostenibilità economica. È molto simile nella gestione e poco dissimile nei costi da una viticoltura “convenzionale” quando è finalizzata alla produzione d'elevata qualità. L'area di proprietà dell'azienda, che tra Valtènesi e Lugana conta circa 36 ettari, è in conversione biologica da luglio 2014 e sarà certificata bio dalla vendemmia 2016. Anche i pochi viticoltori da cui Pasini acquista una parte dell'uva si stanno muovendo nella stessa direzione o sono già in regime di agricoltura biologica.

Proprio grazie ad alcuni di loro, fin dal prossimo anno, e quindi con i vini nati dalla recente vendemmia, Pasini San Giovanni metterà a di-



sposizione poche migliaia di bottiglie di Lugana 2014 biologico, oltre a pochissimo Charetto bio. Una sorta di anteprima.

La vinificazione “leggera” in termini ambientali in cantina è un'ovvia conseguenza della buona pratica agronomica, che consente di portare in lavorazione uve sane, figlie di vigne in buona salute, in grado di fronteggiare anche annate dall'andamento climatico non ideale come l'ultima.

Lazzari, vorrei ritrovare la mia vigna tra 50 anni

“Viviamo sulla stessa terra che coltiviamo, personalmente ci terrei a poterla coltivare ancora tra una cinquantina d'anni, è stato questo a spingerci a partire con la

conversione bio”. Davide Lazzari, dell'omonima azienda di Capriano del colle (7 ettari per 40 mila bottiglie) può sognarlo perché è un trentenne. Ad ora l'azienda ha terminato il pri-

mo anno di conversione. La prima vendemmia certificata sarà la 2016 e il primo vino bio dovrebbe essere il Fausto 2016 (un vino bianco) in uscita a marzo/aprile 2017.

Racconta ancora Davide: “L’idea che ci ha sempre spinto a produrre i nostri vini è quella di riuscire a valorizzare il terroir del Montenetto. Quindi col passare degli anni abbiamo applicato e sviluppato tecniche volte al massimo miglioramento qualitativo e, in seguito, nell’esprimere il terroir in bottiglia (d’altronde siamo vignaioli, non semplici “produttori”).

“Prima di passare al biologico – continua – abbiamo esitato a lungo per il timore di perdere contemporaneamente quantità e qualità dell’uva. Purtroppo vivendo di questo lavoro non ci sono troppi spazi per errori e perdite di questo genere. Ci ha fatto fare il passo decisivo verso l’avvio della conversione uno studio pubblicato dall’Università di

Torino che mostrava come con l’inerbimento totale migliorasse notevolmente la qualità. Inoltre abbiamo recuperato la vecchia pratica dell’inerbimento avanzato: nel 2014 non abbiamo effettuato il primo sfalcio prima della fine di maggio, il che ci ha permesso di mantenere basse concentrazioni di rame, salvaguardando la pianta, pur essendo stata un’annata difficile. Sempre l’inerbimento ci ha permesso di evitare il costosissimo (per una piccola azienda come la nostra) aggiornamento del parco macchine per poter effettuare velocemente i trattamenti tra una pioggia e l’altra”.

“A metà estate – conclude – nonostante le frequenti piogge, abbiamo avuto una bassissima incidenza di Peronospora, a differenza di altri



*Davide
Lazzari*

produttori che utilizzano prodotti sistemici nella zona”.

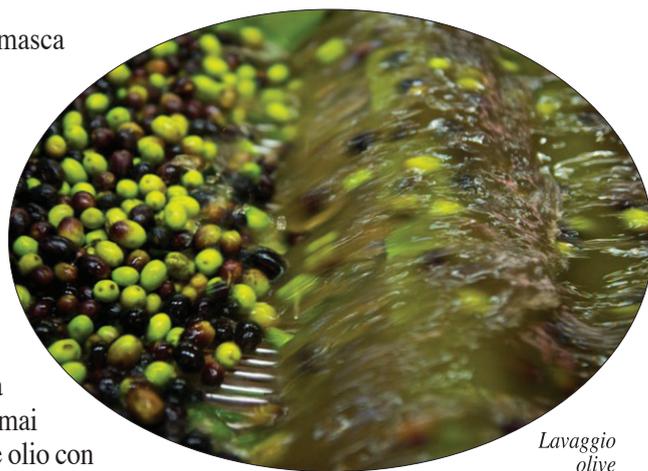
L’olio bio alla prova dell’anno più duro

Le piante di olivo sono poche e le bottiglie di olio (di solito in preziose confezioni da 250 cc) sono ancora meno, ma l’olio biologico sui laghi bresciani è una realtà consolidata ed in continua crescita. I motivi economici sono abbastanza semplici da spiegare: il vero olio del Garda o del Sebino ha un costo che è lontano anni luce da quello del supermercato. Molti produttori hanno quindi scelto di valorizzare al massimo il loro prodotto. Un buon numero ha aderito al Consorzio che garantisce la Denominazione di Origine Protetta (Dop) europea. Per i Gardesani c’è la Dop Garda, per i Sebini c’è la Dop Laghi Lombardi (che dividono con il lago di Como

e con la sponda bergamasca del lago d’Iseo).

Sono molti che hanno invece scelto la strada dell’olio biologico e spesso offrono entrambe le garanzie (sia il bio che la Dop). Nessuno dei due marchi garantisce la qualità, ma non ci è mai accaduto di assaggiare olio con questi marchi che fosse meno che eccellente. Poi c’è chi, come nel vino, rinuncia al marchio, si garantisce da sé, e fa altrettanto bene.

L’olio biologico è uscito in questi giorni dalla prova più dura da quan-



*Lavaggio
olive*

do esiste. L’inverno mite e le piogge estive hanno ridotto di molto il raccolto. La mosca dell’olivo ha fatto strage di drupe. Sul Garda si stima una perdita di prodotto 2014 del 50%, sul Sebino del 30%. Ma per i

biologici è diverso. In molti non hanno neppure raccolto le olive, tanto poche erano quelle sane. Eppure nessuno ha trasgredito le regole del bio, perché altrimenti dovrebbe ricominciare da capo con la certificazione e ritrovare i clienti che apprezzano quel tipo di prodotto.

La differenza si chiama Dimetoato che è un prodotto chimico che riesce a penetrare nell'oliva fino ad uccidere la larva di mosca olearia. I produttori bio rinunciano ad usarlo. Gli unici tipi di contrasto alla mosca olearia che accettano sono le trappole ai fenormoni e un nuovissimo prodotto naturale che si chiama Spintor Fly. Entrambe i prodotti combattono le mosche e non le larve. Ma se la mosca ha deposto le uova, il danno è irrimediabile.

Assicura Valerio Giacomini, eccellente produttore bio a Gargnano, che viene effettuato un costante monitoraggio settimanale con prelievo di campioni di drupe. Le operazioni di potatura vengono eseguite ogni anno da mani esperte e fanno sì che in tutte le piante venga rispettato il perfetto equilibrio vegeto-produttivo.

La raccolta viene fatta manualmente nel momento in cui inizia l'invaia-



Valerio
Giacomini

tura del frutto, quando è massima la qualità dell'olio prodotto in termini di profumi e sapori. L'estrazione avviene unicamente mediante procedimenti meccanici il giorno stesso della raccolta, direttamente nel frantoio aziendale.

Giacomini aggiunge una econovità, introdotta nel 2013 che consente di

separare il nocciolo dalla sansa per produrre materia combustibile bio, acquistabile presso il frantoio.

I produttori sono molti e spesso sono gli stessi produttori di vino bio che producono anche olio con gli stessi criteri. Così esiste l'olio bio dell'Ulif di Polpenazze, come l'olio bio di Pratello di Padenghe. Impossibile citarli tutti.

Merita un cenno l'esperienza della cooperativa di Tignale che altro non era che la locale latteria turnaria che faceva il formaggio quando lassù c'erano le vacche da latte. Oggi la cooperativa ha un modernissimo frantoio e garantisce la molitura delle olive di 13 mila piante che si sono salvate dall'abbandono. Tutte biologiche, naturalmente, anche perché coltivate da autentici appassionati.

Sul lago d'Iseo si distingue l'esperienza a tutto tondo dell'azienda agricola Leonardo di Sale Marasino delle giovani sorelle Elisa e Nadia Turelli, un capolavoro di recupero di una zona altrimenti abbandonata, con le pecore Suffolk che fanno da tosaerba.

Il caso di Appenamunto azienda dei fratelli Mazzotti Latte biologico, le vacche ringraziano E tornano le farfalle

Vero che è biologico ed è buonissimo, che sa di buon latte, è dolce in modo naturale e cremoso al punto giusto, ma la sfida di campare principalmente di latte biologico è di quelle che appaiono impossibili. Tanto più se a proporla sono due giovani quarantenni che hanno entrambi una famiglia da mantenere

con una discreta nidiata di bambini (sette figli in due). Eppure l'allevamento biologico, fatto con competenza e realismo, in equilibrio tra le convinzioni profonde e le rate del mutuo da pagare alla banca, sembra proprio funzionare. A crederci sono i fratelli Luca e Alioscia Mazzotti che hanno un pezzo di

terra piuttosto piccolo (11 ettari in tutto) nella campagna di Coccaglio al confine con il territorio di Chiari, cui hanno affiancato una stalla da latte di un sessantina di capi, di cui 40 in mungitura. La loro ragione sociale è "Appenamunto".

La cascina assomiglia a tante altre, ma le bovine sono diverse, hanno



Pascolo
Appenamunto

l'aspetto di animali in ottima salute, non sono ossute e non hanno mammelle ipertrofiche. E poi hanno un privilegio riservato a poche bovine da latte della pianura: un prato di

erba in cui pascolare liberamente e niente trinciato. Ma non è buon tempo antico. In fondo alla stalla c'è un robot di mungitura (laser ed elettronica a profusione) dove le bovine possono farsi mungere a volontà.

Il passaggio decisivo è del 2013, con la certificazione biologica. Intanto i due hanno ristrutturato i terreni rinunciando al mais e coltivando tutto a prato. In pochi anni, e un largo impiego di buon vecchio stallatico, i terreni hanno riconquistato la biodiversità perduta. Sono

tornate persino le farfalle insieme a tante creature che assicurano la naturale biodiversità. Il fieno, oggi bio, è quindi il piatto base delle bovine. La produzione non supera i 25 litri al giorno, ma la qualità del latte è un'altra.



Luca
e Alioscia
Mazzoti

Tomasoni, da Gottolengo il Grana tutto naturale

Il caseificio Tomasoni di Gottolengo è l'unico produttore di Grana Padano biologico della Lombardia (in Italia ne esiste solo un altro in Emilia). La produzione artigianale di sole quattro forme di formaggio al giorno (non più di 1.200 forme all'anno) permette di ottenere un prodotto unico nel suo genere.

Il caseificio è certificato biologico dal novembre 2000, ma quella che sembrava una scommessa fin troppo azzardata, specialmente per un prodotto già diffusissimo come il Grana padano, ha invece portato l'azienda a convertirsi nel 2004 totalmente al biologico.

Il problema è trovare il latte adatto che deve essere prodotto con metodi estremamente selettivi. Le vacche, che da marzo a novembre sono lasciate al pascolo, devono essere alimentate senza l'aggiunta di insilato di mais (che è invece la base

della alimentazione delle bovine che fanno latte da Grana padano). Vietato anche l'insilato di mais biologico. Questo accorgimento scongiura, specie nei mesi molto caldi, il sorgere di fermentazioni anomale del latte. Queste fermentazioni, oltre a peggiorare il sapore dei formaggi, potrebbero provocare i temuti rigonfiamenti nelle forme.

È per questo che da anni (molto prima che l'Unione europea ne proibisse l'uso nel settore del biologico) il biocaseificio ha eliminato l'impiego del lisozima, una proteina naturale che viene normalmente aggiunta al latte durante la lavorazione del Grana padano. L'aggiunta di questo enzima (perfettamente lecito nel Grana "normale") serve ad evitare il rigonfiamento delle forme di Grana



Grana Padano bio
Tomasoni

causato dalla somministrazione dell'insilato di mais al bestiame. Così le vacche che producono il latte lavorato da Tomasoni vengono nutrite con erba, fieno, pisello proteico e poco altro.

Il caseificio produce anche formagge e formaggi freschi, tutti biologici. In questo caso viene impiegato il caglio vegetale per accontentare anche i consumatori vegetariani.

Biobìò, dal formaggio alla carne alle verdure

È una esperienza bio a tutto tondo quella dell'azienda agricola Biobìò di Vobarno. La fattoria bio-



*Biobìò
Vobarno*

logica si occupa principalmente di allevamento di bovini da latte e da carne, che sono alimentati in modo naturale ed equilibrato, utilizzando fieno, prodotto in azienda, e cereali

certificati provenienti da agricoltura biologica. Il fieno utilizzato è prodotto in azienda grazie alla presenza di un prato stabile. Non vengono somministrati antibiotici o farmaci di sintesi chimica, al bisogno si utilizzano solo fitoterapici e rimedi omeopatici. Le mucche sono di razza Rendena, una razza rustica e resistente alle malattie. Nell'azienda è stato inoltre inserito un piccolo allevamento di capre per la produzione e vendita di formaggio di capra e latte di capra. Nascono così i formaggi sia vaccini che caprini e si producono così le carni di animali allevati senza forzature e quindi saporitissime, oltre che sane. L'azienda è favorita dalla posizione, nascosta dalle montagne, in un angolo verde vicino al fiume. Tutto comincia con il bisnonno di Sara Rizzardini, il mitico Pasquì, che ha dato nuova vita all'azienda di famiglia nel lontano 1884.



*Biobìò
pascolo*

Le fatiche del bisnonno hanno allargato l'azienda che dal 2002, con la gestione di Sara, ha cominciato l'avventura bio. Ma è solo in parte un ritorno alle origini, ci sono anche tante acquisizioni della scienza. Oggi Sara Rizzardini si augura di farcela "con la conoscenza acquisita grazie alla laurea in Scienze e Tecnologie Animali conseguita presso l'Università di Padova, l'esperienza e la saggezza della mia famiglia, di poter superare ogni ostacolo e continuare ad accudire la natura, senza sfruttarla, per salvaguardare l'ambiente e la salute dell'uomo".

Le biofiorentine della Bassa bresciana

Non te lo aspetteresti, ma ci sono anche le biofiorentine bresciane. A Gambara, nel pieno della campagna bresciana ai confini con quella cremonese si possono vedere pascolare bianche e gigantesche campionesse di razza chianina. Achille Zava e la moglie Monia propongono nella loro azienda agricola

una produzione di nicchia di successo. Achille Zava proviene da una famiglia di allevatori, per lui la stalla non ha segreti, ma ad un certo punto si è accorto che per mantenersi sul mercato con margini di guadagno sostenibili doveva passare dalle fattrici di latte, le Frisone, ad altra



Allevamento Zava



Biofiorentina

produzione: le Chianine. Si è rivelata una scelta vincente: ora in stalla vivono 200 bovini di razza chianina. Le chianine vengono nutrite solo con materie prime di provenienza interna nel rispetto delle norme biologiche. I poderi aziendali sono certificati dall'aprile del 2014, il

macello lo sarà dal gennaio prossimo. La pregiata carne è in gran parte destinata alla trattoria Orobianco in Lancia di Gottolengo che, da sola, assorbe un animale al mese. La carne viene anche confezionata, per la vendita al dettaglio, in pacchi contenenti i vari tagli dell'animale che possono andare dalla famosa "fiorentina", alle carni per la griglia, all'hamburger.

Paradello, è bio anche il cappone di Natale

Questa, mentre sfogliate questa rivista, forse ve la siete persa. Ad essere informati in tempo avreste potuto prenotare il cappone di Natale, naturalmente biologico. Il cappone del peso di 3 o 4 kg, andava prenotato e ritirato entro il 22 novembre scorso. Si può tentare di avere i capponi in consegna dopo Santa Lucia, ma non è detto che non siano esauriti. Del resto un vero cappone di una volta ha bisogno di 200 giorni in allevamento. Nulla a che vedere con il pollo del supermercato. Anche un semplice pollo qui richiede sei mesi e tanto spazio all'aperto.

A proporre i capponi di Natale bio è la Fattoria Paradello di Rodengo Saiano. L'azienda produce anche uova da galline ovaiole. Ogni capo viene

allevato all'aperto, si nutre per la maggior parte di cereali prodotti in azienda e dell'erba dei campi in cui razzola e cresce senza l'utilizzo di farmaci allopatici. La scelta di condurre l'allevamento secondo il metodo biologico, corrisponde alla volontà di crescere animali sani e genuini, spesso introvabili. L'azienda produce anche cereali e legumi che trasforma in farine ed anche in prodotti da forno. Fattoria Paradello è anche attività di orticoltura. Tre ettari di terreno sono adibiti alla produzione di verdure di stagione, anch'esse coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica.



Polli Paradello

L'azienda è fornitore di fiducia dei ristoranti più attenti alla genuinità delle materie prime, ma, da alcuni anni, ha aperto a Rodengo lo spaccio biologico dove troverete una miriade di prodotti delle aziende della filiera del biologico bresciano.

Ortaggi bio, il fascino della valle del cavolo

Cavolo, che buoni questi cavoli. Abituati agli ortaggi del supermercato che freschissimi non sono (né possono essere) mai, a meno che non si abbia un superfruttivendolo di fiducia, ci si sorprende "erbivori"

gustando cavoli cappuccio croccanti, carote saporitissime e patate di grande pezzatura dalla pasta giallo chiaro che (lo dicono le ricerche) essendo di montagna contengono più amido e vitamina C.

In Val di Gresta in Trentino c'è un'enclave dove tutti coltivano ortaggi e dove praticamente tutti seguono le regole dell'agricoltura biologica. I risultati sono sorprendenti complice la quota dove sono collocati i campi

(i più alti sono a 1.300 metri) e la brezza che arriva dal lago di Garda. La produzione è piccola piccola. In tutto un centinaio di produttori con meno di 150 ettari e cioè poco più di un ettaro a testa. Del resto i lavori sono fatti quasi tutti a mano con cura (ma anche con fatiche) da contadini d'altri tempi. I risultati economici sono confortanti e la crisi sta rispingendo parecchi giovani verso le vallate d'origine. Cosa potete trovare? La produzione principale della valle sono le patate quasi tutte di varietà Cicero. Sono ricercatissime (anche perché biologiche) e abbastanza poliedriche in cucina. Anche solo lesse, sono



*Bio cavoli
della Valle di Gresta*

ricche di sapore. Il prodotto più caratteristico è però il cavolo cappuccio che ormai domina nei campi non temendo i primi freddi. Lo si può consumare fresco, ma la curiosità sono i crauti trentini che qui hanno una delle poche zone dove si trovano quelli artigianali biologici. Le regole del biologico impongono che la fermentazione (basta un mese e mezzo) sia assicurata dai lieviti spontanei e quindi tutta la cura deve essere messa nel far fare alla natura il suo corso impedendo il contatto con l'aria.

Detto che trovate anche porri e bietole, va menzionato che il prodotto che sta crescendo di più sono le carote.

Agust, il caffè senza chimica è anche equo e solidale

E per concludere? Un buon caffè. È il 1999 l'anno che segna la nascita a Brescia della nuova linea di caffè proveniente da agricoltura biologica ed equosolidale che si chiama "natura equa". Desiderata da anni ma mai attuata – dicono oggi Marco Corsini e il figlio Giovanni – perché le materie prime disponibili sul mercato non raggiungevano gli standard qualitativi Agust.

Natura Equa è una miscela che proviene da agricoltura biologica del Centro e Sud America. Dolce, delicata, fruttata con aromi floreali, particolarmente apprezzata da coloro che amano un caffè soave e morbido, ma ricchissimo di sfumature e persistente sul palato.

Il caffè biologico Agust è anche equo e solidale. Il Marchio Fair Trade garantisce che è stato prodotto senza sfruttamento degli agricoltori locali. Una qualità, questa volta, morale, in più. La Caffè Agust (ha sede a San Polo) è quindi molto or-

gogliosa di essere licenziataria del marchio FairTrade.

Il caffè biologico non è facile da trovare. Di solito si riesce a reperirlo presso piccoli coltivatori perché le grandi piantagioni sono "costrette" ad usare prodotti chimici se vogliono fare bilancio.

Anche nel caso del caffè bio, non si persegue lo sfruttamento irrazionale della terra, l'uso eccessivo di prodotti sintetici e agrochimici, di Ogm. La gestione della terra è fatta senza agrochimici ma con compost biologici che sono consentiti dagli enti di certificazione e di fertilizzanti organici. La coltivazione organica richiede una gestione separata del caffè bio, dal campo alla raccolta, dalla lavorazione a secco allo stoccaggio, fino all'esportazione. Una separazione che continua in torrefazione dove i sacchi di caffè bio vengono tenuti separati ed i macchinari vengono accuratamente

puliti prima di passare dalla tostatura del caffè tradizionale al bio.

L'esempio della famiglia Corsini ha fatto scuola. Nel Bresciano sono ormai più d'una le aziende che propongono caffè bio, da ultimo si è aggiunta anche la pluripremiata Morandini di Esine.



*Caffè Agust-
Giovanni e Matteo Corsini*

Coltura biodinamica, sembra utopia (Chiama in causa anche gli astri) eppure funziona

Prendete un corno di vacca, riempitelo di letame, seppellitelo per il tempo prescritto e nella fase lunare giusta, poi spargete il tutto su un campo, avrete fertilità assicurata. Vero? Falso? Tutto da ridere? L'agricoltura biodinamica è di quelle cose che dividono: c'è chi ci crede e chi la liquida come un'utopia scientificamente insensata. Ci sono però due considerazioni che costringono a meditare: i vigneti che sono floridi da anni senza alcun apporto di nutrienti chimici esistono e prosperano. Fino a pochi anni fa il vino biodinamico era spesso scadente e cercava di farsi largo tra i «fedelissimi» in nome della sua naturalità. Oggi sono biodinamici fior di vini che si collocano al top della loro tipologia e convincono anche i critici più arcigni. Come la mettiamo? È tutta utopia? Due ragionamenti sono incontrovertibili: l'agricoltura tradizionale, se va avanti così altri 50 anni, ci regala solo il deserto. L'uso dissennato della

chimica per strappare fertilità al terreno sta prosciugando la fertilità che ci hanno lasciato i nostri nonni. E ai nostri nipoti cosa resta?

Che qualcosa non andasse era già evidente nel 1924 quando Rudolph Steiner ha messo a punto i suoi strani consigli. Se però si riflette che

i concetti base della biodinamica sono quelli della rigenerazione del suolo in un pianeta che sta fatalmente invecchiando, resta poco spazio per sorridere. Ogni epoca ha la sua agricoltura, essendo abbastanza chiaro che quella tradizionale ci sta portando fuori strada. Liberi di credere che la chimica ha interrotto il contatto tra la natura e il cosmo. Ma provate a pensare che «le radici sono nella terra e le foglie sono nelle stelle». Che per rinviare le foglie si debba spargere acqua che, dopo una complessa procedura, non contiene quasi più nulla (le dosi sono di tipo omeopatico) se non una misteriosa «forza» è cosa che si può non credere.

Il passaggio dall'uva al vino non è ancora codificato, ma i biodinamici veri rifiutano l'uso di lieviti se non quelli autoctoni dell'uva stessa. Va da sé che impiegano i solfiti in modo limitatissimo o proprio per niente. C'è comunque il protocollo di cantina di Demeter che è rigidis-

simo. All'estremo si usa il cavallo in vigna al posto del trattore, naturalmente non si fa alcun diserbo, l'affinamento si può fare in legno, ma molti puntano sulle anfore.

Secondo il metodo biodinamico, la fertilità e la vitalità del terreno devono essere ottenute con mezzi naturali: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali, lotta antiparassitaria meccanica e pesticidi a base di sostanze minerali e vegetali.

Rendendo vitale la terra ed aumentandone l'attività biologica, le piante crescono in modo naturale, nutrite dall'ecosistema del suolo.

L'agricoltura biodinamica è certificata da Demeter che in Italia sta muovendo i primi passi. La storia del marchio Demeter risale al 1927, quando alcuni agricoltori che coltivavano la loro terra seguendo i principi della biodinamica decisero di tutelare i loro prodotti e le

loro aziende. Fu così che pensarono a Demetra, dea della fertilità e della terra. Oggi Demeter è presente con i suoi enti di certificazione in ben 43 stati (in Italia a Parma), coordinati dalla Demeter International, la federazione con sede in Germania (Darmstadt) nata nel 1997 allo scopo di garantire una stretta cooperazione nei settori legali, economici ed etici.



Le Sincette a Picedo, biodinamica estrema per grandissimi vini

Ruggero Brunori (Ferriera Valsabbia) ha acquistato l'azienda agricola Le Sincette di Picedo di Polpenazze nel 1978 come semplice investimento. Vi si allevavano vitelli. La prima riconversione è stata nel 1984 con la costruzione della cantina. Una strada subito vincente che ha proiettato Cascina La Pertica (allora si chiamava così) tra le aziende vitivinicole più blasonate, con il Garda Cabernet Zalte premiato con i «tre bicchieri» Gambero Rosso. Nel 1997 la seconda inversione di rotta. Ruggero Brunori, affiancato dal cognato agronomo Andrea Salvetti, intraprende il cammino per convertire le produzioni dell'azienda da convenzionali a biodinamiche. Non si trattò di un cambiamento improvviso che seguiva l'onda di facili mode, racconta ora Salvetti. La decisione arrivò dopo un lungo percorso di studio. Uno dei fonda-

menti dell'agricoltura biodinamica è la rigenerazione naturale del suolo, con tutti i suoi organismi per ottenere da viti sane vini di alta qualità. Nel 1997 iniziammo i primi test su una superficie di soli otto ettari, un anno dopo la riconversione dell'intera azienda agricola. Nel 2008 è arrivata la certificazione biologica per le vigne e nel 2012 per il vino. Intanto nel 2011 Le Sincette aderisce a Demeter e ne accetta le rigidissime regole.

L'azienda si estende per 35 ettari sui territori dei Comuni di Polpenazze, Puegnago e Manerba: 11 di questi coltivati a vigneto, dove si producono ogni anno circa 50 mila bottiglie di vino; 5 ettari sono coltivati a uliveto, le 1.270 piante, alcune vecchie di cent'anni, producono ogni anno circa 2.000 bottiglie di olio; mentre il resto della tenuta è investita in seminativi (frumento, orzo, erba medica) ovviamente biodinamici.



Andrea
Salveti

L'azienda, a differenza di tante consorelle con la stessa fede, ha sempre mantenuto un altissimo livello dei suoi vini, tutti tipici della zona gardesana. Un'ultima curiosità: le viti rinvigoriscono dalla biodinamica, hanno retto benissimo la piovosissima estate 2014.

È naturale, non è certificato lo garantisco io stesso

Sia chiaro. Non esiste vino biologico senza certificazione di un ente terzo. Silvano Brescianini, direttore generale di Barone Pizzini e vice presidente del Consorzio Franciacorta è tassativo. Gli enti certificatori che effettuano i controlli in Lombardia sono 13. Per diventare biologici si deve dimostrare di fare tutto in regola per tre anni, poi arriva l'ambita foglia europea logo del biologico certificato. E arrivano

i controlli a sorpresa.

Per il biodinamico è diverso. Non esiste una norma specifica, per cui di solito i produttori biodinamici si certificano come biologici, ma c'è un marchio. Il marchio si chiama Demeter ed è teutonicamente (è nato in Germania) rigidissimo su cosa si può fare e non si può fare. Ma sui mercati del Nord Europa, avere la fascetta arancione di Demeter fa una grossa differenza.

Poi ci sono quelli che fanno tutto bene, anzi benissimo, ma non vogliono essere certificati. Sono i seguaci del vino cosiddetto "naturale". A seguire questa filosofia sono in molti ed abbiamo contato almeno cinque sigle di produttori "naturali" che si guardano persino in cagnesco tra loro.

Tutti sanno del biologico. Le complicazioni vengono dopo perché, come ci ha spiegato il presidente di Vinnatur Angiolino Maule il rame

in voga nel biologico...inquina. Estremismi? Mica tanto. Dietro la svolta ci sono tonnellate di ricerca scientifica. A consentirci il ritorno alla natura, spiega Angiolino Maule, saranno i funghi che faranno (se scopriremo come) il lavoro della chimica. Il cultore del naturale estremo non usa neppure i lieviti, ma fa fermentare il vino con una sorta di "lievito madre" nato dal vino stesso. Il divieto della chimica viene considerata storia vecchia, i nuovi fedeli della natura usano di tutto (anche i cicli lunari), purché con onestà e competenza. Altro esempio. Ca' del Vent, azienda bresciana di Cellatica, ha annunciato l'uscita di un vino senza zolfo e rame (che sono viceversa la base della agricoltura biologica). Poi c'è il vino "senza solfiti". Parecchie cantine dichiarano che il loro vino è "senza solfiti aggiunti", ma si può fare meglio. Già perché un po' di solfiti li produce l'uva stessa in fase di fermentazione ed andare sotto i 30 mg/

litro è andare oltre la natura. Ma Mirabella, la grande azienda di Rodengo Saiano, è riuscita ad andare oltre. Ha presentato "Elite", un Franciacorta Extra Brut che è



Angiolino Maule

l'unico vino che non mette in etichetta la scritta "contiene solfiti" perché è al di sotto del bassissimo limite di legge. La novità è costata

quattro anni di studi, ma le prime 3.500 bottiglie sono andate a ruba. Il vino "naturale", cioè prodotto senza impiego di sostanze chimiche sia in vigna che in cantina, si può fare davvero. La Fratelli Muratori di Adro aveva in cantina un Franciacorta numero zero naturale. Ha dovuto rinunciare a quel nome, dando vita al Simbiotico frutto di sette anni di studi per avere viti così resistenti alle malattie da non aver bisogno di fotofarmaci mediante l'inoculo di consorzi microbiologici. Quale è dunque il problema? Il problema è che il vino "naturale" non si può chiamare così. La legge non lo prevede e quindi la dizione è vietata. Il caso più clamoroso è quello del sequestro amministrativo di 30 mila bottiglie e multa di 10.000 euro. I funzionari dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi hanno sequestrato il vino a Stefano Bellotti, titolare dell'azienda Agricola Cascina degli Ulivi, antesignano della biodinamica e dei vini naturali in Italia. E non è stato l'unico caso.

Franciacorta Simbiotico assolutamente naturale

Ad oggi il Simbiotico (che avrebbe preferito chiamarsi "naturale", ma non si può) è l'unico Franciacorta che non solo non contiene residui di prodotti di sintesi usati in vigna, ma neanche solforosa aggiunta. È l'unico vino prodotto con l'esclusivo ausilio dei microrganismi sul terreno e sulle foglie che consente di non usare solforosa senza la sua sostituzione con altri additivi potenzialmente allergenici. Per non farsi mancare nulla è anche l'unico Franciacorta prodotto in cantina solo con energia rinnovabile. Francesco Iacono, vice presidente della Fratelli Muratori di Adro ci ha messo sette anni, ma la nuova fron-

tiera del vino naturale funziona. Le Tenute dell'Arcipelago Muratori (ci sono Simbiotici anche della Toscana e del Beneventano) hanno adottato un sistema di fertilizzazione che ristabilisce l'equilibrio microbiologico del terreno, grazie a famiglie fungiformi dette micorrize. La micorizzazione è andata oltre la fase sperimentale ed ha raggiunto significativi risultati tanto da consentire la nascita di un nuova linea di vini. "Da questo semplice concetto – dice Francesco Iacono – in cui il vignaiolo assume un ruolo non tanto di semplice produttore ma soprattutto di custode, dell'ambiente e del paesaggio, nasce il progetto Simbiotico:



Francesco Iacono Muratori

i microrganismi alleati in vigna ed in cantina per produrre dei vini naturali, essenza pura di incontaminazione assoluta. No a tutti gli allergeni, coadiuvanti o additivi, in cantina ed ecco il vino che sfida il tempo pur essendo senza protezione antiossidante".

Sono sani e naturali, garantisce Le Chiusure

“Alessandro Luzzago, titolare dell’azienda agricola Le Chiusure e viticoltore indipendente, garantisce il suo impegno a favore di una viticoltura e una olivicoltura sana, naturale e rispettosa dell’ambiente”. Così il viticoltore di San Felice (ed oggi anche presidente del Consorzio Valtenesi) apre la presentazione aziendale sul suo sito e comunica nero su bianco il suo decalogo. Qui non è più il marchio europeo del biologico a garantire il consumatore, non è Demeter, ma è il vignaiolo che garantisce e ci mette la faccia. Lo fanno (per fortuna) in tanti, anche se magari non lo mettono nero su bianco. Luzzago lo ha fatto. Nel suo patto con il consumatore si

garantisce che nei terreni aziendali non viene attuata la pratica del diserbo chimico, l’erba del sottofila viene semplicemente tagliata. L’azienda utilizza soltanto concimi di origine animale e vegetale in misura sufficiente a conservare inalterata la fertilità negli anni.

La difesa dalle malattie crittogamiche avviene utilizzando prodotti di origine naturale, in primo luogo rame e zolfo che da oltre un secolo proteggono i vigneti europei dalla Peronospora. La qualità e integrità delle uve consente di utilizzare, nelle varie fasi della vinificazione, quantitativi minimi di solfiti.

Le modalità di lavoro garantiscono continuità nel tempo al processo



Alessandro Luzzago

produttivo sui terreni, il mantenimento della fertilità dei suoli, la ricerca di un impatto minimo sugli equilibri naturali.

I notai di una volta concluderebbero: letto, firmato e sottoscritto.

La minuscola azienda (quattro ettari per 25 mila bottiglie l’anno) segue queste regole da 10 anni con risultati commerciali di grande soddisfazione.

Un “affaire” che ha appassionato mezza Europa Il gran rifiuto di Giboulot, condannato per essere bio

Il 7 aprile di quest’anno il tribunale di Digione si è espresso sul caso di Emmanuel Giboulot ritenendolo colpevole, ma riducendo la multa a soli 500 euro. La pena editale prevista era di 6 mesi di carcere e fino a 30 mila euro di ammenda. In sostanza una mezza assoluzione da parte di imbarazzatissimi giudici francesi. Ma non è finita perché Giboulot ha deciso di ricorrere comunque in appello perché non si ritiene affatto colpevole e il suo gesto può essere davvero un atto di difesa della libertà contadina in Europa. Quello di Giboulot è diventato un caso che va oltre il singolo e che potrebbe ripetersi identico in Italia: il trattamento contro la flavescen-

za dorata della vite è obbligatorio in diverse zone viticole europee (anche in Lombardia) anche se non c’è una infezione in atto. Il testardo francese ha scelto di non trattare i propri vigneti con l’insetticida che distrugge sia la cicalina (che diffonde la terribile malattia), ma anche le api e gli altri insetti impollinatori distruggendo così un equilibrio che ha creato in 30 anni di lavoro biologico nei propri terreni.

Avrebbe potuto trattare con il piretro, insetticida consentito in agricoltura biologica, ma anche questo, oltre ad essere letale per la cicalina lo è anche per le api ed altri insetti presenti nel vigneto. Sono tantissimi gli insetti presenti in un ambien-



Emmanuel Giboulot

te naturale e l’equilibrio che hanno creato è frutto di millenni di storia di coesistenza che dura dove la chimica non l’ha ancora distrutta.

In una parola: essere biologici duri e puri è vietato dalla legge, anche italiana.

Giannichele Portieri
Giornalista