

18

NEWS

La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA





LA VIGNA NEWS

Anno 4, n° 18 - Vicenza 15 settembre 2012

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Redazione

Alessandra Balestra > alessandra.balestra@lavigna.it
Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it

Coordinamento

Attilio Carta

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Bibliotecaria > biblio@lavigna.it

Cecilia Magnabosco

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

Si ringraziano per la collaborazione
e la ricerca delle immagini
Marco Santagiuliana ed Elisa Venturini.
Per le foto si ringrazia il Palazzetto Ardi di Gambellara

Editoriale

di Alessia Scarparolo

Justus von Liebig (1803-1873) fu un chimico tedesco, considerato uno dei fondatori dell'agricoltura chimica e, in particolare, dell'industria dei fertilizzanti. Aveva scoperto, infatti, il ruolo fondamentale dell'azoto come nutriente delle piante. Nel 2003, in un convegno organizzato a Roma per commemorare il grande scienziato, l'agricoltore biologico Alfredo Anitori portò a conoscenza dei vertici della chimica organica un presunto "Testamento di Liebig", con cui lo scienziato ritraeva molto del suo operato: "Confesso volentieri che l'impiego dei concimi chimici era fondato su delle supposizioni che non esistono nella realtà. Questi concimi dovevano portare a una rivoluzione completa in agricoltura. Il concime di stalla doveva essere completamente escluso e tutte le materie minerali asportate dai raccolti, sostituite con dei concimi chimici. Il concime doveva permettere di coltivare su di uno stesso campo, senza discontinuità e senza esaurimento, sempre la stessa pianta, il trifoglio, il grano ecc., secondo la volontà e i bisogni dell'agricoltore. Avevo peccato contro la saggezza del Creatore e ho ricevuto la dovuta punizione. Ho voluto portare un miglioramento alla Sua opera e nella mia cecità ho creduto che nel meraviglioso concatenamento delle leggi che uniscono la vita alla superficie della terra, rinnovandola continuamente, un anello era stato dimenticato, che io, povero verme impotente, dovevo fornire". Il secolo successivo l'austriaco Rudolf Steiner (1861-1925) fu chiamato in soccorso dai contadini tedeschi preoccupati per la stanchezza del suolo, conseguenza dell'applicazione dei moderni metodi di coltivazione e principalmente dell'uso del concime chimico. È da qui che prende avvio un complesso movimento di pensiero che sta alla base dell'agricoltura biodinamica, più che una scienza soprattutto una filosofia, dove l'azienda agricola si trova in equilibrio con il cosmo intero.

AGRICOLTURA BIOLOGICA, è questo l'argomento che affronteremo nel diciottesimo numero del bollettino. Tema difficile, oggetto controverso di discussioni dove spesso ad avere la meglio sono più le posizioni ideolo-

giche e filosofiche che quelle scientifiche. Noi abbiamo deciso di presentare alcune storie, alcuni personaggi, a livello locale e nazionale, impegnati a portare avanti in modo consapevole importanti esperienze. Affidiamo alla loro voce, ai loro racconti lo stato dell'arte e lasciamo ai lettori le eventuali considerazioni.

Quello che accomuna i personaggi che andremo a presentare è l'approccio etico al biologico: le motivazioni della loro scelta precedono la ricerca del guadagno, *fanno* biologico perché ci credono. Gino Girolomoni, marchigiano, scomparso improvvisamente a marzo di quest'anno, amava la terra e i suoi prodotti perché sono un dono di Dio e come tali ha cercato di salvarli, preservandoli dallo sfruttamento. Con Girolomoni, uno dei primi a sostenere il biologico in Italia è stato il veneto Guido Fidora che definisce il proprio modo di fare biologico "galileiano", perché, come Galileo, sperimenta e cerca di capire le leggi che regolano la crescita delle piante e lo sviluppo degli animali. Jacopo Goracci, toscano, appartiene invece a un'altra generazione, quella dei giovani che fin dagli studi incardinano la propria scelta ad una solida preparazione agronomica e zootecnica: qui la scienza è al servizio di una scelta etica e responsabile.

Non potevamo poi non parlare di vino e anche qui l'argomento si fa interessante, per non dire intricato. Il vino non è tutto uguale: sempre più spesso il vino tradizionale viene contrapposto a quello biologico, biodinamico e naturale... cercheremo di fare un pò di chiarezza.

Presenteremo inoltre due personaggi locali che, in modo diverso, si occupano di biologico: Michela Cario-laro che "fa" biologico e Luca Rigon che, invece, "vende" biologico.

Infine abbiamo voluto fare qualche accenno al prodotto biologico più venduto nel 2011: l'uovo.

In conclusione, biologico e tradizionale sono due modi diversi di fare agricoltura e allevamento, l'importante è che il consumatore abbia ben chiaro quello che acquista.

Buona lettura!



18

Indice

EDITORIALE

Le varie facce del biologico

- 6 *Gino Girolomoni, poeta contadino e padre del biologico in Italia*
- 14 *Intervista doppia: Guido Fidora e Jacopo Goracci*
- 24 *Vini naturali, biologici e biodinamici: luci e "ombre"*
- 28 *La sfida di Luca Rigon al mercato del vino convenzionale*
- 34 *Michela Cariolaro: una storia che porta al biologico*
- 44 *Ovo sapiens, ovo biologicus*
- 50 *Biennale di Architettura e "La Vigna"*
- 52 *Amici de "La Vigna"*
- 55 *Progetto "Adotta un libro"*

Gino Girolomoni, poeta contadino e padre del biologico in Italia

di Silvia Cavinato e Daniele Garota



Gino Girolomoni

Isola del Piano, Marche. Da molti considerata patria del biologico.

Qui, nel 1946, nasce Gino Girolomoni, un uomo che ha avuto cura del Creato, con la C maiuscola. Maggiore di tre figli, ha visto morire sua madre quando ancora era bambino e ha dovuto presto occuparsi di suo padre di salute cagionevole. Aveva conosciuto, dunque, da appena nato la povertà, la solitudine e la fatica delle campagne senza corrente elettrica in casa e senza strade, ma anche i valori che quella civiltà sapeva ancora vivere e che egli respirava nella solidarietà dei parenti, nell'onestà di suo padre, nella religiosità di suo nonno. Mostrò fin da subito spiccate doti di autonomia e intraprendenza, la capacità di leggere libri, di intuire ciò che possiede bellezza e valore umano. Nelle case contadine di allora era già molto non essere analfabeti, eppure Gino capiva che solo attraverso la cultura si potevano trovare i significati più profondi della vita e del nostro essere al mondo.

Strano giovane Gino, refrattario a stare seduto dietro a una scrivania per scappare appena poteva verso la vallata a scrivere versi di poesia sugli alberi, sognando di poter vivere un giorno occupandosi della terra, di capire come riportare la vita sulle colline attorno al suo paese natio, recuperando una cultura e delle conoscenze preziose, trasmettendo uno stile di vita sano e rispettoso delle natu-





Panoramica dell'azienda agricola "Gino Girolomoni"

ra. Tutto questo prendendo linfa, senso e sostentamento da una fede e una ricerca continue.

Terra e Vangelo

Il momento decisivo lo racconta egli stesso: una notte in cui si trovava a vegliare da solo la nonna inferma legge alcuni passi del Vangelo che lo sconvolgono lasciandogli intuire verità dell'"altro mondo". Fantasia? Vuole la prova e la chiede a Dio stesso sfidandolo a mostrargli un segno con la faccia rivolta all'insù nella buia notte, e in quel medesimo istante una stella luminosa gli attraversa il cielo. Per capire Girolomoni si deve dare credito a queste cose, perché egli ai segni era attento e ci credeva con impeto, senza l'influenza della ragione. Erano gli anni in cui scriveva sotto uno pseudonimo (K. Wolfango) e pubblicava come editore stampando, in una piccola tipografia del

luogo, due libri: "Venti secoli di conquiste" e "Il sole sta per tramontare": nel primo riversava una sintetica lettura della storia, nel secondo dei Vangeli. Dentro l'ingenuità di quelle pagine, studenti di teologia a Roma e un pensatore religioso della levatura di Sergio Quinzio percepivano intuizioni immediate e profonde che soltanto attraverso studi importanti potevano essere raggiunte.

Parallelamente a questo, Gino diventò sindaco del piccolo Comune di Isola del Piano, promuovendo iniziative che rivalutassero, anche culturalmente, l'antica civiltà contadina. E nel farlo percepiva l'importanza di coinvolgere i giovani del paese e dell'intera popolazione. Due le iniziative fondamentali: una raccolta di antiche attrezzature tradizionali e dei campi estivi presso il Monastero di Montebello in cui una decina di adolescenti lavoravano nei boschi, sistemavano le pietre attorno ai muri cadenti, pregavano, giocavano a caccia al tesoro e altre cose



I magazzini dell'azienda

ancora. Queste iniziative diedero vita a quella che può essere definita la prima comunità del Monastero di Montebello, dalla quale sono poi scaturiti da una parte convengni di una certa importanza dal punto di vista spirituale teologico e dall'altra l'esperienza della cooperativa agricola Alce Nero e la promozione dell'agricoltura biologica.

In Gino queste due dimensioni continueranno a convivere fino alla fine: l'una che potremmo definire "orizzontale", di impegno verso il suo lavoro e di promozione dell'agricoltura e della cultura biologica, e l'altra "verticale" che rappresenta l'alfa e l'omega, l'inizio, il fine e il motore del suo impegno personale e imprenditoriale. Una tensione, quella di Girolomoni, verso l'Assoluto del quale il Creato è espressione. Egli diceva così: "Il praticare agricoltura biologica è naturalmente per me solo un mestiere per vivere e non la cosa principale. La fede è la fede e la vita è la vita. Per me non sono separate, assolutamente.

Tu dimostri di avere la fede secondo la vita che fai".

Profondo credente e conoscitore della Bibbia, Girolomoni ha dedicato la sua vita alla lotta contro gli OGM e qualsiasi "brevettabilità delle forme viventi", considerandoli "delirio di onnipotenza" da parte dell'uomo, e questo, diceva, "non tanto per salvare il mondo che è un'operazione forse troppo difficile, ma, semplicemente, per non stare dalla parte di quelli che lo distruggono".

L'impresa del biologico

L'attività di Girolomoni, inizialmente, si concentrò su tre obiettivi fondamentali: l'inizio della sua carriera di allevatore, l'attività di sindaco (che durò una decina di anni) e la ristrutturazione del Monastero di Montebello, fondato dal beato Pietro Gambacorta di Pisa, arrivato in quei luoghi nel 1377. Lì Gino andò presto ad abitare con

la moglie Tullia Romani. Nacquero tre figli e di grande supporto furono, in quel periodo, i genitori di Tullia e Ivo Totti, una delle figure più significative del biologico italiano di quegli anni... che gli aveva tra l'altro venduto le sue straordinarie vacche da latte. Gino aveva energie, fantasia e grandi capacità di tessere rapporti umani, anche con personaggi di una certa levatura intellettuale: Carlo Bo, Guido Ceronetti, Fabio Tombari, Paolo Volponi. Fu memorabile una rappresentazione teatrale a Urbino da lui scritta e interpretata da Giorgio Albertazzi nelle vesti del duca Federico, immaginato da Gino di ritorno alla sua città e al suo palazzo dopo centinaia d'anni.

Il 13 luglio 1977, insieme a sua moglie, a due anziani agricoltori e a cinque giovani del paese, Gino fondò la Cooperativa Alce Nero. Le prime attività (mucche, formaggi, farine) si svolgevano attorno al monastero in parte ormai ristrutturato, avvalendosi dei vecchi mulini a pietra ancora operanti nel territorio. Di seguito l'attività si spostò al di là della collina: venne costruita una stalla, un edificio per il mulino a pietra, un paio di silos per lo stoccaggio e un magazzino di confezionamento dei primi prodotti (cereali decorticati, legumi). Le macchine e le confezioni erano ancora molto artigianali.

Era il periodo in cui Girolomoni girava per l'Italia a raccontare, in più di 500 incontri, la propria esperienza cercando di diffondere il suo pensiero, l'agricoltura biologica soprattutto. La frase che gli verrà in mente ripensando a quegli anni è significativa: "Andate e predicate il biologico". Fu anche un momento forte di presa di coscienza personale, quando ancora nessuno poteva immaginare che cosa sarebbe diventato negli anni il biologico in Europa e nel mondo. Non è un caso che proprio a Isola del Piano, nel 1978, si tenne quello che è stato certamente uno dei primi corsi di agricoltura biologica in Italia, al quale parteciparono molti di coloro che poi diedero vita alle più varie esperienze del settore, cooperative agricole e di trasformazione soprattutto. Certo un'avventura che ha necessitato fermezza e perseveranza, con le finanze pronte a controllare più volte la cooperativa, astro nascente potenzialmente scomodo, e i processi per produzione, detenzione e spaccio di pasta integrale (tutti vinti): eventi che evidenziano un'esperienza nata nel vuoto legislativo, ma che ha saputo affermarsi e oggi ha un fatturato in costante crescita e dà lavoro a più di quaranta persone.

Nel 1981 esce per Jaca Book "Ritorna la vita sulle colline", un libro in cui Gino racconta la vicenda sua e della cooperativa Alce Nero. Intanto all'attività agricola si aggiungeva quella di trasformazione e vendita diretta dei prodotti; non si trattava più soltanto di vendere latte e formaggi lì intorno, ma di valorizzare i propri cereali vendendoli direttamente dopo averli trasformati in farina e pasta. Utilizzando la disponibilità di piccoli pastifici artigianali ai quali portava le farine uscite dal proprio mulino a pietra, Gino iniziò le prime vendite di pasta. Fortunatissimo fu l'incontro con Rapunzel che dal 1983 a oggi rappresenta il maggior distributore di pasta della cooperativa in Germania. Altri mercati si aggiunsero e la richiesta cresceva ovunque. Fu in quel momento che si decise di costruire uno stabilimento per la produzione della pasta corta alla quale seguirà, dopo qualche anno, anche quella della pasta lunga. L'impianto della pasta corta è stato rinnovato nel 2011, in occasione dei quarant'anni dell'azienda, assieme al nuovo magazzino costruito totalmente in legno.

In Europa e nel mondo

L'attività andava dunque aumentando di molto. Girolomoni diveniva sempre più imprenditore e "padre" del biologico in Italia. Ne sono prova i successivi libri che scrisse, la collana "Terra Terra" che avviò con la Jaca Book e la rivista "Mediterraneo" che fondò insieme all'Associazione Mediterranea per l'Agricoltura Biologica (AMAB). Fu un momento particolarmente favorevole e non rifiutò nemmeno le proposte di buttarsi direttamente in politica, coi Verdi di Grazia Francescato soprattutto, fino a essere candidato al Parlamento Europeo nel 1999, senza però ottenere quel che avrebbe desiderato. Divenne così frequentatore abituale dei palazzi romani, andando direttamente a intervistare e a sollecitare i ministri dell'agricoltura che di volta in volta si susseguivano, da Pecoraro Scanio a De Castro ad Alemanno.

Intanto, sempre alla fine degli anni Novanta, si era costituita una società con una cooperativa del bolognese per commercializzare meglio i prodotti dell'una e dell'altra. Le leggi del mercato erano sempre più difficili e in due si sarebbero affrontate meglio. In due è però anche più difficile andare d'accordo, fu così che per diverse ragioni la Cooperativa Alce Nero decise di vendere all'altra il proprio marchio ritirandosi a combattere su altri fronti

e con un nuovo marchio che dapprima ha richiamato il sito ove si trova il Monastero e che oggi prende definitivamente il nome del suo patriarca biologico, Girolomoni.

E ciò fu, ed è possibile perché egli era già da molti anni una figura di riferimento molto conosciuta nel panorama dell'agricoltura biologica in Italia, fino a essere tra i più importanti promotori dell'AMAB, l'associazione che ancora oggi riunisce migliaia di aziende agricole biologiche su tutto il territorio nazionale.

E non sono certo da trascurare le 3 iniziative annuali, di una certa rilevanza, che Gino ha promosso nel tempo, richiamando attorno a Montebello parecchia attenzione: "Bioeuropa" (un incontro di ampio respiro tra i vari soggetti del settore), "Corto e mangiato" (un concorso di cortometraggi con a tema problematiche del cibo biologico) e "Farmers' Friend" (la premiazione di un personaggio importante, a livello internazionale, riconosciuto come amico dei contadini).

Tra le ultime iniziative va certamente annoverato il progetto di recupero di varietà di grano antiche (Graziella Ra, Senatore Cappelli) e, insieme a Pascucci, quello della promozione del caffè equo e solidale volto a favorire una cooperativa di agricoltori haitiani. E questo grazie a Pierre Antoine Paulo soprattutto, uno degli amici della prima ora di Montebello divenuto nel frattempo vescovo in Haiti.

Al mercato italiano e tedesco se ne sono aggiunti nel frattempo altri: Francia, Stati Uniti, Giappone, Australia, Nuova Zelanda, Islanda, Israele e altri ancora.

Non è nemmeno da trascurare l'attività archeologica che nel frattempo Girolomoni aveva avuto la forza di avviare su ampia scala, geografica e storica: ora non erano più solamente i resti degli etruschi e dei piceni attorno a Montebello a suscitare il suo interesse, ma dopo aver conosciuto Emmanuel Anati si decise a seguirlo in un'impresa epica, la spedizione alla ricerca del vero Sinai, Har Karkom nel deserto del Neghev. A Girolomoni non bastava la parola rivelata, aveva bisogno di camminare nel deserto seguendo la strada di Mosè e dei profeti, per dialogare direttamente con Dio.

Ma i suoi interessi si volgeranno presto anche in altre zone come la Turchia e l'Egitto. Ad attrarlo erano quei luoghi sacri che a lui servivano per capire le figure del Vangelo: Giovanni evangelista e la Maddalena soprattutto. Fino alla fine ha avuto a cuore questi luoghi, queste ricerche. Il giorno in cui si è spento aveva già preparato

il suo intervento per un convegno che avrebbe dovuto svolgersi proprio nel monastero di Montebello il giorno dopo e che aveva al suo centro un'altra figura evangelica di una certa importanza: Lazzaro, colui che Gesù fece tornare dalla morte.

La sua eredità

Se ogni mattina lo trovavi in cappella a pregare prima di iniziare le sue giornate, subito dopo era anche facile trovarlo al tavolo del suo studio a scrivere versi, oppure nei campi intorno a inseguire una vacca scappata dal recinto. Ma questo nelle prime ore perché a mezza mattinata era già in macchina per andare in banca o a un incontro importante da qualche parte. Le sue giornate erano così, colme delle cose più diverse, unite da un solo interesse: la sua azienda, le sue idee da realizzare e la sua fede cristiana. A volte - con quello scatto d'orgoglio che poteva scandalizzare qualcuno, ma senza il quale non si fa quel ch'egli ha fatto - potevi persino sentirti affermare: "Qui l'utopia la tocchi!".

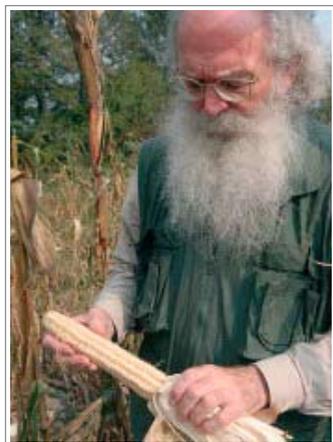
Avrebbe ancora voluto fare molto Gino. In una recentissima intervista diceva così: "Vorrei trovare un modo per far conoscere a più gente possibile quello che è stato fatto su queste colline in tutto questo tempo... Vorrei aumentare gli spazi d'accoglienza, penso a un teatro da 300 posti, o a un ospedale addirittura, per curare lo spirito oltre che il corpo. E penso anche di aprire dei punti vendita qua e là in Italia insieme ad altri produttori del biologico, un centinaio almeno di negozi, per contattare direttamente i consumatori".

Dovendo pensare a un nome nuovo da dare alla cooperativa, adesso che Gino è venuto a mancare, la scelta non poteva che ricadere sulla sua figura di uomo eccezionale, su tutto quello che è riuscito a fare sulle colline di Isola del Piano. Il nome Gino Girolomoni ha sostituito dunque, fino a seppellirlo del tutto, quello di Alce Nero, il posto del capo indiano a cui ci si era ispirati è stato ora interamente preso da questo "capo" contadino che ha saputo galoppare, con quanto fiato aveva in corpo, per queste colline e altrove, per raccontare una storia, per diffondere i valori che gli stavano a cuore, per vendere i suoi prodotti, quelli che ancora queste colline sono in grado di offrire grazie a lui e a quello che ha lasciato in eredità ai suoi figli e ai suoi amici.





Intervista a Guido Fidora



Chi è Guido Fidora?

Sono nato a Venezia nel 1930, quindi ho un po' di anni accumulati. Ho iniziato gli studi di ingegneria a Padova, ma contemporaneamente mi dedicavo a molti altri interessi, in particolare all'azienda di famiglia a Vigolotta di Cognà, in provincia di Venezia. I miei interessi sono sempre stati molto ampi: dalla filosofia alla storia dell'arte. A un certo punto ho anche seguito un corso di psicologia del lavoro e orientamento professionale, scrivendo delle dispense che ricavavo dagli appunti che prendevo durante le lezioni, perchè mancava qualsiasi testo per studiare. Ho lavorato per alcuni anni al Centro d'intervento professionale di Padova, poi sono passato all'ENPI, l'Ente nazionale per la prevenzione degli infortuni, dove ho fatto delle selezioni per gli operai, in particolare per i tecnici automobilisti, e quindi al Camin di Napoli, dove ho fatto selezioni nel Centro di istruzione delle maestranze meridionali: andavo a Napoli quindici giorni al mese e poi ritornavo nel Veneto, anche perchè nel frattempo seguivo direttamente la direzione dell'azienda agricola di famiglia che non andava molto bene. Ad un certo punto ho

Intervista a Jacopo Goracci



Chi è Jacopo Goracci?

Nato nel 1977, laureato in Scienze della produzione animale a Pisa. Mi sono subito appassionato e interessato a tematiche come la zootecnia e l'agricoltura biologica, il benessere animale e la qualità dei prodotti, conseguendo il dottorato di ricerca proprio sullo stretto legame che unisce l'utilizzo del pascolo alla qualità della carne di suini di razza Cinta Senese, una razza autoctona toscana. Dal 2005 ho la fortuna di vivere e lavorare presso la Tenuta di Paganico, un'azienda agro-zootecnica biologica che vuole essere e rimanere una realtà maremmana radicata sul territorio, custode di tradizione e ambiente. Nei 1500 ettari di boschi, seminativi e pascoli di questo magnifico e stimolante ambiente alleviamo bovini di razza Maremmana, Chianina e Limousine, cavalli Maremmani e suini Cinta Senese. Inoltre coltiviamo circa 3 ettari di vigna (S.Giovese, Colorino e Cilieggiolo) e 850 piante di olivo. Dopo essersi dedicata all'organizzazione e alla razionalizzazione dell'azienda con tutti noi, da circa tre anni Maria Novella Uzielli, amministratrice dell'azienda e vero e proprio propulsore delle innovazioni in atto, ha

quindi abbandonato il lavoro di psicologia e mi sono dedicato esclusivamente a mettere a posto l'azienda agricola.

Come si è avvicinato al biologico?

Per qualche anno mi dedicai all'azienda di famiglia con i sistemi tradizionali di allora, quindi con un uso abbondante di sostanze chimiche, perchè anche gli ispettorati agrari e l'Università dicevano che era impossibile coltivare senza sostanze chimiche.

Poi decisi di diminuire le dosi: facevo una miscela di un paio di diserbanti in dosi molto basse. In Italia non c'erano libri su cui studiare la materia agricola, gli unici dati tecnici erano distribuiti dai venditori stessi di sostanze chimiche: a un certo punto cominciai ad essere diffidente, per questo mettevo dosi molto basse solo in copertura e nelle zone dove c'erano le malerbe, che volevo combattere. Dopo circa tre anni ho visto che sui campi dove avevo messo il mais un anno, gli anni seguenti, sia che ci fosse il frumento o l'erba medica, nel mese di maggio c'erano delle chiazze dove queste colture ingiallivano e poi morivano. Ciò mi ha enormemente allarmato perchè credevo di aver preso tutte le precauzioni per non avere dei danni sulle colture seguenti, invece non era stato sufficiente: ho avuto una crisi notevole, ho ripensato a tutto quello che stavo facendo e dopo qualche mese, eravamo nel 1973, ho deciso di smettere completamente con tutte le sostanze chimiche che usavo nella campagna, con una sola eccezione per i vigneti, dove ho continuato a dare il solfato di rame perchè ho ritenuto che il problema della peronospora che attaccava le vite non si potesse risolvere con altri mezzi.

Ecco quindi come sono entrato nel periodo dell'agricoltura biologica quando ancora di questo sistema si parlava ben poco.

Cos'è il biologico?

È un sistema di fare agricoltura. Il termine è stato ormai stabilito dall'Unione Europea. Si può dire che sia un sistema alla pari di altri che vengono utilizzati, all'interno del quale si possono riconoscere diversi settori, come per esempio il biodinamico nel quale io, ad essere sincero, non mi riconosco. Non riesco ad abbracciare quelle visioni fideistiche abbastanza

deciso di aprire un punto vendita aziendale con macelleria, salumeria e ristorante: l'Opificio. In questo luogo avviene la trasformazione della materia prima in prodotto finito; non a caso è sorto proprio all'interno dell'edificio che ospitava officina, fucina del fabbro, mulino e falegnameria dell'azienda.

Per distinguersi dai deludenti "alberghi di campagna" che troppo spesso sorgono in Toscana sotto l'egida del marchio "agriturismo", cerchiamo di offrire anche un'ospitalità che legni il più possibile le diverse attività agricole alla vita degli ospiti, che faccia assaporare, anche se solo per poco, la ciclicità della natura, il susseguirsi delle diverse azioni del contadino in base alla vita dell'ecosistema.

Come si è avvicinato al biologico?

Ho avuto la fortuna di provenire da una famiglia che ha creduto e "investito" nell'alimentazione bio fin dai primi anni '80. Questo forte background ha fatto in modo che si radicasse e si sviluppasse in me l'idea che l'alimentazione non rappresenti solamente nutrizione e salute, ma anche politica e mercato. Ogni nostra scelta alimentare ha piccole ma fondamentali ripercussioni sulle direzioni del Mercato con la "M" maiuscola. Il Mercato non ha etica, ma si muove solamente verso la rotta data dalla richiesta e spinge la produzione tanto più velocemente quanto più rapida è la crescita della domanda. Il biologico per me ha sempre incarnato l'idea di una produzione fatta guardando oltre il mero guadagno nel breve periodo, garante comunque di freschezza, stagionalità, bontà, salubrità e stimolo costante verso la riscoperta di razze e varietà locali così come di tradizioni culinarie.

Cos'è il biologico?

Per capire bene cosa si intende per biologico, mi riallaccerei all'ultima parola da me detta: "ecosistema". Questo è "una porzione di biosfera delimitata naturalmente, cioè l'insieme di organismi animali e vegetali che interagiscono tra loro e con l'ambiente che li circonda". Non è forse questa la descrizione di un'azienda agricola?

Il biologico NON è un disciplinare, NON è un rispettare regole imposte dall'uomo per l'uomo, ma è

diffuse tra chi fa agricoltura biologica e biodinamica, cioè quella sicurezza per cui esistono delle forze fuori dal mondo, dai pianeti o dagli astri, che possano modificare il sistema di crescita delle piante.

Il mio sistema qualche volta l'ho chiamato "agricoltura biologica galileiana" perchè ho una formazione abbastanza scientifica, anzi, direi completamente scientifica, che ho portato anche nel modo di fare agricoltura: come ha fatto Galileo, sperimento e cerco di capire le leggi che regolano la crescita delle piante e lo sviluppo degli animali allevati.

Mi sono sentito abbastanza vicino al sistema di agricoltura biologica di Gino Girolomoni, che è stato un mio carissimo amico per molti anni e che ha iniziato a fare agricoltura biologica nelle Marche più o meno negli anni in cui io ho iniziato nel Veneto. Purtroppo Gino è mancato nei primi mesi dell'anno improvvisamente, non ce l'aspettavamo proprio.

Qual'è il rapporto tra scienza e mondo biologico?

Ci sono molti punti di attinenza e di collaborazione, ma anche molte distanze. Ho già citato l'agricoltura biodinamica che, vorrei precisare, è un ottimo sistema di fare agricoltura biologica perchè ha un aspetto "sacrale" che molti agricoltori hanno dimenticato negli ultimi decenni, mentre un po' di sacralità bisognerebbe che tutti riuscissimo a mantenerla.

Dal mio punto di vista questa sacralità è però un po' troppo esagerata, a scapito della sicurezza che può dare invece la sperimentazione.

Quanto all'Università e, in particolare, alle Facoltà di agraria, ci sono molti scienziati di Agricoltura o di Scienze agrarie che hanno un atteggiamento positivo nei confronti dell'agricoltura biologica, per lo meno di quel sistema di fare agricoltura biologica che io chiamo galileiano: sia a Padova che in altre città universitarie, come Pisa, per esempio, ma anche nelle Marche, ci sono professori molto attenti al sistema biologico. La Facoltà di Firenze ha un corso di agricoltura biologica, come quello che c'era a Padova per alcuni anni e che poi purtroppo è stato annullato a causa della scarsa adesione degli studenti, forse perchè hanno sbagliato a presentarlo o a gestirlo, o chissà per quale altro motivo.

Rimangono comunque molte tesi di laurea sull'argo-

uno stimolo all'ascolto, al ragionamento e alla conoscenza di ciò che la Natura ci suggerisce, ci grida da sempre. Il biologico è la ricerca di armonia tra il nostro agire e l'ambiente entro il quale agiamo, con pazienza e rispetto. È quindi opportuno distinguere l'agricoltura "semplicemente" certificata, che trova spazio su verdi scaffali entro catene di supermercati, da quella arricchita di valori e ideali venduta direttamente dai produttori in botteghe contadine o in azienda.

Qual è il rapporto tra scienza e mondo biologico?

Direi basato sul "riduzionismo cartesiano". Mi spiego meglio. Pochissime ricerche prendono in considerazione l'ecosistema-azienda nel lungo periodo. Pochissime valutano il suolo come un vero e proprio biotopo, cioè una parte di un ambiente dove vivono organismi vegetali ed animali i quali nel loro insieme formano una biocenosi. Biotopo e biocenosi danno origine ad una unità funzionale chiamata appunto ecosistema. Un biotopo, quindi anche il suolo, rappresenta una componente fondamentale dell'intero ecosistema. Una ricerca quindi che vada a valutare esclusivamente la quantità di prodotto raccolto e/o la sua percentuale di proteina, per esempio, non potrà apportare conoscenza al settore del biologico, così come non potrà aiutare le scelte tecnico-gestionali di tecnici e contadini. Per esempio, un campo biologico messo in una rotazione decennale o ventennale può nell'immediato non fornire rese ad ettaro pari ad uno stesso convenzionale diserbato e concimato, ma potrà altresì garantire una "vita" che lo renderà sempre meno schiavo dagli input esterni, sia in termini di energia che di nutrienti, garantendo costanza ed equilibrio nei raccolti. Vi è un immenso bisogno di ricerca, ma di una ricerca che prenda in esame un ecosistema, una ricerca che coinvolga naturalisti, geologi, biologi, così come agronomi e veterinari. Una ricerca intelligente, paziente e lungimirante.

Il mondo accademico ha perplessità nei confronti del biologico?

Io penso sempre che se una persona mostra perplessità davanti ad una novità è per difesa o ignoranza. Meglio sarebbe provare curiosità verso il nuovo.

mento, alcune delle quali sono state fatte proprio nella mia azienda e che io stesso ho seguito personalmente; inoltre, ho promosso degli studi che sono stati fatti e finanziati dal Piano di sviluppo rurale del 1992, in particolare quello che serviva all'agricoltura biologica: purtroppo il primo approccio che molti studiosi hanno verso l'agricoltura biologica è quello di fare il confronto fra i vari sistemi di agricoltura, aspetto molto limitativo, invece che concentrarsi sui mezzi e le tecniche utili per migliorare il sistema, cosa che si può fare soltanto lavorando all'interno di aziende biologiche e poi diffondendo i risultati ai colleghi.

Il mondo accademico ha perplessità nei confronti del biologico?

Il mondo accademico non ha un atteggiamento uniforme verso l'agricoltura biologica, ma questa è una cosa naturale. Anche sulla "particella di Dio" di cui si è parlato quest'estate non tutti erano d'accordo: un po' in tutti i campi ci sono punti di vista diversi, ed è giusto che sia così. Ho visto, però, che un notevole numero di studenti di agricoltura non ha niente in contrario verso l'agricoltura biologica, anche perchè quasi tutti prima o poi si rendono conto delle esagerazioni che l'agricoltura chimica ha portato e bisogna porvi rimedio se vogliamo continuare a fare agricoltura nel futuro. Anni fa è stato invitato a Padova Miguel Altieri, docente all'Università di Berkeley in California e coordinatore dei programmi di Agricoltura Sostenibile delle Nazioni unite, che ha parlato dell'impossibilità di continuare a utilizzare una dose di energia superiore a quella che poi l'agricoltura produce, distruggendo le energie fossili per produrre energia in granella, per esempio di mais, che si sarebbe potuta produrre, anche se in quantità inferiore, con un dispendio molto inferiore di energia se si fossero utilizzati i sistemi dell'agricoltura biologica.

E gli istituti agrari e alberghieri?

Prendendo in causa gli insegnanti di altri livelli di educazione, ci si imbatte in varie posizioni. A Castelfranco Veneto, in provincia di Treviso, c'è stato un preside che era nettamente a favore dell'agricoltura biologica, coltivava con metodi biologici anche i suoi campi all'interno dell'istituto e ha anche sostenuto la spesa di certificazione del biologico per il proprio

Soprattutto nel campo della ricerca.

Diciamo che fare ricerca nel settore del biologico scardina un po' tutti i sistemi iper-specializzati sui quali si fonda la ricerca italiana. Un ricercatore con le proprie competenze molto specifiche potrà così solamente analizzare un piccolissimo frammento del "tutto" e i risultati ottenuti non avranno alcun senso se non messi in relazione con quelli provenienti da tutte le altre discipline.

E gli istituti agrari e alberghieri?

Insegnare il sistema biologico è tanto stimolante, perchè si lavora con ragazzi con menti giovani e permeabili, quanto difficile. I ricercatori e i professori dovrebbero per primi "scardinare per poi ricostruire da capo" tutte le loro certezze e le loro sicurezze. Iniziare a ragionare in modo olistico e interdisciplinare, non temendo il confronto e la critica. E' accaduto un drammatico salto generazionale: l'impegno, la passione quotidiana e faticosa, sia fisicamente che mentalmente, legata all'andamento variabile degli anni e delle stagioni è andata a contrapporsi anni fa alla nuova idea di lavoro stabile, sicuro e routinario delle fabbriche, facendo cadere di fatto il mestiere di "lavoratore della terra" nell'onta. Questo, unito al potere economico che l'agricoltura continuava ad avere nel dopoguerra, ha fatto sì che i contadini abbiano iniziato a spingere i propri figli lontani da loro, dalle loro terre, dai loro sacrifici, interrompendo così un know-how millenario che legava tutte le differenti generazioni alla Terra. In questo modo le scuole si sono riempite di studenti motivati e volenterosi, gli uffici di impiegati zelanti e intelligenti, ma le campagne sono rimaste in mano a sempre meno contadini costantemente più vecchi. Questo salto generazionale comporta oggi in campagna una forte mancanza di saper fare, unita ad una meccanizzazione sempre più avanzata, quasi nata per colmare la mancanza di ingegno e conoscenza dell'ecosistema che il contadino aveva da millenni tramandato di generazione in generazione.

Oggi molto, moltissimo, quasi tutto dovrebbe cambiare per sperare, forse solamente sperare, di poter dare un futuro al nostro Mondo; vi è la forte necessità di una rivoluzione agricola che parta dal rinnovo





istituto. Gli è succeduto un preside meno entusiasta, se così si può dire. Mi risulta che ci siano altri istituti analoghi a questo dove invece l'agricoltura biologica viene insegnata e addirittura applicata: un paio di istituti alberghieri mi hanno chiamato come esperto per parlare del biologico e ho trovato molta attenzione da parte degli insegnanti e degli studenti. Abbiamo anche messo le "mani in pasta" e abbiamo poi mangiato i maltagliati con dei sughi biologici...siamo stati tutti molto soddisfatti!

Quali sono i rapporti tra i consumatori e il biologico?

Molto buoni, nel mio caso. Cerco di vendere il più possibile con il sistema della filiera corta, anzi cortissima, perché tutto quello che posso fare lo faccio io e tutto quello che non riesco a fare lo faccio fare ad aziende che fanno esclusivamente biologico. La vendita poi è diretta alle famiglie o, quando non è possibile e c'è una richiesta notevole, viene fatta attraverso negozi specializzati.

Mi chiede se i consumatori comprano biologico perché suggestionati... direi di no. Da cosa potrebbero esserlo? Di propaganda non ne facciamo, le nostre medie aziende, così come le più grandi, fanno pochissima propaganda e quello che si sente alla TV o alla radio sono cose occasionali per periodi limitati. Spesso sono pubblicità di alcune aziende grosse che sono in parte vicine al biologico, ma che non lo sentono molto profondamente.

Qualcosa in più può avvenire da parte dei medici: ce ne sono molti che si avvicinano alla buona alimentazione per motivi di salute e prevenzione e che la consigliano ai propri pazienti. In generale, però, il nostro settore non è molto pubblicizzato.

Per il biologico, grande distribuzione organizzata o reti alternative?

Alcuni supermercati hanno fiutato l'affare nel biologico e quindi hanno dedicato un settore specifico a questi cibi o li hanno inseriti in corsia insieme agli altri alimenti: hanno, per esempio, affiancato la pasta biologica a quella normale, la cioccolata biologica a quella delle marche più conosciute, i legumi e così via.

C'è da dire che ci sono anche dei marchi che assomigliano a quello del biologico ma che non c'entrano

vamento delle popolazioni contadine, che debbono divenire capaci di assumersi l'iniziativa dello sviluppo senza cadere nei modelli del passato industriale di crescita continua, insostenibile ed esasperata.

Quali sono i rapporti tra i consumatori e il biologico?

Negli anni '80 mangiare biologico era una presa di posizione molto forte perché il cibo bio costava molto, ma molto di più di quello convenzionale. Inoltre era difficilissimo da reperire, perché commercializzato solamente in rare (e buie) botteghe. Oggi, il bio è divenuto, ahimè, una moda: vediamo genitori che provano soddisfazione ed orgoglio comprando in supermercati 20 gr di omogenizzati bio al figlio, tirando tali vasetti all'interno di carrelli carichi di chili di fragole a dicembre e aranci a luglio. Vi sembra forse questa una scelta intelligente e/o lungimirante? Pensate che questa scelta alimentare possa "salvare" il figlio da malattie e/o garantire un mondo migliore?

Oppure, pensiamo sia ecologicamente premiante un acquisto di un prodotto alimentare certificato biologico, ma proveniente da un altro Paese, o ancor meglio, Continente? Non pensiamo che tutto il "risparmio energetico" accumulato durante la produzione possa essere vanificato da un lungo trasporto molte volte refrigerato? Penso francamente che sussistano molti profondi problemi. Penso che tali costumi siano dettati da ignoranza e superficialità. Solamente uno Stato forte, lungimirante e obiettivo potrebbe, attraverso campagne di sensibilizzazione intelligenti che partano dalle scuole primarie, cercare di far "cambiare rotta" ad un modello di consumo come quello che ci circonda ormai da troppi anni.

Per il biologico, grande distribuzione organizzata o reti alternative?

Quando una buona idea (come per esempio il biologico) inizia a funzionare, l'Uomo è bravissimo a distorcerla per arricchirsi sempre più. Quando i primi contadini-pionieri si sono avvicinati al metodo biologico, rinnegando decenni di agro-industria devastante e totalizzante, mai avrebbero pensato che sarebbero sorte nel giro di qualche decennio grandi catene di supermercati dedicate esclusivamente ai

niente e non sono certificati, così, il consumatore che è poco informato viene indotto all'errore. In Italia i supermercati difficilmente hanno buoni rapporti nei confronti dell'agricoltura e dell'agricoltore in genere. Dico in Italia perchè ho visto che in Austria, per esempio, c'è un rapporto migliore tra grande distribuzione e agricoltori, c'è una forte tendenza a tenere il marchio dell'agricoltore che è stato certificato, piuttosto che mettere un marchio proprio, mentre in Italia questo succede molto raramente o soltanto per ditte molto grosse. Addirittura, un supermercato che si vanta di essere molto propenso di aver fatto un favore all'agricoltura biologica – non posso fare il nome - si è opposto molto duramente quando il presidente del Consiglio Monti aveva cercato di imporre che ci fosse un termine di pagamento piuttosto rapido, in particolare dei prodotti freschi, entro 30 o 60 giorni, fino ad un massimo di 90 giorni per gli altri prodotti, da parte del grande supermercato a favore dei piccoli produttori di biologico. Quindi, se posso dare il mio parere, io sono a favore di quelle poche botteghe che sono specializzate nel biologico e che dagli anni '70 e '80 ad oggi riescono a difendere questa produzione di nicchia, ma che ha davanti un grande futuro: il biologico è uno dei pochi settori dell'agricoltura, infatti, che ancora è in crescita.

Quali sono i rapporti tra agroindustria e agroalimentare e biologico, c'è conflitto? E la certificazione?

Le industrie agroalimentari e i trasformatori in genere hanno ottimi rapporti con gli agricoltori nel caso in cui essi, in genere artigiani, lavorino esclusivamente nel campo dell'agricoltura biologica e siano anch'essi certificati. Un pò più difficile è il rapporto quando ci sono aziende miste o quando l'azienda agricola è mista. Io ne parlo con un pò di cognizione di causa perchè sono all'interno di una commissione di certificazione, un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura. Le grandi industrie in genere tengono il biologico come un settore a parte rispetto a tutto il resto e non lo fanno per sopravvivere, come certi piccoli agricoltori che nei primi anni provano a vedere come va prima di abbracciare completamente il biologico, parliamo invece di aziende che lavorano con la chimica alla grande, con radiazioni magari, e poi, visto che c'è

prodotti biologici. Sulla carta sembrerebbe una cosa entusiasmante, ma oggi sappiamo bene che non lo è. Le GDO hanno effettuato una politica di prezzo ai produttori castrante ed opprimente, che ha reso loro schiavi più che partecipi del successo di marketing ottenuto. Tutto per abbassare i prezzi alla stregua del convenzionale di bassa qualità. Anche in questo caso mi sorge un'altra domanda: a parità di spesa, sarebbe forse meglio mangiare, per esempio, due o tre volte la settimana una carne più cara ma biologica e locale, piuttosto che cibarsi tutti i giorni - commettendo anche un grave errore dietetico-nutrizionale – con una carne "forestiera" che di biologico ha solamente la rispondenza al disciplinare? Fondamentale per questo è ripristinare il rapporto di conoscenza diretta tra produttore e consumatore, rendendolo partecipe del sistema produttivo, un co-produttore come dice Petri.

Quali sono i rapporti tra agroindustria e agroalimentare e biologico, c'è conflitto? E la certificazione?

Il problema della certificazione è enorme, ma per me si può riassumere in due punti fondamentali: l'ente certificatore e le modalità di controllo. Non è difficile pensare che sia una follia l'essere certificati da un ente che tu stesso produttore paghi. Va da sè che ad entrambi convenga che la certificazione continui senza problemi. Chiudere un occhio sarebbe quindi positivo per entrambi. Secondo, i controlli vengono effettuati da controllori che devono basarsi prima di ogni altra cosa sulla rispondenza della documentazione cartacea. La burocrazia regna in campagna! Tutto fila liscio se "la carta" risponde alle aspettative del controllore, diversamente i problemi divengono insormontabili. Il controllo in campagna è molte volte eseguito superficialmente e senza conoscenze tecniche adeguate al ruolo – fondamentale – che il controllore riveste in quel momento, sia per il produttore che per la società intera. Una certificazione partecipativa dove i controllori sono gli stessi produttori che si autocontrollano insieme ai consumatori sarebbe l'unico sistema di garanzia che potrebbe funzionare e che funziona per esempio in molti Paesi del Centro e Sud America, come l'Uruguay ed il Messico.

Veniamo alla tavola: quali sono i prodotti più richiesti?

Revue Horticole.



J. Descamps - Sabotier, del.

Gravé par G. Goussier

Sicana atropurpurea.

un mercato che tira nel biologico, hanno inventato anche un settore a parte per il biologico: queste sono aziende, per conto mio, da abbandonare il più possibile. Nelle piccole realtà certe volte si è costretti a dei compromessi che mettono tutti un po' in difficoltà: alcune cantine sociali che non riescono a fare esclusivamente biologico perché hanno dei soci che coltivano in modo chimico e hanno molto mosto o uva non biologica che arriva loro, sono costretti a separare la produzione biologica da quella non biologica o a farla in momenti diversi, possibilmente con delle attrezzature o in zone diverse, e non sempre la distinzione è netta, quindi i certificatori hanno dei problemi molto notevoli. Anche i commercianti sono molto pericolosi, specialmente se hanno un'attività che usa prodotti chimici e che promuove in parte anche il biologico, così come gli importatori, perché non sempre l'ente di certificazione che lavora all'estero riesce a controllare tutti i movimenti che vengono fatti, quindi è capitato che prodotti che arrivavano da paesi lontani siano diventati biologici di punto in bianco, chissà come. Il controllo di linea è molto difficile, effettivamente.

Veniamo alla tavola: quali sono i prodotti più richiesti?

I prodotti dell'agricoltura biologica sono, per definizione, di natura diversa. Un'azienda che è molto specializzata in un singolo prodotto, o in pochi prodotti, cozza un pochino con i principi basilari dell'agricoltura biologica che dovrebbe dare un po' di spazio alle rotazioni, alla variabilità, alla biodiversità. A quanto sembra, però, i prodotti più richiesti da parte del pubblico - da quanto mi risulta, anche se non ho dei dati precisi alla mano - sono gli ortaggi e la frutta, forse anche perché nelle scuole, dove ci sono anche delle legislazioni che consigliano o che obbligano a fare pasti con prodotti biologici, i prodotti più facili da reperire sono stati fino ad ora quelli di ortofrutta. I bambini così si abituano a mangiare il frutto senza il bisogno di levare la buccia e sono portati a chiedere ai genitori di comprare frutta biologica anche a casa. Altri prodotti biologici ben richiesti sono la pasta, il latte e i prodotti derivati della soia.

Francamente non so bene quali siano i prodotti più venduti in quantità o in fatturato oggi. So solamente che c'è bisogno di aziende che producano e vendano localmente, per esempio, carni salubri (evitando così gli allevamenti intensivi senza terra), uova provenienti da galline vissute felicemente e per anni (evitando le terribili gabbie che contraddistinguono la situazione attuale), vacche da latte che pascolino l'erba e che vivano più di due soli anni (età alla quale vengono macellate perché non più in grado di reggere il livello produttivo imposto dall'agroindustria), così come verdura e frutta prodotta senza l'impiego di diserbanti e anticrittogamici che distruggono l'ecosistema-terra e inquinano inesorabilmente le acque.

Vini naturali, biologici e biodinamici: luci e “ombre”

di Gianpaolo Giacobbo

Il mondo del vino è entrato a pieno titolo tra gli argomenti principali delle nostre discussioni. Fino a qualche decennio fa, in Italia, la preoccupazione maggiore era quella di scegliere tra un vino bianco e uno rosso, o al più con o senza bollicine. Oggi invece le cose sono notevolmente cambiate. Siamo passati da un vino-alimento a un vino-cultura. Questo è stato reso possibile grazie ad una critica enogastronomica sempre più attenta ed esigente e grazie alla necessità di dover comunicare i vari territori in maniera più organica e professionale. Il risultato è stato un notevole innalzamento del livello qualitativo del vino italiano e un conseguente aumento del livello culturale del consumatore. Sono diminuiti i consumi pro capite a favore di una domanda qualitativa migliore e sono aumentate le aziende vitivinicole con bottiglie etichettate. Insomma, il panorama vitivinicolo italiano ha cambiato volto avvicinandosi di molto al modello francese. Oggi ci troviamo di fronte ad un nuovo Risorgimento del vino, un momento di transizione notevole dove si mettono in moto dinamiche commerciali internazionali che fino a oggi non erano state considerate. I passi importanti sono già stati fatti, ora però è il momento della consapevolezza e della presa di coscienza del vero significato del prodotto vino. In questo mare magnum regna sovrana la confusione e gli attori di questo mondo si trovano nella necessità di improvvisare rincorrendo un mercato che cambia spesso direzione. Sovente la comunicazione del vino è sfalsata e contiene in sé una dose di falsità eccessiva che non aiuta certo il consumatore a orientarsi. Sarebbe interessante poter fare chiarezza, ma attualmente le normative non ci aiutano, compreso il nuovo decreto di esecuzione (UE), e così dobbiamo basarci solo sull'esperienza personale e sull'osservazione.



Quando si chiede di definire il vino naturale la cosa più istintiva è quella di dire che nessun vino è naturale perchè non è un prodotto che si trova in natura ma che si ottiene grazie all'intervento dell'uomo. Quindi in linea di principio, semplificando, il vino null'altro è che la risultante della fermentazione del mosto, pulito e reso presentabile e bevibile. Se fosse solo così tutto sarebbe facile. Purtroppo la realtà è ben più complessa. Per avere un'idea abbastanza chiara è necessario mettersi nei panni del produttore per capire come immagini il destino del suo vino. Se il suo obiettivo è quello di ottenere un prodotto che possa essere venduto tranquillamente in qualsiasi parte del mondo con il minor rischio possibile, allora il produttore, l'enologo, o chi per esso, sceglierà di intervenire affinché il vino risponda a queste esigenze. Se, diversamente, il produttore ha come obiettivo l'idea di ottenere un prodotto che sia espressione del suo terreno e della vite da cui proviene, agirà in maniera diversa. Queste due situazioni possono in qualche modo anche coincidere.



Poi ci sono produttori che non si pongono nemmeno molti interrogativi e producono il vino perché sono custodi di una terra dove la vite viene allevata da anni e rispondono a quel dovere che gli è stato trasmesso dalle generazioni precedenti. Già questa osservazione ci pone davanti alcune tipologie diverse di vini. Troveremo quindi i vini convenzionali da un lato e l'universo dei cosiddetti vini naturali dall'altro, quest'ultimo suddiviso in vini biologici, vini biodinamici o vini naturali propriamente detti. A questo punto la confusione aumenta e le risposte diminuiscono. La definizione di vino biologico da un punto di vista normativo è storia recentissima. È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea serie L 71 del 9 marzo 2012 il Regolamento di Esecuzione (UE) N. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

La normativa stabilisce le norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo, definendo l'utilizzo di prodotti e sostanze e delineando le pratiche enologiche consentite. La nuova normativa consentirà quindi di riportare in etichetta la definizione "vino biologico". Prima di questa legge esistevano infatti solo vini ottenuti da uve coltivate secondo il protocollo biologico oppure vini ottenuti da uve di coltivazione biodinamica oppure ancora vini prodotti da uve in maniera naturale. Nel caso del biologico il produttore deve aderire a dei controlli di certificazione che garantiscano che non vengano usati in campagna prodotti chimici o di sintesi. Poi però la pratica enologica è abbastanza libera e consente l'uso dei lieviti selezionati e delle filtrazioni. La biodinamica contiene un aspetto più ampio e filosofico. Il produttore cerca di armonizzare nel proprio podere tutti gli elementi che ad esso appartengono, distinguendo la materia tra lo stato minerale, lo stato acquoso, lo stato gassoso (che manifesta la luce) e lo stato del calore. Il produttore biodinamico tende a mettere in equilibrio la realtà in cui vive in modo che la pianta possa dare il meglio di se stessa in relazione al suo ambiente. A questo punto l'utilizzo o meno della chimica e dei prodotti di sintesi è conseguente. La pianta stessa in

condizioni di equilibrio non necessita di trattamenti. È evidente che la stessa pianta deve trovarsi in una zona vocata per la coltivazione della vigna. Se fosse piantata in zone in cui per secoli è stato allevato mais o frumento, in una terra ricca e in un ambiente troppo umido, tutto cadrebbe. Il produttore biodinamico utilizza per l'attivazione del proprio terreno dei composti organici ottenuti dal cornoletame. Il cornoletame è stato ideato da Rudolf Steiner, sulle cui teorie si basa l'agricoltura biodinamica, e stimola e armonizza i processi di formazione dell'humus del suolo. Il letame posto internamente a corna di bue che vengono interrate durante la stagione invernale è trasformato in humus inodore e scuro. Tale prodotto viene poi diluito e spruzzato nella vigna. In definitiva chi sceglie il biodinamico ha un rapporto molto intimo con l'ambiente in cui vive e lo vuole preservare salvaguardando non solo l'aspetto esteriore ma tutta la sua biodiversità, compreso il consorzio batteriologico che ad esso appartiene. In cantina le operazioni sono di assoluto rispetto della materia prima, cercando di intervenire il meno possibile e accompagnando quindi il mosto a trasformarsi in vino nel proprio ambiente di appartenenza senza usare lieviti selezionati, ma affidandosi alle fermentazioni spontanee.

Il produttore di vino naturale si pone in mezzo a queste due tipologie e produce il vino rispettando il territorio ed evitando l'utilizzo della chimica sia in vigna che in cantina. In alcuni casi il produttore si definisce naturale per non prendere posizioni precise e quindi per riuscire ad avere un comportamento libero di utilizzare o meno i prodotti chimici a seconda della situazione. In altri casi il produttore naturale è molto esigente con se stesso e si sottopone a una disciplina molto rigida. La provincia di Vicenza vanta una delle associazioni più in vista a livello europeo in termini di divulgazione e formazione dei vini naturali, VINNATUR, presieduta da Angiolino Maule di Gambellara. L'associazione, oltre a organizzare un evento in concomitanza del Vinitaly dove tutti gli associati si presentano ai consumatori con i propri vini, investe le proprie risorse garantendo il rispetto del consumatore finale. Si legge nel manifesto dell'associazione che vengono effettuate ogni anno le analisi agli associati per determinare la presenza o meno nei vini di pesticidi o fitofarmaci usati. In caso di positività l'associato viene



allontanato. Oltre a ciò l'associazione si occupa di ricerca sulle tecniche di vinificazione, confrontandosi con il mondo accademico.

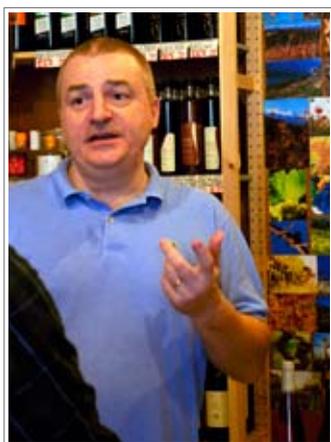
Abbiamo individuato quindi tre tipologie di produttori con approccio naturale che rispondono ad esigenze diverse. Ma perché è necessario questo? Perché il vino non è quello che appare e perché le normative non aiutano il consumatore a sapere veramente il contenuto del vino. La retroetichetta riporta solo pochi elementi come il contenuto volumetrico dell'alcol e la presenza o meno dei solfiti. Fossero i solfiti i problemi del vino...

Se, semplificando, crediamo che, a seguito della fermentazione, il vino ottenuto possa considerarsi un alimento costituito soprattutto di acqua, alcol, sali minerali, acidi, sostanze che determinano i profumi, glicerina, alcune vitamine, nella realtà le cose sono molto diverse. Il vino subisce trattamenti termici, centrifugazioni e filtrazioni, vengono utilizzati lieviti selezionati per la vinificazione, vengono applicati elementi come il fosfato di ammonio bibasico per consentire lo sviluppo dei lieviti, viene aggiunta l'anidride solforosa come antisettico. Vengono utilizzati chiarificanti come

la gelatina alimentare, la colla di pesce, la caseina, l'ovalbulmina, la bentonite, il diossido di silicio, il sorbato di potassio. Ancora, si usano le acidificazioni; nel caso il vino risulti poco fresco si aggiunge acido tartarico o acido citrico o, all'opposto, se il vino che risulta è troppo acido ci sono prodotti de-acidificanti come il tartrato neutro di potassio e il bicarbonato di potassio. Si possono poi aggiungere i tannini liquidi, la gomma arabica per le concentrazioni... insomma, le operazioni sono innumerevoli e, sia chiaro, tutte lecite. Il punto è che pochi le sanno e forse sarebbe anche il caso di informare il consumatore di cosa sta bevendo. Il produttore convenzionale quindi agisce nel modo più sicuro possibile per evitare di avere meno complicazioni possibili che si tradurrebbero in più costi. L'errore che spesso viene commesso è quello di mettere in competizione un vino piuttosto che l'altro. La vita è fatta di scelte, ed è giusto che ciascun consumatore possa operare in assoluta libertà le proprie sulla base del proprio percorso, ma è necessario che sia informato fino in fondo sulla natura di ciò che trova nel suo bicchiere.

La sfida di Luca Rigon al mercato del vino convenzionale

di Alessia Scarparolo



Luca Rigon

Un negozio con circa 1200 bottiglie, 250 tipi di vino, 90 produttori: sono questi i numeri del vicentino Luca Rigon che recentemente ha deciso di trasformare una passione in un lavoro sfidando il mercato dei vini cosiddetti convenzionali. Le sue armi? Tutte naturali...

Chi è Luca Rigon e come si è avvicinato al vino?

Ho sempre lavorato nell'azienda orafa della mia famiglia finché, nel gennaio di quest'anno, ho provato a trasformare una passione in un lavoro. Il mio interesse per il vino nasce circa quindici anni fa. Un po' come tutti mi sono avvicinato a questo prodotto da consumatore, ma sentivo il bisogno di capirne di più. Ho degli amici che hanno fatto i corsi AIS e alle cene mi confrontavo con loro che già sapevano degustare i vini. Ho fatto alcuni corsi con Slowfood, una realtà molto presente e diffusa e quindi più facile da incontrare. A causa di contrasti con i miei soci sono recentemente uscito dall'azienda e ho cercato di far fruttare questa passione, che con il tempo aveva dato origine a una collaborazione con un'importante rivista di settore. Avevo acquisito una discreta competenza e la conoscenza personale di molti produttori, quindi mi sentivo abbastanza sicuro di non fare un salto nel buio.



Lei conosce Sandro Sangiorgi, direttore della rivista indipendente Porthos. Quali sono i vostri rapporti di collaborazione?

Ho conosciuto Sandro tramite un amico comune, Erasmo Gastaldello, che nel suo negozio di gastronomia a Marostica vende prodotti di grande qualità. Mi recavo da lui inizialmente una volta al mese, poi tutte le settimane; il viaggio era oneroso ma in quel momento era troppo forte la curiosità di conoscere i prodotti e l'attrazione per la cultura che esprimevano. Erasmo aveva a sua volta conosciuto Sandro nel 1997 a Cheese, un'importante manifestazione dedicata al formaggio; nel 2000 in occasione di una delle mie visite in negozio mi regalò il numero 1 di Porthos, che Sandro aveva da poco fondato, così cominciai a leggerlo e suc-

cessivamente mi abbonai. Sono poi stato invitato alla mia prima degustazione porthosiana, una degustazione molto interessante dedicata ai Pinot nero di Borgogna. Con la mia brevissima esperienza rimasi molto colpito dalla profondità delle spiegazioni e dal modo in cui i degustatori riuscivano a comprendere e descrivere questa bevanda che per me allora era semplicemente... del vino. Oggi a distanza di 12 anni posso anch'io affermare che il vino possiede una grande ricchezza, che ha tanto da raccontare a chi è in grado di capirlo e che può persino emozionare. Ho partecipato in questi anni a molti eventi e degustazioni con Sandro Sangiorgi che, accanto alla professione di giornalista e scrittore, svolge una intensissima attività di didattica del vino in tutta Italia. La didattica è di fondamentale importanza nel progetto Porthos: solo una persona che ha coltivato con pazienza nel tempo la sua sensibilità gustativa sarà in grado di

valutare consapevolmente e autonomamente la qualità di un vino. Nel 2007 Sandro mi chiese di collaborare con lui e di partecipare insieme al suo staff all'attività promozionale e di vendita della rivista nelle fiere e manifestazioni enologiche; un'attività abbastanza impegnativa perchè si tratta di organizzare la partecipazione senza l'aiuto di una struttura stabile e poi soprattutto di essere presenti per tutta la durata dell'evento, che non è mai molto lungo ma è sempre di straordinaria intensità. C'è una grande somiglianza tra quello che facevo alle fiere cercando di spiegare il vino naturale attraverso la rivista e i libri e quello che faccio adesso in negozio quando entra un cliente che vede queste etichette del tutto sconosciute.

Cosa vende nel suo negozio?

In questo momento ho 250 etichette di vini e una trentina di oli extravergine di oliva, sono tutti prodotti artigianali fatti in modo naturale e provenienti da tutte le regioni italiane. Il criterio della mia selezione non poteva essere diverso, visto che la mia esperienza è maturata interamente nel mondo dei cosiddetti vini naturali. Circa il 90% dei miei vini si possono definire vini naturali, altri sono vini biologici artigianali e alcuni sono di produttori artigiani che lavorano in convenzionale ma con grande consapevolezza e rispetto per la terra e per il consumatore. Sono delle distinzioni a volte sottili e opinabili ma secondo me concrete e importanti e - mi rendo conto - non sempre di facile comprensione per i consumatori. Spiegare in modo trasparente queste differenze è uno dei compiti più importanti del mio ruolo di commerciante. In alcuni casi ho voluto trovare un compromesso perchè in certe zone di produzione i vini naturali non ci sono oppure i produttori sono talmente piccoli e sconosciuti che io devo ancora scoprirli...

I vini naturali non sono previsti dalla legislazione perchè manca una regolamentazione in materia, si può dunque usare o no la parola "naturale"?

In realtà l'espressione "vino naturale" da alcuni anni viene comunemente usata per riferirsi a una tipologia o meglio a una idea di vino. Ci sono numerose pubblicazioni che ne parlano e in Francia questo fenomeno

ha una storia più lunga della nostra. Ci sono poi manifestazioni e fiere dedicate ai vini naturali, per esempio dal 2003 c'è "Villa Favorita" la manifestazione organizzata da Vinnatur, un'associazione di vignaioli naturali provenienti da tutto il mondo e presieduta dal bravissimo produttore Angiolino Maule di Gambellara. In collaborazione con le Università, Vinnatur ricerca e sperimenta metodologie agronomiche e di vinificazione naturali, provando anche a trovare una spiegazione scientifica ai risultati ottenuti che spesso hanno solo delle evidenze empiriche. Con le pratiche agronomiche naturali si vede che le piante sono più belle e forti contro le malattie e i frutti sono più buoni e sani, ma se andiamo a cercare le prove scientifiche di questi fenomeni, queste spesso non ci sono; ciò sia perchè la ricerca è sempre stata indirizzata verso soluzioni che davano un riscontro economico (l'agroalimentare è uno dei principali clienti dell'industria chimica), sia perchè, secondo me, non è per niente scontato che l'uomo possa accedere alla conoscenza completa del complesso funzionamento della Natura.

Oggi sembrerebbe che il termine naturale possa essere utilizzato - intendo ovviamente a fini commerciali - solo in presenza di una certificazione, cioè in presenza sul prodotto di un marchio biologico o biodinamico. Di recente si è verificato a detta di molti un vero e proprio attacco ai vini naturali: l'ufficio repressioni frodi di Roma ha fatto un verbale ai danni di una enoteca nel quale è stato contestato l'uso del termine "naturale" riferito a un vino privo di uno dei marchi sopra citati. La contestazione dal mio punto di vista è molto discutibile e contraria all'interesse del consumatore, se si pensa che la grandissima maggioranza dei produttori naturali non certificati fanno, per ottenere un prodotto sano e genuino, molto di più di quanto richiesto dai disciplinari delle certificazioni. Il problema è che il vino naturale ad oggi non ha una certificazione da parte di enti terzi professionali e quindi è soggetto a interpretazioni e distinzioni più o meno in buona fede. Moltissimi vini naturali non sono certificati per i seguenti motivi, il primo è di natura economica: il piccolo o piccolissimo artigiano non può permettersi la certificazione, che ha un costo per lui troppo elevato. La seconda motivazione è sostanziale: questi produttori fanno in vigna e in cantina molto meglio di quanto richiesto dai discipli-



nari delle certificazioni biologiche o biodinamiche, che per loro quindi risultano del tutto superate.

Lei auspica allora una certificazione dei vini naturali?

Credo che a una certificazione dei vini naturali si arriverà prima o poi, però effettivamente non sarà facile perché fare vino naturale non è una semplice applicazione di regole; le annate possono essere brutte e quindi i limiti massimi dei trattamenti difficili da fissare; le varie zone di produzione hanno poi problematiche diverse a seconda della loro localizzazione geografica; infine occorre in qualche misura riconoscere al produttore la possibilità di adottare in modo rispettoso pratiche come la filtrazione e l'uso della solforosa.

È stato detto che la guerra ai vini naturali è iniziata da

quando hanno cominciato ad avere rilevanza sul mercato. Lei è d'accordo?

Sì, sono d'accordo. Finché si è l'1% del mercato è chiaro che non si dà fastidio a nessuno, ma nel momento in cui nel mercato si comincia a parlarne sempre di più e bene, allora la cosa forse comincia a provocare qualche disturbo. C'è da dire poi che le persone sono sempre legate all'autorità, nel senso che se qualcuno di autorevole ti dice che un vino è buono allora ci credi di più. Nel momento in cui Slowfood, qualche anno fa, si è separata dal Gambero Rosso per fare in modo autonomo una guida ai vini italiani e subito dalla prima edizione circa la metà dei premi è andata a produttori artigiani e naturali, è ovvio che alcuni grandi produttori, che in parte sono stati estromessi da questa guida, hanno dimostrato insofferen-

za. Vedere lodati e premiati questi piccoli produttori di vini naturali che parlano di dedizione alla terra, della tossicità dei pesticidi e che propongono un vino che ha un'espressività che è anni luce dal gusto proposto da loro, forse ha cominciato a disturbare qualcuno. Penso che Slowfood si trovi attualmente in una fase interlocutoria, - perchè ovviamente c'è anche l'altra metà dei premi, andati a produttori convenzionali, a volte di dimensioni grandi e industriali - vedremo se sapranno decidersi o se vorranno "democristianamente" sostenere entrambe queste posizioni così diverse.

I produttori di vino naturale dicono che il vino si fa in vigna, cosa intendono dire?

Secondo loro l'agricoltura moderna negli ultimi decenni ha perso qualità e gli agricoltori hanno dimenticato le conoscenze, tramandate nei secoli, delle buone pratiche agricole. La chimica di sintesi e la meccanizzazione sono state vendute agli agricoltori come la soluzione per evitare la fatica atavica del contadino, ma a partire dagli anni 50 - 60 in pochi decenni hanno causato una drastica diminuzione della qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti agricoli. Non bisogna dimenticare che il vino nasce da un frutto e che la qualità del frutto dipende dalla qualità dell'agricoltura. Siamo arrivati ad avere frutti - nel nostro caso l'uva da vino - che hanno sempre meno sapore, che sono sempre meno interessanti e complessi e ciò perchè il suolo agricolo ha perso vitalità e le piante sono indebolite dall'uso delle molecole di sintesi. Si è poi piantato vigna dappertutto anche in zone non vocate, dove magari da sempre c'era un bosco oppure altre colture con esigenze diverse. Spesso si vendemmia prima del tempo a causa di valutazioni commerciali, portare il frutto a una maturazione completa è un rischio e chi ha un approccio industriale, chi vuole prima di tutto salvaguardare il fatturato, questo rischio lo vuole evitare, non gli importa di vendemmiare magari i primi di agosto con l'uva priva o con pochi aromi, tanto in cantina l'enologo sistemerebbe tutto. Ne risulta un prodotto meno ricco, meno autentico, meno espressivo, dal sapore artificiale, perchè ci sono metodi tecnologici per dare il sapore: lieviti selezionati e additivi enologici. Esiste un numero incredibile di prodotti che si possono aggiungere al vino, un bravissimo produttore

di lambrusco, Vittorio Graziano che lavora a Castelvetro di Modena, mi ha detto che ce ne sono 400!

Come seleziona i suoi fornitori?

Questo è un aspetto centrale, mi sembra ovvio che non tutti i vini naturali sono buoni, anche perchè fare vino in modo naturale è molto difficile. Ciò è d'altro canto del tutto comprensibile, se solo si pensa che prima dell'arrivo della chimica di sintesi e della tecnologia tutti i vini erano naturali e alcuni erano buoni o eccezionali, altri passabili o pessimi a seconda delle molte variabili in gioco. La selezione dei produttori è fondamentale, valutare un vino non è facile, ho il vantaggio di una discreta esperienza con Porthos, ma penso che la qualità della mia proposta possa ancora aumentare molto. Conosco personalmente quasi tutti i produttori e questo è molto importante, dentro la bottiglia c'è sempre l'uomo con le sue intenzioni, la sua sensibilità, le sue scelte etiche, prima o dopo parlando viene fuori tutto, le persone si confessano, soprattutto davanti a una bottiglia di vino...

Ha conosciuto produttori che dal convenzionale sono passati al naturale?

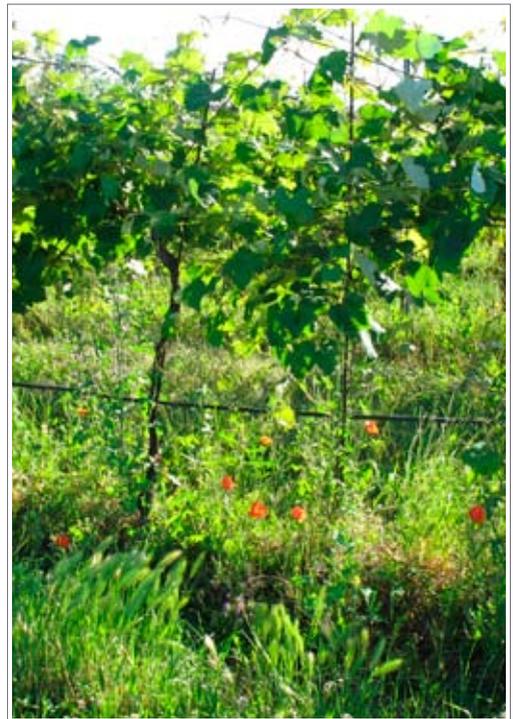
Sì, direi quasi tutti quelli che conosco e alcuni di loro dicono che lo hanno fatto principalmente perchè i trattamenti del convenzionale li facevano stare male. Poi c'è stato anche chi ha saputo resistere alle sirene della modernità e ha risparmiato a se stesso e alle sue vigne l'aggressione dei veleni dei pesticidi. I prodotti ammessi dal metodo biologico e biodinamico sono lo zolfo e il rame, lo zolfo serve per combattere l'oidio e i sali di rame sono il rimedio contro la peronospora. Occorre dire che anch'essi sono entrambi tossici ed entrambi riducono la vita microbiologica del vigneto. Questo è un punto chiave dove emerge la distinzione tra vini biologici industriali e vini naturali. Il rame è un metallo pesante che oltre una certa quantità non viene più metabolizzato dal terreno e comincia ad accumularsi e anche lo zolfo, soprattutto se lo zolfo non è minerale, cioè di miniera, ma di derivazione dal petrolio, fa molto male alla vita microbiologica delle piante e del suolo. Se un produttore fa uso di grandi quantità di questi due prodotti, usa macchine pesanti che compattano il suo-

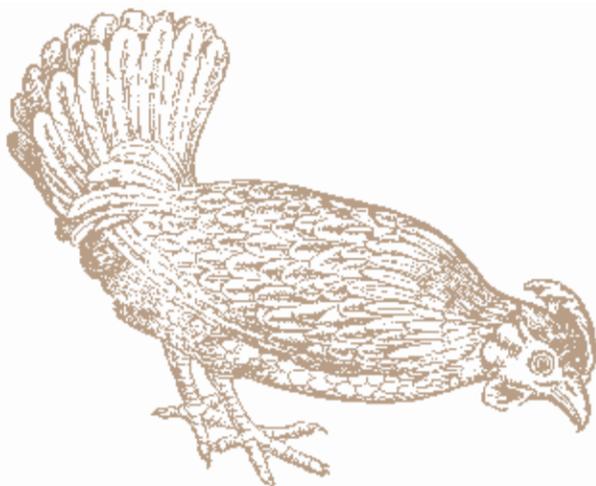
lo, fa rese altissime di uva per pianta, e poi in cantina aggiunge al vino tutto quello che è ammesso dai permessi disciplinari del biologico (in primis troppo alte dosi di anidride solforosa), bè..., si capisce che questo vino, ancorchè certificato biologico, non potrà essere sano e genuino e sicuramente neanche buono. Il settore del biologico è prevalentemente nelle mani di aziende industriali ed esiste poi una grande distribuzione del biologico, che è molto di moda e in crescita, ma non è detto che tutti i loro prodotti siano sani, genuini e buoni. Io penso che l'approccio artigianale e naturale, proprio perchè porta a un frutto più bello, più sano, più ricco di sapore, sia la via per arrivare anche a un prodotto più buono. Certo diventa più difficile e rischiosa la fase di vinificazione, perchè la tecnologia consente di avere un ampio controllo del processo, a prezzo però di una inevitabile semplificazione. Semplificazione è una parola molto importante, i vini convenzionali appaiono, a giudizio di molti esperti, semplificati, omologati, prevedibili; per contro ai vini naturali si riconosce una maggiore complessità per una serie di ragioni sia agronomiche sia enologiche. Ad esempio, se io non uso concimazioni chimiche le radici della vigna per loro natura andranno a cercarsi il nutrimento in profondità, andranno a penetrare lo strato minerale del suolo e i sali minerali che la pianta porterà nel frutto andranno poi nel vino, e nel vino la mineralità è molto importante: insieme all'acidità determina la dinamica gustativa, la capacità del vino di toccare le papille gustative di tutta la lingua.

Chi sono i suoi clienti?

Per il momento non tantissimi purtroppo... La mia idea sarebbe quella di avere un prodotto per tutti. Quello che invece sto vedendo in questi primi mesi è che ho avuto buone soddisfazioni più dagli appassionati che dai consumatori diciamo normali. Questa idea mi ha anche condizionato sulla decisione dei prezzi. Vado nella maggior parte dei casi ad acquistare direttamente dal produttore e solo per pochi vini da un distributore. Andare da un distributore significa di solito pagare il vino un pò di più e avere quindi anche un prezzo al pubblico un po' più elevato. La mia politica è di tenere i prezzi abbastanza bassi, con un margine medio del 45%, e di cercare il risultato economico attraverso i

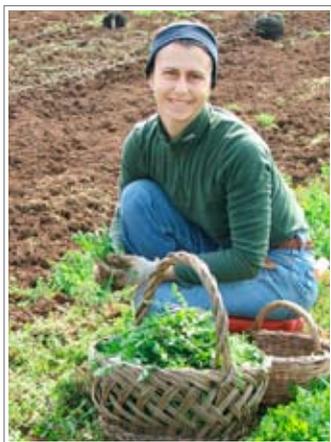
volumi di vendita. Riesco a proporre vini artigianali di grande qualità a partire da 6,50 € e ho tantissimi vini al di sotto dei 10,00 € ma ancora mi sento dire che i miei prezzi sono troppo alti. Bisognerebbe ricordarsi che per fare il vino buono bisogna coltivare con molto lavoro manuale la vigna per un anno, fare rese basse per ettaro, raccogliere l'uva a mano in cassetta, tutte pratiche che hanno un costo elevato, specialmente poi se i vigneti sono in collina dove di solito la vigna dà risultati migliori. La mia speranza è comunque quella di proporli a tutti e di avvicinare sempre più persone ai vini naturali.





Michela Cariolaro, una storia che porta al biologico

di Alessandra Balestra



Michela Cariolaro

Mani da lavoratrice e un sorriso sempre pronto: Michela Cariolaro, che ora gestisce insieme al marito Carlo Sitzia l'agriturismo "Palazzetto Ardi" di Gambellara, ha scelto una vita all'insegna del biologico, una vita fatta di aria aperta, rispetto dei tempi naturali di crescita e maturazione, pazienza e duro lavoro. "Ho iniziato a fare agricoltura per vie incredibilmente traverse - dice - perchè mai avrei pensato di smettere di fare il mio lavoro di insegnante di storia dell'arte orafa. Ho seguito Carlo in questa sua occasione ed ora sono qui da 13 anni". C'è da dire, però, che un suo personale passato di profumi e sapori "rustici" Michela ce l'ha. Da piccola ha vissuto a Carmignano di Brenta, paese sì fortemente industrializzato - infatti suo padre ha fondato lì una delle più importanti fabbriche di carta - ma anche distante dalla città quanto basta per garantirle un *pot-pourri* di esperienze campestri. "Avevamo di fronte a casa il contadino con la stalla e le mucche - continua - e io andavo a prendere il latte crudo col bidoncino. Tenevamo senza vergogna le piante di zucchini, di melanzane e il recinto con le galline dove andavo a prendere l'ovetto fresco. E poi ricordo l'odore dell'erba tagliata, le libellule, la potatura dei fiori, i giorni in cui si mettevano giù i semi e il romanticismo di catturare le lucciole per metterle dentro al vasetto con sopra la carta bucherellata, che





servivano a leggere i giornalini sotto le lenzuola dopo l'ora della nanna”.

Dalla campagna Michela ha poi ereditato i ritmi e i suoni: il lavoro concentrato nelle ore fresche la mattina e finchè c'è un barlume di sole la sera e urla forti per chiamarsi da un capo all'altro del giardino.

Passano gli anni e lei si trasferisce a Vicenza: “Quando sono andata ad abitare in città ho apprezzato altri aspetti, un altro tipo di cultura, tra cui le biblioteche, altri tipi di rumori, di formazione, la musica, la danza. Dalla città mi sono portata dietro il gusto per lo studio, l'approfondimento e la passione per il convivio”. Una dedizione, quest'ultima, ereditata dalla madre, una vera casalinga: dedicava al cibo tutto il tempo necessario e trasmetteva alla famiglia il piacere di gustare i sapori, di comunicare un'impressione, di dare soddisfazione a chi aveva cucinato. Soprattutto, curava la ricerca della

materia prima. Per lei l'economia del piatto, oltre che il gusto, era una cosa importante.

“L'inizio della fine, per quanto riguarda l'alimentazione, è cominciato negli anni '70 - afferma Michela - quando è scomparso il desiderio di fare il piatto unico sano, ed è cominciato il bombardamento pubblicitario per promuovere le tendenze del mercato: primo, secondo, dolce, la merendina confezionata, il pane bianco a tutti i costi e via dicendo. Persino le casalinghe migliori incapparono nei gravi errori dell'eccesso di piatti e della complicatezza della cucina”.

“Io e Carlo - continua - invitiamo nella nostra azienda agricola delle scolaresche che spesso vengono con le merendine confezionate e che per non pagare 1.50 euro in più nel costo della visita si perdono l'esperienza della merenda in fattoria con pane di tutti i tipi e marmellata biologica. Spesso offriamo gratuitamente que-

ste cose perchè possano provarle. Ma c'è il problema del confezionamento. Non riusciamo a fare donazioni nemmeno ai pensionati. Smettiamola con questi eccessi di zelo, farà molto peggio mangiare ogni giorno cose piene di ingredienti chimici, di coloranti e di conservanti che distruggono l'organismo o rischiare al massimo un mal di pancia? Le difficoltà dell'agricoltore risultano essere l'eccesso di burocrazia, di premessi e l'iscrizione a registri su registri".

Tante sono le domande che il consumatore si pone in merito al biologico. E Michela, prontamente, risponde. Ecco come.

Perchè mangiare il cibo biologico integrale?

C'è una grande differenza tra il vero e il finto integrale. Uno non deve sentirsi a posto se compra a 1 euro al kg il pane multicereali del supermercato, perchè quello è il risultato delle industrie alimentari che prendono farine scarte e raffinate, che costano 0,70 al kg, ci mettono dentro delle crusche pure di bassa qualità e reintegrano una parvenza di integrale.

Il vero integrale è invece il chicco privato della pula indigeribile (che viene utilizzata per consumo animale) e macinato nella sua interezza, cioè nei 7 strati che lo rivestono, compreso il germe che c'è all'interno. In questo modo si conservano tutte le proprietà nutritive.

L'ideale sarebbe farsi il pane e la pasta in casa, macinando i cereali freschi, perchè dopo 15 giorni metà delle proprietà del germe e degli olii sono andate via. Se uno non ce la fa, la cosa migliore è comprare gli alimenti nei negozi biologici, lì ci si può fidare, perchè quando si arriva a quei livelli c'è tanto controllo. Meglio ancora se si conoscono dei piccoli produttori o delle piccole aziende vicine di fiducia, rispettando così anche un senso ecologico di Km 0.

Se si mangia pane bianco, è meglio non mangiarlo. Quello che bisogna recuperare sono prima di tutto i cereali integrali, un patrimonio di energia incredibile, perchè imprigionano negli amidi la luce solare, catturano e ritrasferiscono l'energia intatta.

L'integrale non è importante solo perchè pulisce l'intestino e agevola il transito, ma anche perchè la flora batterica intestinale trova nell'integralità delle fibre il suo principale nutrimento. L'inganno è quello di andare a

comprare quegli yogurt che costano tantissimo e sono arricchiti di qualche componente per rafforzare la flora batterica intestinale.

L'industria alimentare è molto furba perchè presenta a prezzi altissimi latte microfiltrato, patate al selenio, yogurt con fermenti vivi e lo fa partendo da materie prime scadenti che poi valorizza con un plus alimentare: assolutamente non fidarsi mai di questi prodotti.

No al finto integrale perchè ci buttano dentro le crusche degli strati esterni dei chicchi che se non sono biologici contengono tutti gli antiparassitari possibili e immaginabili, quindi si rischia di fare il peggio del peggio. Se non sono biologiche, meglio non mangiare le cose integrali. Paradossalmente, piuttosto è preferibile il raffinato.

Perchè mangiare tanta frutta e verdura biologica?

Ovvio che piuttosto che non mangiare affatto frutta e verdura è meglio mangiarla non biologica. Se sono cose sbucciabili meglio, si toglie via la buccia.

Noi siamo quello che mangiamo, ma soprattutto siamo l'acqua che beviamo (poiché costituiti per il 70 per cento di acqua), quindi tutti i liquidi e i succhi che i nostri cibi contengono (i succhi di frutta, il vino, la birra) vanno a costituire quello che siamo. Anche la frutta e la verdura sono fatte di acqua, ma di quale acqua? Di quella con cui le irrigiamo, di quella con cui abbeveriamo e nutriamo gli animali.

Mi sono resa conto, documentandomi sulla letteratura, che l'acqua e i liquidi che compongono gli alimenti sono il livello primo di comunicazione, attraverso i quali passa l'energia. Tutte le forme viventi comunicano attraverso l'acqua, e i suoni influiscono tantissimo su di essa, basta vedere quanto producono le mucche se ascoltano suoni piacevoli e melodiosi, o le aziende che hanno le campane a vento appese nell'orto o nel vigneto. Si sono persino presi accordi specifici sull'argomento, ad esempio il Re maggiore è stato scelto come suono "earth", ovvero il suono terra, perchè i vegetali sembrano beneficiarne.

Non è solo una questione di timpani, i suoni influiscono sull'acqua che è all'interno dei corpi, e si può notare come essa cristallizzi in modo diverso a seconda dei suoni e dei rumori che ci sono intorno.

Se si studia la malattia del nostro tempo, cioè il tumore,



si può notare qualcosa di interessante. Esso agisce a livello cellulare, ed è quindi causato da un'errata comunicazione intercellulare: le particelle impazziscono e non comunicano più bene. E che cosa si trova all'interno di un organismo malato di tumore? Un Ph cellulare falsato, che è il Ph dell'acqua.

Quando si mangiano verdura che non va bene (irrigata in modo errato), carne che non va bene (bestie alimentate con prodotti inquinati da prodotti chimici e scarti) e frutta che non va bene (pompata con la fertilizzazione), queste sono le cause.

Qual è la differenza tra biologico e biodinamico?

Ci sono tanti tipi di sfumature, tutto è valido purchè alla base ci sia una considerazione della terra rispettosa, e non la si tratti come un substrato da sfruttare e nel quale

buttare dentro tutto quello che si vuole: azoti, concimi chimici, antiparassitari, antifungini, diserbanti, neonicotinoidi del mais che uccidono le api e molto altro.

Il biodinamico guarda a tutte le forze vitali intese in senso cosmico per agire sul terreno, fare trattamenti preventivi, creare delle attivazioni biologico-batteriche positive che influiscono sulla concimazione, sul compostaggio e fare determinate scelte colturali.

Considera fortemente la configurazione planetaria, soprattutto la posizione della luna rispetto agli altri pianeti e alla terra, perchè crede che in determinate circostanze entrino in gioco una serie di forze come il calore, l'umidità, l'elemento freddo e che, in certi momenti, determinate operazioni siano più favorite.

Io faccio agricoltura biologica, non biodinamica, ma ho comunque il mio compost, sto attenta al numero dei lombrichi, faccio osservazioni e trattamenti preventivi

piuttosto che aspettare che le piante si ammalino ed agire dopo, quindi sono molto vicina per certi aspetti al biodinamico, osservo anche il loro calendario delle semine perchè effettivamente ho visto che se semino e muovo la terra in determinati periodi poi ho delle piante più forti.

Nell'antichità non c'erano i lieviti chimici. Come facevano i dolci?

Facevano i cosiddetti dolci compatti, cioè croccanti, con lo strutto o il burro, soprattutto in montagna, o altrimenti sbattendo a lungo gli albumi non di giornata (perchè l'uovo che ha 2-3 giorni monta meglio) addizionati di un pizzico di sale e due-tre gocce di limone o aceto (perchè ha una reazione di ph che rende più stabile l'albumo). Meglio non sbatterlo mai al massimo della velocità dello sbattitore perchè sennò smonta più facilmente: la neve ben ferma non significa che la forchetta debba rimanere in piedi nella ciotola, ma che quando si tira su deve fare una specie di bavetta, altrimenti appena lo si incorpora all'impasto smonta subito.

Naturalmente, senza lievito non vengono quei dolci altissimi delle pubblicità, ma si alzano comunque abbastanza e fanno molto meglio alla salute.

Per quanto riguarda invece i dolci croccanti, il trucco è quello della sabbiatura della farina, cioè si devono mescolare prima la farina e i grassi freddi a scaglette (ad esempio il burro) in modo che i microgranuli della farina siano avvolti di grasso, e poi aggiungere le uova, la scorza di limone ecc.

In questo modo i panetti di pasta frolla avranno una configurazione fisica per cui, dopo essere stati cotti, diverranno più croccanti e friabili.

La ricetta classica per i panetti di pastafrolla è facile da ricordare, perchè segue la sequenza 5-4-3-2-1: 500 g farina, 4 tuorli, 300 g burro, 200 g zucchero, la scorza di 1 limone e un pizzico di sale.

Per la biscotteria meglio 3 tuorli e 1 uovo intero, invece che 4 tuorli. E' sempre meglio prediligere i dolci col lievito di birra o con il lievito madre, che fanno meglio, ed è importantissimo rispettare i tempi molto lunghi di lievitazione naturale.

Se per 1 kg di farina sono sufficienti 25 g di lievito di birra, di solito negli impasti dolci se ne devono mettere

quasi 50 g (oppure 25 g di lievito di birra e 2-3 etti di lievito madre) perchè la presenza di grassi e uova diminuisce la capacità dell'impasto di alzarsi.

Dolci e pani alti e bianchissimi: il grande inganno...

La lievitazione degli impasti deve essere lunga da 6 ore, almeno, fino a 24.

Uno dei motivi per cui negli ultimi anni è aumentato così notevolmente il numero dei malati di celiachia è che la moderna industria da forno ha commissionato agli agricoltori farine sempre più ricche di glutine, cioè proteine in grado di creare una maglia che resiste alle forti spinte di lievitazione. Questo è servito per produrre dei pani apparentemente molto grandi, in modo che il cliente pensi: "Che poco spendo per tutto questo pane!", mentre in realtà mangerà tanta aria e poca sostanza nutritiva. Inoltre, spesso vengono usate farine vecchie (macinate da tanto tempo e conservate nelle zone di stoccaggio magari in attesa che i prezzi aumentino) che hanno perso molte delle loro proprietà nutritive.

Nell'industria alimentare odierna, che ormai è diventata "dell'apparenza", se si producono pani molto belli, bianchi e alti allora il cliente si drogherà di quel prodotto. Difficile che un'industria che ha speso milioni di euro per acquistare macchinari per far lievitare e panificare non sia attirata dalla possibilità di far lievitare il pane in 3 ore piuttosto che in 6, 12, o 24, in modo da produrre il quadruplo nello stesso tempo e con gli stessi soldi. Quindi, non starà certo a guardare che il glutine usato (che è tantissimo!) sia stato predigerito dagli enzimi contenuti nella farina e che quindi non procuri a chi lo mangia difficoltà digestive o intolleranze. Alle industrie interessa avere celle frigorifere fisse sui 24 gradi che fanno alzare il pane cosicchè sembri già pronto da infornare, e ogni tre ore fanno un'infornata. Lo stesso procedimento vale per i pani che arrivano surgelati nei supermercati: essi hanno una quantità di lievito incredibile che, appena messi al caldo, permette loro di alzarsi tutto in una botta. Ma quanto credete che siano stati lasciati a lievitare prima? Magari 2 ore, poi sono stati congelati a quell'altezza, e quando vengono infornati nei supermercati si alzano ancora di 1/3, quel tanto che basta da sembrare esteticamente perfetti.

Le qualità cosiddette "antiche" di pane che oggi si



stanno cercando di recuperare vengono fatte invece con varietà di farina molto più povere di glutine e fatte lievitare secondo i tempi naturali. Gli enzimi così hanno tutto il tempo di scindere la gliadina, che è la sostanza che maggiormente provoca i problemi di celiachia. Tutti i cibi che hanno avuto una pre-digestione sono più digeribili, come lo yogurt rispetto al latte o il crauto rispetto al cappuccio crudo, poiché hanno subito fermentazioni batteriche che aiutano.

È lo stomaco che lo dice. Se ad esempio si va fuori a mangiare la pizza e poi questa resta sullo stomaco è perché non ha avuto abbastanza tempo di lievitazione, non è stato fatto l'impasto il giorno prima lasciando la pagnottina a lievitare al fresco prima di stenderla. Molto probabilmente l'impasto è stato fatto la mattina per il mezzogiorno o il pomeriggio per la sera, diventando così una sorta di trama indigeribile simile alla gomma:

il glutine staziona nei gangli intestinali e impedisce la completa assimilazione dei cibi, oltre che richiamare continuamente acqua dando una sensazione inesauribile di sete.

Per non pensare a quando poi farine ricchissime di glutine vengono messe in commercio per fare la pasta, che non ha bisogno di lievitare e quindi non ha nemmeno bisogno di tutto quel glutine, solo perché sono rimaste invendute. Tanto, chi lo sa quanto glutine c'è dentro?

Quali alimenti dovrebbero essere mangiati necessariamente biologici?

I cereali innanzitutto, per via delle proprietà nutritive. Poi la frutta non sbucciabile (fragole, susine, albicocche) per problemi di antiparassitari e trattamenti di fer-

tirrigazione e di ormoni promotori della crescita che poi restano imprigionati nelle bucce in superficie, questo vale anche per i pomodori. Tante fragole non vedono neanche il terreno, il che, a parte la mancanza di sapore, è un pensiero raccapricciante. Spesso vengono pompate di zuccheri per acquisire un qualche gusto, un po' come fanno adesso con gli ortaggi sott'olio che vengono sbollentati in pozioni di glutammato monosodico (il dado da cucina) prima di essere imbarattolati, perchè altrimenti non saprebbero di niente.

Tutti gli additivi vengono messi in alimenti di scarsa qualità. In America ci sono circa 10.000 additivi che possono essere aggiunti agli alimenti senza che ciò debba essere dichiarato in etichetta, e che quindi sono completamente legalizzati, perchè le lobby alimentari e farmaceutiche sono protettissime. In Italia, per fortuna, un po' più di correttezza c'è.

Dopo tre giorni gli alimenti freschi perdono già metà delle sostanze nutritive, quindi mai fare la spesa una sola volta alla settimana, almeno due.

Spesso i metadisolfiti vengono assunti senza nemmeno accorgersene (tranne per chi ha un'alta sensibilità e magari sente bruciare la lingua ecc..) e questo a lungo andare abbassa molto le difese immunitarie. I cibi raffinati (soprattutto cereali, zuccheri, grassi lavorati) sono i principali problemi della nostra alimentazione. Si consiglia il consumo di zucchero integrale di canna equosolidale che è ricco di sali minerali, piuttosto che il saccarosio. Anche il miele fa bene, è ricchissimo di proprietà, ma andrebbe consumato con attenzione perchè è uno zucchero primo che attacca direttamente la dentatura. Gli zuccheri diretti come miele, lattosio e succo d'uva creano, all'interno dei dolci cotti, delle caramellizzazioni che scuriscono molto la torta: in questi casi si possono usare a metà con lo zucchero bianco, se si sceglie di considerare anche l'estetica del dolce. Una volta non c'era questa necessità, poi dai francesi si è ereditata una pasticceria molto raffinata: oggi si dovrebbe, per il nostro bene, riabituarsi a dolci più grezzi, più duri, arricchiti di uvette, frutta secca, frutta a guscio. I semi oleosi sono infatti molto salutari, in particolare le mandorle e le noci, ma anche i semi di girasole, i semi di lino e gli oli di semi di lino e di zucca (bello, verdissimo, per fare contrasti di colore!): mangiare tanti semi oleosi quanti ne stanno nel pugno della propria mano

ogni giorno non è che un toccasana. Una volta alla settimana fa bene mangiare anche le nocciole, che hanno altre proprietà.

Poi, il latte e i latticini, necessariamente biologici e le passate di pomodoro: qui si entra anche in un altro discorso di rispetto dell'essere umano. Se si guardano infatti i prezzi, ci si deve consapevolizzare che o ci si rende complici del lavoro nero o quei pomodori sono stati pompati con degli ormoni di maturazione per cui dopo 24/48 ore tutto è rosso e viene tirato su senza che venga fatta alcuna cernita. Meglio diffidare dei prodotti quando i prezzi sono troppo bassi.

Sapete quanto ci vuole ad andare a vedere se un frutto è maturo oppure no? Tanto. Non è vero che comprando le cose al supermercato si risparmia, si risparmierebbe se comprando un Kg di spesa si comprasse un Kg di sostanza che nutre veramente e non, come invece accade, se si porta a casa solo 1/3 delle sostanze nutritive e tutto il resto è aria. Naturalmente, ciò che compro mi lascia poi insoddisfatto e dopo poco ho voglia di mangiare ancora, perchè in quello che ho ingerito non c'è abbastanza sostanza, e non ricevo abbastanza forza, anche perchè i prodotti provengono da terreni sfruttati.

Il mais: un errore alimentare che provoca un errore culturale. Perchè?

Il problema è che la società di oggi consuma troppa carne. Di conseguenza, c'è un eccesso nella produzione di mais e soia per i mangimi proteici e gli insilati. Il mais viene dato ai bovini, non serve per il consumo alimentare umano e richiede un consumo di acqua incredibile. Molto meglio sarebbe il frumento, che viene mietuto a luglio, il mais invece viene mietuto a settembre e dev'essere innaffiato tutta l'estate. Le coltivazioni di mais succhiano tutta l'acqua creando gravi problemi idrici, il tutto per dare da mangiare alle mucche, non perchè gli uomini mangiano chili e chili di polenta come si faceva prima della guerra.

La soluzione a questo problema, che è anche una soluzione salutistica, è di ridurre il consumo di carne bovina ad una sola volta alla settimana, alternandola con carni bianche o pesce due volte alla settimana, una volta l'uovo e una volta i formaggi, non mangiati a fine pasto ogni giorno come si faceva un tempo, ma facen-



do un pasto a base di un buon formaggio. Soprattutto, si deve puntare sulle proteine vegetali che sono fornite dai legumi: piselli, fagioli, ceci, cicerchie, fagiolini, soia, lenticchie, tutti in abbinamento ai cereali, soprattutto integrali. L'alimentazione primaria dovrebbe essere composta di pasta e legumi, riso, insalate di riso, minestrone, risotti, farine di tutti i tipi, andando anche a ripescare i piatti poveri della tradizione e riducendo drasticamente la carne, come dicono gli esperti Fabio Bertapelle in "Ascolta i campi di grano" e Umberto Veronesi in "La scelta vegetariana". Così si può finalmente applicare la benedetta piramide alimentare, che tutti conoscono e che esce dagli occhi ma che non serve a nulla finché non la si mette in pratica, soprattutto quando si riempie il carrello della spesa! Non si può buttare dentro a caso. In Cina, ad esempio, il consumo di carni animali e zuccheri raffinati è bassissimo.

Cosa si fa per iniziare a fare agricoltura biologica?

Il riequilibrio ambientale è il presupposto primo. In un pezzo di terra che magari non è stato coltivato per 60 anni, come minimo si devono ripiantare le siepi tutt'intorno e in mezzo per separare le varie colture. Mettere le siepi è utile per ottenere la legna, l'ombra per i polli, il frangivento per il vigneto, per tenere gli argini del fosso e depurare con le radici la deriva dei trattamenti, oltre che impedire che i trattamenti fatti ad una parte dell'orto vadano a finire anche nel resto delle colture che non ne hanno bisogno. Le siepi possono essere di fichi, di alto fusto (pioppi frangivento), fiorite, con le bacche. Alcuni esempi sono la rosa canina, il nocciolo, il ligustrello, il gelso, il corniolo, il biancospino, utili per le api e per gli uccelli che se ne cibano e magari mangiano molti insetti nocivi. E' vero che le siepi sono laboriose e che tolgono

tre metri di terreno alla coltivazione o che fanno ombra, ma ci sono tanti pro.

A livello ecologico generale è stato calcolato che nel Veneto, dal dopoguerra ad oggi, sono stati distrutti 50.000 km di siepi che, se ci fossero ancora, abbatterebbero il 5% del CO2 che produciamo.

Il male peggiore dell'uomo, in generale, è l'avidità: recuperare il senso etico è fondamentale sia per chi coltiva (il coltivatore ormai è in ginocchio, subisce le richieste del mercato) sia per il consumatore. Se ci fosse più coscienza etica l'industria alimentare sarebbe costretta a virare, perchè laddove annusa il profitto, là si dirige.

Ci vorrebbe maggiore educazione alimentare per i bambini, ma soprattutto per i genitori e ci vorrebbero ore di educazione ambientale, non dieci minuti qua e là, sennò non si capisce il senso di quello che si fa.

Quali sono gli insetti utili e quelli nocivi all'agricoltura?

Gli insetti utili sono le api e gli impollinatori, le formiche e le coccinelle perchè mangiano gli afidi, e quelli che nutrono gli uccelli. Tremende invece le cimici, che arrivano quando di fianco c'è qualche coltivazione di soia: in quel caso è utile piantare in un lato dell'orto finocchio o finocchietto selvatico, perchè ne sono molto attratte.

Un altro grande problema sono i maggiolini neri perchè fanno delle larve che hanno un ciclo lunghissimo di riproduzione, rosicchiano tutte le radici delle piante e sono in grado di sterminare un intero frutteto.

È importante creare un ambiente che sia favorevole agli antagonisti degli insetti e posizionare trappole alternative per gli insetti nocivi. Ci sono diversi sistemi: imbuti dove si applicano dei feromoni che hanno il profumo della farfalla femmina per catturare così tutti i maschi (metodo di confusione sessuale), trappole cromotropiche per catturare gli insetti sensibili a un determinato colore (di solito il rosso), barattoli posizionati per terra pieni di birra per attirare le lumache oppure secchi pieni d'acqua dove le lumache vanno ad abbeverarsi di notte: se si va lì con la pila si catturano cento lumache da uva in un colpo solo, sembra un film dell'orrore!

Se poi si piantano dei cardi esca, molto succulenti, gli afidi andranno prevalentemente lì piuttosto che sui ciliegi o sulle zucchine, se si tagliano delle patate e le si

lasciano come esca all'inizio della fila di colture, le dori-fore (coleotteri) saranno attratte molti più lì che altrove. Una bellissima trappola, di cui si parla anche in un libro di Dino Coltro, è quella del corvo: si taglia la patata e la si infilza con le penne di corvo, poi la si attacca ad un filo da pesca, in modo che ondeggi, ed ecco fatto! Tra spaventare gli uccelli e catturare gli insetti è una fantastica trappola multifunzionale.

Un altro trattamento fai da te è quello del secchio d'acqua in cui viene sciolto del sapone di marsiglia: spruzzato con la pompa uccide gli afidi.

Poi ci sono i trattamenti seri: piretroidi (insetticidi), oli bianchi contro la bolla del pesco e del susino e trattamenti a base di rame, però molto ridotti.

Un sistema di cattura interessante e abbastanza recente è costituito da alcuni batteri del ceppo "bacisius turingensis" che, se ingeriti, non fanno nulla a uomini e animali, mentre fanno scoppiare lo stomaco alle larve. Questi tipi di rimedi non sono casalinghi, sono quasi ad un livello di biotecnologie, e hanno un costo elevato: quando si calcola il prezzo del prodotto biologico, che spesso è alto, bisogna tenere presenti tutti questi fattori, la preparazione, le molte ore di monitoraggio, gli interventi meccanici per disturbare gli infestanti, gli infestanti tolti a mano, i prodotti fitosanitari più costosi e i prodotti tipo batteri e simili che sono il risultato di ricerche scientifiche e che hanno quindi costi effettivamente superiori.

Una considerazione finale...

Non serve essere fanatici. Il passaggio da un'alimentazione non biologica ad una biologica dev'essere graduale per permettere al nostro organismo di riabituarsi ai sapori, quindi può essere fatto senza fretta o affanno, ma con saggezza, magari partendo da alcuni prodotti specifici per poi scoprire a pieno questo mondo di salute e di gusti genuini e salutari.



Ovo sapiens, ovo biologicus

di *Simonetta Olivati*

L'uovo è uno fra gli alimenti più ricercati e consumati in "condizione" biologica, insieme all'ortofrutta. Utile in moltissime ricette e ricco di proprietà nutritive, merita quindi una scheda tutta per sé. Ecco alcune curiosità.

Le qualità alimentari dell'uovo sono state apprezzate dall'uomo sin dall'antichità in ogni parte del mondo. Si consumavano uova provenienti dagli animali più diversi, sia per motivi religiosi, sia perché erano un'eccellente fonte di proteine, facili da reperire, adatti a innumerevoli tipi di ricette.

La domesticazione dei volatili ha grandemente aumentato la disponibilità di uova. I primi volatili sono stati allevati in Cina circa 8000 anni fa. Le preferenze verso i vari tipi di uova variavano a seconda del pasto, del gusto e delle condizioni economiche delle antiche popolazioni. I Romani amavano particolarmente le uova di pavone, i Cinesi quelle di colombo, i Giapponesi quelle di quaglia. Altri gruppi etnici consumavano uova di anatra, oca, piviere, pernice, gabbiano, tacchino, pellicano. In caso di emergenza, una fonte di sostentamento erano le uova di tartaruga e persino quelle di alligatore.

Nell'antico Egitto l'uovo era considerato un alimento pregiato, tanto che il suo consumo era riservato al Faraone, alla classe sacerdotale e ai nobili. Gli Egiziani allevavano polli e avevano inventato un sistema artificiale di incubazione delle uova, come testimoniano gli storici Diodoro Siculo e Varrone. Nella prima metà del I millennio a.C. gli Assiri inauguravano i loro palazzi reali con grandiosi festeggiamenti offerti ai sudditi. Il banchetto di

Assurnasirpal II offrì a circa 65000 ospiti dieci giorni di festa in cui si consumarono 1000 buoi, 14000 pecore e 10000 uova. I Fenici e i Cartaginesi, come narra Massimo Montanari nella sua *Storia dell'alimentazione*, mangiavano invece uova di struzzo, uno degli ingredienti della famosa puls punica, antico cibo italico a base di farina, formaggio fresco, miele e uova. Anche i Greci consumavano uova di gallina. Il medico greco Galeno affermava che, data la loro eccezionale fonte di energia, nella dieta di una persona anziana non dovevano mai mancare le uova. Presso gli Etruschi le uova avevano un ruolo importante: un frammento dello storico Ecateto di Mileto cita le galline di Adria che, nonostante la loro piccola dimensione, garantivano un'abbondante produzione di uova di alta qualità. Galli e galline erano allevati in grandi quantità principalmente per le uova, come testimoniano le loro frequenti raffigurazioni nelle scene di banchetto delle tombe dipinte.

Il termine "uovo" deriva dal latino "ovum" e significa "che appartiene agli uccelli". Presso i Romani le uova di gallina, insieme a pane, olive e vino, componevano l'antipasto della cena delle persone altolocate e venivano offerte agli ospiti più importanti. Nel ricettario di Apicio si trovano numerose ricette con le uova, sia come piatto a sé, sia come ingrediente di cibi dolci e salati per le loro proprietà leganti. Nel Medioevo l'uovo mantenne la sua fama di alimento prezioso, tanto che durante il regno di Carlo Magno veniva accettato dai feudatari come mezzo di pagamento. Alle uova venivano attribuiti poteri miracolosi, che stimolavano la fertilità, potevano

PIATTI NUOVI

ALMANACCO

DELLA

CUCINA

1940 A. XVIII



JEAN CHATBURN
M. C. M.

tenere lontano il male e addirittura determinare il sesso del nascituro. Gli asceti medievali avevano un'alimentazione povera, come i contadini, fatta di acqua, pane ed erbe selvatiche. I monaci, invece, si nutrivano meglio, si astenevano dalle carni, considerate simbolo di violenza, morte e sessualità e si cibavano di pane bianco di frumento, zuppe di verdura e cereali, verdure cotte, frutta, formaggi, pesce, uova e vino in buona quantità.

Dal momento che l'uovo racchiude l'essenza della vita, i popoli, dall'antichità ai tempi moderni, lo hanno circondato di un magico alone di sacralità. Le uova simboleggiano la nascita, l'immortalità, la vita nei suoi vari stadi di sviluppo e racchiudono in sé il mistero e la magia della creazione. I miti della Creazione descrivono comunemente che l'universo origina da un uovo immerso nelle acque primordiali. I primi narratori di miti affiancavano alle uova il sole all'origine di ogni forma di vita, e il tuorlo giallo e rotondo all'interno dell'uovo simboleggiava proprio il sole. Nell'Europa sia pagana che cristiana l'uovo rappresentava la vita e la creazione. Ecco perché si consumavano le uova degli uccelli sia per assumerne le magiche proprietà che per assicurarsi la fertilità. Nelle culture orientali come Cina e Sud-Est asiatico le uova di gallina o di anatra sono usate ancora oggi per predire il futuro. Le uova vengono dipinte, rassodate e il futuro viene letto nelle crepe del guscio. Il concetto di uova come simbolo di vita diventa man mano simbolo di immortalità e di Resurrezione di Cristo. Anche gli Ebrei tradizionalmente servono le uova a Pasqua come simbolo di vita e di rinascita. Nel Medioevo l'uovo ricopriva un ruolo fondamentale in caso di lutto. Infatti, come simbolo di eternità, poteva essere consumato, contrariamente alla carne, durante la prima settimana di lutto. Sin dall'alba del Medioevo le uova si vendono a dozzine, a simboleggiare i dodici apostoli.

Facciamo ora un salto dal passato, ricco di miti e leggende, al tempo presente: ancora oggi le uova ricoprono un ruolo fondamentale nell'alimentazione. Ecco quindi qualche suggerimento per il consumo e l'acquisto di questo prezioso alimento. Il colore del guscio dipende esclusivamente dalla razza e non ha alcuna influenza sulle caratteristiche sensoriali o nutrizionali dell'uovo. Il colore del tuorlo dipende invece dai pigmenti contenuti nel mangime o aggiunti intenzionalmente per ottenere una gradazione di colore che segua le preferenze del consumatore. Gli italiani, ad esempio, preferiscono una

colorazione intensa del tuorlo, mentre in altri paesi, come l'Olanda, si prediligono colori più tenui.

Secondo la normativa vigente dell'Unione Europea, dal 2004 i gusci delle uova vengono marchiati con appositi codici di rintracciabilità che indicano il tipo di allevamento e il luogo di provenienza dell'uovo. Il codice è formato da diverse cifre. Per il tipo di allevamento le possibilità sono: 0-biologico (le galline razzolano a terra e all'aperto con una densità non superiore a 6 galline per m²). Il mangime è composto di alimenti biologici di origine controllata, prevalentemente mais e cereali); 1-all'aperto (ampi spazi aperti sul quale le galline possono razzolare), 2-a terra (galline allevate in grandi capannoni con luce artificiale e una densità non superiore a 7 animali per m²); 3-in gabbia (le galline sono allevate in gabbie di ferro alte 40 cm e con una superficie di 550 cm² illuminate da luce artificiale e con elevata densità di popolazione). Accanto a questa cifra si trovano la sigla del Paese di provenienza (esempio: IT per l'Italia), il Codice ISTAT del comune dove è situato l'allevamento (3 cifre) e la sigla della provincia.

Per verificare che le uova siano fresche, prima di romperle è sufficiente metterle in un recipiente di acqua fredda salata (10% di sale). Le uova fresche andranno a depositarsi sul fondo, mentre le uova non più fresche tenderanno a salire in superficie a mano a mano che invecchiano a causa dell'aumento di dimensione della camera d'aria interna. Un secondo metodo è quello cosiddetto della speratura; l'uovo osservato davanti a una forte fonte luminosa deve avere il tuorlo visibile come ombra senza contorno apparente, deve essere ancorato al centro dell'albume anche dopo rotazione e non devono essere presenti corpi estranei. Un terzo metodo si usa dopo la rottura dell'uovo su una superficie: il tuorlo deve mantenersi alto e sodo, l'albume deve restare compatto intorno a esso e più fluido all'esterno. Quando il tuorlo tende facilmente a rompersi e a mescolarsi con l'albume l'uovo non è più fresco. Rimane commestibile, ma può risultare difficile da montare e poco adatto ad alcune preparazioni culinarie.

Le Uova blu

Nell'area di Temuco, capoluogo della regione cilena dell'Araucanía, le galline depongono uova insolite. Da

molti secoli in questa zona, infatti, si trovano sui mercati contadini uova dal guscio celeste o verdolino, in diverse gradazioni.

Il colore inusuale, ma certamente affascinante, di questo prodotto è dovuto ad un particolare gene O (olive) che, agendo sullo sfondo bianco del guscio, conferisce una colorazione azzurra, mentre sullo sfondo marrone dà il colore verde. La presenza o l'assenza di tale combinazione è legata a una razza particolare di polli, l'araucana (il nome con cui gli spagnoli battezzarono gli indios Mapuche).

Non è ancora chiaro se si tratti di una razza autoctona o di una mutazione di polli introdotti in America dai conquistadores. In merito alla questione, ricercatori e Università non hanno ancora raggiunto un parere unanime. È certo però che, prima della scoperta in Cile di questa particolare caratteristica, non siano mai state individuate, in altre parti del mondo, uova dal colore verde-azzurro. Ma le uova azzurre sono interessanti anche per un altro aspetto. A prescindere dai caratteri somatici degli animali, ormai molto differenti, esiste un elemento che accomuna tutte le galline capaci di deporre uova colorate: l'insofferenza all'allevamento intensivo. Si tratta infatti di animali rustici che devono essere cresciuti all'aria aperta. E questo aspetto, di fatto, trasforma il colore azzurro (e verdolino) in un infallibile marchio di qualità.

La storia dell'Uovo di Pasqua

È un dolce della tradizione pasquale, divenuto nel tempo uno dei simboli della stessa festività della Pasqua cristiana, assieme alla colomba. La tradizione del classico uovo di cioccolato è recente, ma il dono di uova vere, decorate con qualsiasi tipo di disegni o dediche, è correlato alla festa pasquale sin dal Medioevo. La tradizione del dono di uova è documentata già fra gli antichi Persiani, dove era diffusa la tradizione dello scambio di semplici uova di gallina all'avvento della stagione primaverile. Così fecero anche altri popoli antichi quali gli Egizi, che consideravano il cambio di stagione una sorta di primo dell'anno, i Greci e i Cinesi. Spesso le uova venivano rudimentalmente decorate a mano. L'usanza dello scambio di uova decorate si sviluppò nel Medioevo come regalo alla servitù. Nel medesimo periodo l'uovo decorato, da simbolo della rinascita primaverile

della natura, divenne con il Cristianesimo il simbolo della rinascita dell'uomo in Cristo. La diffusione dell'uovo come regalo pasquale sorse probabilmente in Germania, dove si diffuse la tradizione di donare semplici uova in occasione di questa festività. Sempre nel Medioevo prese piede anche una nuova tradizione: la creazione di uova artificiali fabbricate o rivestite in materiali preziosi quali argento, platino ed oro, ovviamente destinate agli aristocratici e ai nobili. Edoardo I, re d'Inghilterra dal 1272 al 1307, commissionò la creazione di circa 450 uova rivestite d'oro da donare in occasione della Pasqua. La ricca tradizione dell'uovo decorato è però dovuta all'orafo Peter Carl Fabergé che, nel 1883, ricevette dallo zar il compito di preparare un dono speciale per la zarina Maria; l'orafo creò per l'occasione il primo uovo Fabergé, un uovo di platino smaltato di bianco contenente un ulteriore uovo, creato in oro, il quale conteneva a sua volta due doni: una riproduzione della corona imperiale e un pulcino d'oro. La fama che ebbe il primo uovo di Fabergé contribuì anche a diffondere la tradizione del dono interno all'uovo. La zarina fu così contenta di questo regalo che Fabergé fu nominato da Alessandro "gioielliere di corte", e fu incaricato di fare un regalo di Pasqua ogni anno da quel momento in poi, con la condizione che ogni uovo dovesse essere unico e contenere una sorpresa. A partire dal 1895, anno in cui morì Alessandro III e salì al trono il figlio Nicola II, vennero prodotte due uova ogni anno, uno per la nuova zarina Aleksandra Fëdorovna Romanova e uno per la regina madre. In tempi più recenti l'uovo di Pasqua maggiormente celebre e diffuso è il classico uovo di cioccolato, che ha conosciuto largo successo nell'ultimo secolo.

Ricette antiche e moderne

Uova bazzotte (In ovis hapalis, Apicio VII, XIX, 3)

Metti a macerare pepe, ligustico e pinoli. Irrora con miele ed aceto e lavora col garum.

Dosi per 6 persone: 6 uova, 3 cucchiaini e mezzo di pinoli, 2 pizzichi di pepe, un cucchiaino di levistico secco, un cucchiaino di miele, 2 dl di aceto, garum (salsa di soia con pasta d'acciughe), pepe di mulinello.

Procedimento: in una casseruola prepara la salsa: fai imbiandire il miele, sglassa con aceto, insaporisci col garum. Lascia bollire qualche minuto. Macina pepe e legustico. Incorporali alla salsa. Metti dentro anche i pinoli interi. Controlla di sale. Ritira dal fuoco e conserva al caldo. Cuoci le uova in camicia per 5 minuti in acqua bollente salata, arresta la cottura con dell'acqua fredda. Tira su le uova. Nappale con la salsa e servile come antipasto con una insalata verde o una concicla di piselli.

Frittatina al latte (Ova sfongia ex lacte, Apicio, VII, XIII, 8).

È l'antenata della crêpe, che ha avuto tanto successo nel corso dei secoli, fino ai giorni nostri.

Dosi per 4 persone: 4 uova grosse, mezzo litro di latte, un cucchiaino d'olio, 3 cucchiaini di miele, pepe di mulinello o semi di papavero.

Procedimento: sbatti insieme le uova, il latte (magari scarso, Apicio dice 273 cc) e l'olio. Prendi una padella per frittate, ungilala con olio e fallo riscaldare. Versaci il composto. Cuoci la frittata da un lato, poi girala aiutandoti con un piatto e cuocila anche dall'altro. Falla scivolare sul piatto di servizio, bagnala bene di miele e spolverizzala di pepe (o di semi di papavero).

Crema al formaggio (Tiropatinam, Apicio VII, 13, 7)

Dosi per 6-8 persone: uno stampo del diametro di 30 cm e alto 10 cm, un litro di latte, 10 uova, 100 g. di miele, pepe di mulinello.

Procedimento: Prendi il latte e scioglilo il miele (deve essere molto dolce). Amalgamaci dentro 10 uova sbattute e passa attraverso un colino. Versa il liquido in uno stampo (unto) e cuocilo in forno a bagnomaria (180°C per un'ora e mezza circa). Fai raffreddare, sforma e servi cosparso di pepe di mulinello.

Uova Pochee (Forme of Cury, 1390)

Ingredienti per 6 persone: 6 uova, 3 tuorli, 3 dl di latte, zenzero, zafferano e sale.

Procedimento: cuoci in camicia le 6 uova in acqua bollente. Quando saranno cotte togliete dall'acqua col mestolo forato senza romperle. In una ciotola sbatti i tuorli con il latte, le spezie e il sale. Cuoci in un pentolino antiaderente a fiamma bassissima mescolando col cucchiaino di legno senza far bollire. Quando avrà la consistenza della crema, versala sulle uova e servi.

Uova in Bignè alla Salvia (Vincenzo Corrado, seconda metà del XVIII secolo).

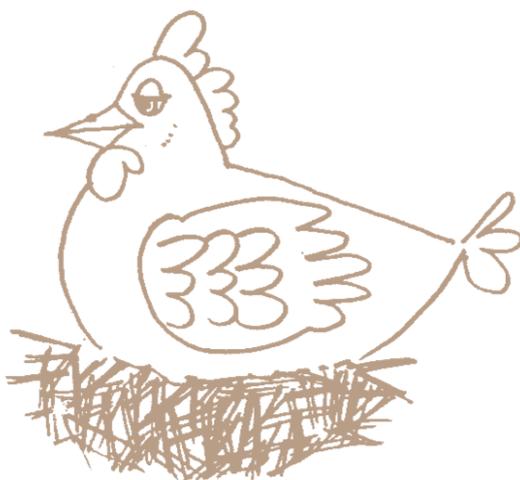
Si faccia una frittatina con uova, parmigiano, salvia trita e poco zucchero, quale fredda, si taglia in bocconi, che vestiti di pastetta, composta di fiore di latte e uova, si friggeranno e si serviranno con salvia frita.

L'uovo Marinato (Carlo Cracco)

Per questa nostra preparazione di base utilizzeremo solo il tuorlo, e lo faremo diventare consistente.

Uniamo in parti uguali sale e zucchero e mettiamo il tuorlo ben coperto con questa "marinatura",

Le proteine si srotolano e si coagulano, sale e zucchero assorbono acqua e noi otteniamo consistenze diverse con il solito tuorlo. Basterà tenerlo per circa 4 ore sotto marinatura, poi con delicatezza lo ripuliamo dal sale in eccesso e procediamo all'utilizzo. In questo caso il tuorlo all'interno sarà cremoso, e l'esterno sarà più consistente, una sorta di "raviolo", che possiamo utilizzare in vari modi, o per una tartara, oppure se utilizziamo uova di quaglia possiamo creare dei divertenti crostini, o perché no, sulla pasta.





Biennale di Architettura e “La Vigna”

di Mario Bagnara

La Biennale di Architettura in corso, la 13.ma edizione, presa quasi d'assalto fin dai primi giorni di apertura (visitabile fino al 25 novembre), non fa che confermare come e perché Venezia possa essere giudicata la capitale dell'architettura mondiale, in un'Italia che il curatore/direttore inglese David Chipperfield definisce “la patria spirituale dell'architettura”.

Lo testimoniano anzitutto i dati statistici: distribuita in diecimila metri quadrati in un percorso che si snoda dai Giardini all'Arsenale, la Mostra Internazionale comprende 69 progetti riuniti nel titolo *Common Ground*, realizzati, su invito di Chipperfield, da ben 119 professionisti (non solo architetti). A questo nucleo centrale si affiancano 55 padiglioni nazionali, dislocati non solo ai Giardini e all'Arsenale, ma anche nel centro storico, e 18 eventi espositivi collaterali.

I lettori si domanderanno perché la Biblioteca Internazionale “La Vigna” avverta l'opportunità di segnalare questa manifestazione, apparentemente avulsa dai suoi specifici interessi.

Già nella passata edizione l'evento collaterale *Le cattedrali del vino - L' incontro di due culture*, proposto all'Hotel Danieli sulla Riva degli Schiavoni, ha fatto sognare di poter ospitare a Palazzo Brusarosco-Gallo-Zaccaria la splendida rassegna di foto e plastici di cantine moderne.

Inoltre due progetti del vicentino Aldo Cibic, esposti in una grande sala del Padiglione Centrale ai Giardini, relativi all'urbanismo rurale nell'area di Shanghai (ove “la città entra in campagna e la campagna entra in cit-

tà”) e alla valorizzazione di una nuova area agricola di un'isola della laguna veneta, sono stati a “La Vigna” oggetto di approfondimento da parte dello stesso autore.

Quest'anno un riferimento alle tematiche abituali de “La Vigna” lo si coglie immediatamente nella prima navata del Padiglione Italia, curato da Luca Zevi, occupata dal Bosco Italia: un odoroso e lussureggiante tappeto vegetale di sottobosco di 800 mq con 5.000 piante di felci, edere e pungitopo, pone subito all'attenzione dei visitatori il problema dell'armonico sviluppo urbanistico, rispettoso del patrimonio del verde. Ma non passa inosservato un sorprendente dato riportato a grandi caratteri in un pannello soprastante: dal 1920 ad oggi l'estensione boschiva è raddoppiata, raggiungendo il 34,7 % del territorio nazionale! Sono problemi ecologici sui quali la Biblioteca con il suo patrimonio librario e i vari eventi culturali, promossi anche in collaborazione con l'Associazione Amici dei Parchi, è costantemente impegnata. Ma un'altra affinità lega “La Vigna” e la Biennale di Architettura: Carlo Scarpa, indicato nella rassegna veneziana come designer di riferimento storico per vari progettisti italiani e stranieri e protagonista di un evento collaterale (la mostra Carlo Scarpa. Venini 1932-1947), proposto nel nuovo spazio espositivo permanente della Fondazione Giorgio Cini, denominato *Le Stanze del Vetro*. E a chi ha già avuto modo di ammirare il luminoso e ampio appartamento de “La Vigna” realizzato da Scarpa per il prof. E. Gallo (presentato negli archivi come Casa Gallo, da consigliarne in ogni caso la visita), verrà spontaneo immaginarli, almeno in parte, qui esposti.



il "Bosco Italia" alla Biennale di Architettura di Venezia



Le "Stanze del vetro" alla Fondazione Giorgio Cini, con i vetri Venini di Carlo Scarpa



“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all’iniziativa per l’anno 2012 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*) Per i titolari di reddito d’impresa l’erogazione liberale è deducibile ai sensi dell’art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



Si ringraziano per il sostegno gli "Amici de La Vigna"

Elenco "Benemeriti"

ASCOM Associazione delle Imprese
 Banca Popolare di Vicenza
 Berti Ezio
 Clementi Luisa
 Corà Domenico
 Corà Gianfranco
 Fattori Massimiliano
 Galbaldo Giancarlo
 Galante Francamaria
 Guglielmi Martina
 Manfredini Giovanni
 Marcanzan Pietro
 Marchesini Giovanni
 Pasquali Mauro
 Riondino Alfredo
 Saraconi Alberto
 Tota Adriano
 Visentin Gianluigi
 Zonin Gaetano
 Zuccato F.Ili S.r.l.

Elenco "Ordinari"

Accademia Int.le "La Donna e il Vino"
 Amici di Merlin Cocai
 Andriolo Giovanni Vito
 Assoc. Micologica Bresadola
 Bagolan Giuseppe
 Bertoldo Antonio
 Bluenergycontrol srl
 Boesso Giampietro
 Bortolan Carlo
 Brugnolo Katia
 Cairoli Luciano
 Campagnolo Antonio
 Cegalin Enriolo
 Cella Agostino
 Cenacolo Poeti Dialettali Vicentini
 Ceolato Massimo
 Cervato Gianfranco
 Chittero Luciana
 Circolo Fotografico Vicentino
 Confartigianato Vicenza
 Confcooperative Unione Prov.le Vicenza
 Corna Giovanni
 Cosaro Bruno
 Cristiani Giulio
 Dovigo Eva
 Fabris Manuel
 FISAR Delegazione di Vicenza
 Gallo Silvano
 Gaspari Ruggero Antonio
 Grigoletto Gianni
 Michelazzo Margherita
 Muttoni Cesare

Nicoletti Angelo
 Olivati Simonetta
 Ordine degli Architetti P.P.e C
 Parolin Matteo
 Peretto Dino
 Perrot Mauro Maria
 Polacco Chiara
 Portinari PierLuigi
 Pulvini Michael
 Rizzotto Lucia
 Scramoncin Giovanni
 Selmo Lorenzo
 Serra Matteo
 Spiller Angelo
 Suppiej Giovanna
 Vescovi Gildo
 Vigel S.p.a
 Vio Franco
 Vitale Lanfranco
 Zaccaria Antonio
 Zampieri Nelda

Elenco "Onorari"

Azienda Agricola Agrit. Palazzetto Ardi
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Baba Castelli Anna Maria
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Società Cooperativa Agricola
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi
 Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gasparini Danilo
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Margiotta Umberto
 Montanari Massimo
 Nani Dino
 Pavan Mario
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Pertile Alberto
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scienza Attilio
 Zamorani Arturo
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

In linea con le più avanzate istituzioni bibliotecarie europee, la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza sta realizzando l’informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale per ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica.

Per questo oggi “La Vigna” propone agli interlocutori più illuminati e interessati - enti, associazioni, industrie, privati - il progetto speciale **ADOTTA UN LIBRO**, che permette di scegliere il libro più vicino ai propri interessi tra un’ampia lista di titoli e contribuire a:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l’archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro;
- in casi particolari, il restauro e/o la rilegatura dell’originale

Questo progetto ha lo scopo di salvaguardare delle

opere antiche di particolare pregio, che potranno essere così conservate in particolari stanze con adeguato microclima e non più spostate. Agli utenti che volessero consultare sarà messa a disposizione la copia digitale dove apparirà anche l’intervento del donante. Una copia dell’opera in bassa risoluzione sarà anche a disposizione in internet nel sito web del Centro e nel Catalogo del Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN).

L’adozione prevede la digitalizzazione dell’opera con foto in alta risoluzione secondo le norme ministeriali e con particolari tecniche che ne salvaguardino l’integrità. Il risultato finale è un file in formato PDF a colori con una pagina introduttiva in cui si riporta l’intervento dell’adottante.

Per le aziende vi è inoltre la possibilità di personalizzare l’adozione, con DVD o ristampe anastatiche, per utilizzarla come proprio gadget.

Per maggiori informazioni contattare la Segreteria oppure inviare un’email a: adotta@lavigna.it

www.lavigna.it/adottaunlibro

