ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA DELLA QUALITÀ BIODINAMICA IN ITALIA
Controllo e certificazione prodotti dell'agricoltura biodinamica

Relazione di Marco Serventi al Convegno "I Vini alternativi: dal biologico al biodinamico"

Oristano 21 maggio 2010

L'agricoltura che ereditiamo dal secolo scorso è il risultato, ancora per fortuna imperfetto, della concezione riduzionista dominante in biologia e in generale nella scienza. L'inizio del nuovo secolo ci pone con maggiore urgenza alcune questioni fondamentali che costituiscono la soglia per la quale dare una svolta importante all'evoluzione del mondo vegetale, di quello animale e dell'ecosistema suolo sul nostro pianeta. Riteniamo che il metodo scientifico sia irrinunciabile quale approccio conoscitivo alla realtà. Tuttavia dobbiamo rilevare che a dominare nel campo delle scienze della vita è oggi il riduzionismo scientifico. Esso è quel procedimento per cui un determinato oggetto d'indagine viene analizzato nelle sue parti componenti relativamente più semplici e interpretato o spiegato mediante la loro addizione. La spiegazione di un fenomeno su un livello diviene possibile, nel riduzionismo, attraverso l'esame dei sottolivelli. Questo ha comportato un abbandono dell'osservazione dei fenomeni nella loro globalità sul livello al quale siamo in grado di percepirli con i nostri sensi. Se teniamo conto che l'agricoltura è nella sua essenza l'arte di osservare e compiere sintesi interdisciplinari conoscitive e operative, fondata su una percezione continua e dinamica della natura e raffinata dall'esperienza, comprenderemo che il secolo scorso è stato il secolo nel quale una graduale disarticolazione della cultura agricola, ha consegnato ciò che ne resta, nelle mani dell'estremismo riduzionista. Le proposte dell'ingegneria genetica in agricoltura sono oggi uno degli aspetti del riduzionismo. Ma anche tutti gli aspetti della nutrizione vegetale, del metabolismo dell'humus e del rapporto della pianta con esso, della nutrizione animale e molto altro sono da rivisitare in un ottica non riduzionista. I ricercatori biodinamici operano dall'inizio del secolo scorso per ricostruire nel tempo una rinnovata e autonoma cultura agricola a partire dal dibattito nel campo della biologia, della morfologia e dell'epistemologia.

Negli anni 30 del secolo scorso dopo la conferenza di fondazione del metodo agricolo biodinamico tenuta nel 1924 dal Dott. Rudolf Steiner a Koberwitz presso Breslau (ora Polonia) si attivarono agricoltori e ricercatori per sperimentarne, svilupparne e consolidarne le tecniche. Il lavoro di ricerca e sviluppo con i primi risultati incoraggianti portò gli agricoltori a individuare la

Demeter Associazione Italia - Strada Naviglia, 11/a - 43100 PARMA
Tel. 0521 776962 - Fax 0521 776973
e-mail: info@demeter.it - www.demeter.it
Part. IVA 01651020347 - Cod. Fisc. 08351210151 - Cod. Iban IT55W0516412706000000000100 - C/C Postale 11532439 - Sede Legale: Via Fornello, 4 - 43030 BASILICANOVA (PR)

marchio di qualità per prodotti derivati da terreni preparati e coltivati con il metodo biodinamico di agricoltura

necessità di far riconoscerne i prodotti nel circuito dei negozi alimentari tedeschi con un marchio: il logo Demeter. Da allora esso si è sviluppato con periodo di sospensione dovuto ai divieti nazisti durante il dominio di Hitler. Dopo la guerra ha ripreso vigore arrivando oggi a essere presente in 18 paesi con una sede propria e operando in 31 paesi in tutti i continenti. In Italia attualmente operano 283 operatori biodinamici certificati e ve ne sono 70 in conversione.

La Demeter Italia fa parte della Demeter International insieme a 18 demeter nazionali e ogni anno contribuisce ad aggiornare gli standard di produzione, trasformazione, etichettatura e altri standards. Gli standards sono regole ampie valide su tutto il pianeta e quindi definiscono il minimo denominatore delle pratiche agricole biodinamiche comune a tutti i biodinamici. Va da sé che ogni paese può decidere regole più restrittive e quindi avere standard leggermente diversi rispetto a quello internazionale.

Dal 2009 è in vigore uno standard anche per la vinificazione di uve biodinamiche. Sono previste modifiche nella prossima assemblea della Demeter International di giugno. La discussione tra viticoltori biodinamici di tutto il mondo ha prodotto uno standard che ogni anno viene modificato seguendo l'evoluzione delle tecniche di cantina.

Tutti gli standards sono scaricabili sul sito della demeter Italia (http://www.demeter.it/standards-demeter).

Qui di seguito la ripartizione delle aziende controllate nella varie regioni italiane aggiornato a fine aprile 2010.

Licenziatari e aspiranti all'ottenimento della licenza demeter per il 2010

Regione	Aziende agricole	Trasformatori/ Distributori	Aziende agricole In conversione	Totale operatori Con marchio
Piemonte	43	8	7	51
Lombardia	9	7	2	16
Liguria	3	-	2	3
Trentino Alto Adige	69	7	15	76
Veneto	6	7	2	13
Friuli Venezia Giulia	1	1	-	2
Emilia Romagna	23	6	9	29
Toscana	38	2	9	40
Marche	7	1	4	8
Umbria	6	1	3	7
Lazio	12	-		12
Abruzzo	21	2	1	23
Molise	5	-	-	5
Puglia	14	1	4	15
Basilicata	3	-	-	3

Calabria	6	1	6	7
Sicilia	13	5	5	18
Sardegna	4	-	1	4
TOTALE	283	49	70	332

Le aziende che decidono di essere certificate demeter una volta divenute biodinamiche lo fanno per dichiarare sul mercato l'autenticità delle pratiche agricole biodinamiche applicate. E il marchio è molto conosciuto nel nord Europa trainando l'export dei prodotti biodinamici italiani. L'export dei prodotti biodinamici è senz'altro una voce molto importante dell'economia delle aziende Demeter. Prodotti come frutta e verdura fresca, nonché trasformati quali salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva e vino costituiscono per le aziende non solo del sud Italia merce richiesta per l'export. I consumi interni sono invece, per i prodotti demeter, più alti nel nord Italia mentre il mercato biodinamico del sud è ancora incipiente.

La solidità del mondo delle aziende biodinamiche lungo gli ultimi decenni è dovuta alla convinzione sui principi e sugli obiettivi generali e tecnici dei produttori. Agricoltori ben radicati nelle loro convinzioni portano una lenta crescita del settore che affronta meglio del settore biologico le crisi del mercato.

L'interesse per il settore ha mosso negli ultimi dieci anni anche il settore della ricerca che sia nel campo dell'agricoltura, che quello dell'alimentazione ha potuto giovarsi di risultati decisamente interessanti che confermano quanto detto dal Dott. Steiner nel 1924 e poi sviluppato dai vari gruppi di ricerca nel mondo.

Dal mondo del vino è venuto negli ultimi dieci anni un impulso molto forte alla viticoltura biodinamica in virtù di importanti riflessioni enologiche che hanno sviluppato tutta l'attenzione verso il legame tra gusto e odorato con il terroir di provenienza del vino. L'abbraccio alla biodinamica è passato dalla valorizzazione dei sensi umani, sdoganandoli dalla "riserva indiana" della *soggettività* e riconoscendo una strada possibile per l'individuazione della qualità agganciata al processo vivente della pianta nell'ambiente in cui cresce. Si è cioè ripresa nel mondo agricolo una strada che si è interrotta dopo le due guerre mondiali. Dopo questi due eventi, infatti, ha preso il sopravvento il dominio dei criteri fisici e chimici, meccanicistici come chiave di interpretazione dei processi del vivente affidando agli strumenti molto della percezione dei fenomeni naturali in agricoltura. E l'Antroposofia, quale filosofia da cui la biodinamica nasce e si sviluppa, afferma che addirittura non sono 5 i sensi di percezione umani bensì 12. E svincola il focus scientifico dal fermarsi sugli organi di senso, per una comprensione ben più ampia e dinamica dei sensi come *funzioni*. Da questo *corpus* di correnti sensoriali si sviluppa l'enorme potenzialità

che un agricoltore può esprimere quale "direttore d'orchestra" di un organismo complesso qual è l'azienda agricola. L'idea di complessità, infatti, per i biodinamici va oltre i concetti di *sistema* verso i quali è orientata l'ecologia, anche quella agraria, ma vede nell'azienda agricola di cui ha cura un vero e proprio *Organismo Agricolo*. Organi e funzioni sono espressi da tutte le sfere interessate, dal suolo con i suoi miliardi di esseri che pulsano attorno alle radici fino al mondo vegetale sia coltivato che spontaneo , dal mondo degli animali allevati fino a quelli selvatici che insistono nell'azienda o sono solo di passaggio. Il tutto inserito in un intreccio di ritmi che vanno dalla notte/giorno fino ai cicli , dai pianeti fino ai ritmi del sole e delle costellazioni. Ecco quindi che l'idea dei vini biodinamici legati al terroir si incontra con l'antica e al contempo innovativa visione dei biodinamici. Tutto questo evolve nella comunità umana e professionale che compone il mondo della Demeter in tutto il pianeta. Ecco perché il marchio Demeter è qualcosa di più di un semplice marchio commerciale, ma esprime un gruppo di persone che cercano di trasformare il mondo agricolo mettendo in gioco se stessi e la propria evoluzione personale. Il risanamento che ne deriva sul piano ambientale, alimentare, umano dovrebbe generare i presupposti per nuove proposte anche nel campo economico dove ancora l'agricoltura è stretta in dinamiche di mercato ben lontane dalla sua natura viva con la conseguente desertificazione in atto nei suoli, nelle piante, nei genomi, e infine nelle relazioni umane.