

Inuovi corsi da Firenze a Bari. I docenti: "Non veniamo più visti con sospetto"

E l'agricoltura biodinamica ora finisce all'università



CHE COS'È

Si basa sugli insegnamenti di Rudolf Steiner, filosofo austriaco e fondatore dell'antroposofia, utilizzando anche la conoscenza degli astri



LA PRODUZIONE

In Italia rappresenta oggi il 10% della produzione agricola biologica. La biodinamica occupa 25.000 ettari di terreno per un fatturato annuo di 30 milioni



LE AZIENDE

In Italia sono 295 le aziende certificate come biodinamiche. Altre 80 sono in procinto di ricevere la certificazione

DAL NOSTRO INVIATO CARLO BRAMBILLA

PRATOLINO (FIRENZE) — I prodotti di qualità dell'agricoltura biodinamica, come latte, yogurt, cereali, frutta e verdura, realizzati seguendo le rigorose indicazioni del filosofo austriaco Rudolf Steiner, fondatore dell'antroposofia, sono appena il 10% della produzione di tutta l'agricoltura biologica italiana. Che a sua volta è l'1% dell'intero mercato alimentare nazionale (per agricoltura biologica si intende, genericamente, quella che non fa uso di sostanze chimiche).

Eppure è a questa microscopica nicchia biodinamica del mercato, protetta e certificata dal marchio internazionale Demeter, che gli scienziati stanno cominciando a guardare con interesse sempre maggiore. Finita la fase pionieristica e un po' visionaria di strani agricoltori bizzarri e alternativi, che trattano il terreno con metodi che ricordano l'omeopatia, seguendo maniacalmente gli astri, il cosmo e le costellazioni, la biodinamica sta facendo adesso il suo ingresso ufficiale in numerose facoltà di Agricoltura. Ad annunciarlo, con soddisfazione, all'apertura del 26 Convegno internazionale di agricoltura biodinamica, in corso fino a domenica nei saloni dell'Hotel Demidoff di Pratolino, alle porte di Firenze, è Carlo Triarico, storico della scienza, responsabile della sezione toscana dell'associazione e docente di biodinamica al master della facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. «Non veniamo più guardati con sospetto, ma finalmente con interesse dalla scienza ufficiale. I nostri prodotti sono migliori e più sani. Hanno un sapore naturale. I terreni da noi trattati so-

no più fertili ed equilibrati. E per insegnare le nostre tecniche veniamo chiamati sempre più spesso a tenere corsi all'interno di numerosi dottorati di ricerca e master post-laurea. I primi all'Università di Firenze. Adesso anche a quella di Pisa, all'Università Federico II di Napoli e a Bari. Mentre cresce il numero di studenti che chiede di tenere tesi di laurea sulla biodinamica». «Un vero e proprio sdoganamento che ricorda un po' quello avvenuto in medicina con l'agopuntura — commenta Stefano Bettinelli, docente di genetica agraria a Firenze — Qualcuno può sorridere quando i biodinamici curano il terreno con il "Preparato 500", letame conservato all'interno del corno di una vacca, sotterrato per sei mesi, diluito in 70 litri d'acqua e sciolto nel terreno in proporzioni omeopatiche, meno di una goccia per metro quadrato. Eppure abbiamo scoperto, con uno studio scientifico rigoroso, che i terreni trattati in questo modo alla fine sono migliori, più equilibrati e più ricchi di sostanze organiche».

