

# I neocontadini biodinamici

I fratelli Lo Franco e gli altri imprenditori che hanno scommesso sull'agricoltura: ma senza chimica

## L'evento

● Si conclude oggi a Milano il congresso dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica sul tema «Oltre Expo. Alleanze per nutrire il Pianeta», promosso dalla fondatrice del Fai Giulia Maria Crespi, patrocinato da ministero per le Politiche agricole, Regione Lombardia e Comune di Milano e organizzato con la Bocconi

● Tra i partecipanti Andrea Carandini, presidente del Fai, Claudia Sorlini, presidente del comitato scientifico di Expo 2015, Salvatore Veca, presidente onorario della Fondazione Feltrinelli, Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, Maria Grazia Mammuccini, che guida il comitato scientifico di Firab



**Gli uliveti** Maria Grazia De Simone, 39 anni, agronoma della Bioagritur San Michael a Pratella, nell'alto Casertano, che coltiva soprattutto ulivi e ortaggi (Fotogramma)



**I vigneti** Francesco Cantini, 32 anni dell'azienda Piombaia, di Montalcino: cento ettari di bosco, dodici di vigneti, due di ortaggi, quattro a uliveto (Fotogramma)



**I cereali** Enrico Amico, 44 anni, dirige Amicobio, 150 ettari a Capua, in provincia di Caserta: produce soprattutto cereali e frutta (Fotogramma)

**MILANO** «Faccio mio il motto: yes, we can! Sì, possiamo farcela a cambiare questo mondo, a migliorarlo. Ma dipende da voi giovani capire che bisogna amare e proteggere la nostra grande madre terra».

Giulia Maria Crespi, fondatrice del Fai, il Fondo ambiente italiano, e antesignana sostenitrice dell'agricoltura biodinamica, si rivolge alle nuove generazioni dal convegno «Oltre Expo: alleanze per nutrire il pianeta» organizzato dall'Associazione per l'agricoltura biodinamica.

Catalizza l'attenzione dell'aula magna della Bocconi durante la tavola rotonda coordinata da Gian Antonio Stella e lancia la sua accusa ai fertilizzanti e diserbanti chimici: «Sono le stesse aziende che durante la Seconda guerra mondiale producevano armi e bombe. E basta immergere le

## Entusiasmo

Giulia Maria Crespi, fondatrice del Fai: «Il mondo si può cambiare, ma dipende da voi»

mani nelle terre fertilizzate chimicamente per sentire un odore atroce. Quelle coltivate con la biodinamica hanno il profumo vero della natura, della vita».

In mattinata era intervenuto Andrea Carandini, presidente del Fai, che aveva dimostrato come un bene culturale, proponendo l'esempio del Castello di Masino, possa diventare il fulcro dello sviluppo di un territorio ritrovato e «sano».

In sala tante storie di giovani imprenditori che hanno già seguito il suggerimento di Giulia Maria Crespi. Per esempio tre fratelli Antonio (38 anni), Bandino (43) e Gianni (45) Lo Franco, titolari dell'azienda agricola «La vialla» a Castiglione Fibocchi in Valdarno: 500 ettari biodinamici dal 2005 coltivati a uva (Chianti, proclamato pochi giorni fa vino dell'anno dalla fiera Biofach di Norimberga), ulivo, pomodori, grano. Producono pasta, bi-



scotti, marmellata, miele, formaggio pecorino: «Dal 2005 al 2010 la nostra terra ha aumentato del 72% la sostanza organica, quindi la propria vitalità. Siamo tre fratelli con otto figli in tutto e stiamo comunicando anche a loro questo modo di approcciarsi alla terra e di mangiare, la nostra pasta fatta a pietra ha un sapore inconfondibile».

Maria Grazia De Simone, 39 anni, agronoma, è l'anima della Bioagritur San Michael a Pratella, nell'alto Casertano, accanto alle sorgenti dell'acqua Lete. Coltiva soprattutto ulivi ma anche ortaggi: «La biodinamica non inquina, è in piena armonia con il contesto

della natura. Le piante si aiutano l'un l'altra, le essenze medicinali accanto alle colture attirano api e permettono una buona impollinazione. Con gli agenti chimici tutto è impossibile. Capita che il coltivatore vicino ti chieda: come mai quest'anno avete magnifici pomodori e noi no? La risposta è evidente, semplicissima, sta nella nostra scelta non chimica...».

Francesco Cantini ha 32 anni e trasmette tutto il suo entusiasmo per il suo universo della Piombaia, azienda di famiglia a Montalcino, duecento ettari (cento di bosco coltivato, dodici di vigneti, due di ortaggi, quattro a uliveto): «Le terre

**Fratelli** Antonio (38 anni), Bandino (43) e Gianni (45) Lo Franco, titolari dell'azienda agricola «La vialla» a Castiglione Fibocchi in Valdarno: 500 ettari coltivati a uva, ulivo, pomodori, grano (Fotogramma)

trattate con i prodotti chimici diventano asfittiche, puzzano. I vendemmiatori da noi ritrovano la terra di un tempo, con l'aria piena di insetti, api farfalle. Magari all'inizio c'è bisogno di qualche investimento, ma poi, dopo due o tre anni, si recupera e si guadagna. All'inizio mio padre era molto perplesso. Poi, da uomo legato alla terra, ha visto i risultati. E adesso è quasi più convinto di me».

E poi c'è Enrico Amico, 44 anni, che insieme ad altri familiari conduce Amicobio, 150 ettari a Capua, e ha anche aperto un ristorante a Santa Maria Capua Vetere dedicato a Spartacus, il gladiatore nato lì. Alleva bovini di razza marchigiana e maiali casertani, coltiva grano, cereali, ortaggi e frutta sempre col biodinamico: «Vendiamo il 90 per cento dei nostri raccolti in Svizzera, Germania e Inghilterra, dove ci conoscono benissimo. Il mercato italiano invece è poco preparato al biodinamico e i prezzi sono troppo bassi». Che cosa ama di più della biodinamica? «La condivisione, la partecipazione, il fatto che ci si senta tutti una grande squadra. Perché la partita, con la biodinamica, si può vincere per davvero»

**Paolo Conti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## **The New Biodynamic Farmers**

The Lo Franco brothers and other entrepreneurs have put their money on agriculture: but with no chemicals. The founder of FAI (Fondo Ambiente Italiana = Italian National Trust): “The World can be changed, but it depends on you” by **Paolo Conti**.

MILAN “I will do my motto: yes, we can! Yes, we can change this World, to make it better. But it is up to you young people to understand that our Mother Earth must be loved and protected”.

Giulia Maria Crespi, the founder of FAI (Fondo Ambiente Italiana), a forerunner supporter of biodynamic agriculture, addresses the new generations at the conference “Beyond Expo”: “Alliances to feed the planet” organized by the Biodynamic Agricultural Association.

She captures the attention of those present in the Bocconi Assembly Hall during round the table discussions organized by Gian Antonio Stella and points the finger at fertilizers and chemical weed killers: “They are the same companies that, during the Second World War, produced weapons and bombs. And you only have to put your hands in chemically fertilized soil to sense an atrocious smell. Land that is biodynamically cultivated has a real smell of nature, of life”.

**During the morning** Andrea Carandini intervened (FAI president) and showed how a national heritage site, giving as an example the Castello di Masino, could become the focus of the development of a rediscovered ‘healthy’ area.

There are plenty of tales of young entrepreneurs in the room that have already followed Giulia Maria Crespi’s advice. For example, the three Lo Franco brothers, Bandino (38), Antonio (43) and Gianni (45), who run La Vialla agricultural farm at Castiglion Fibocchi in Valdarno: 500 biodynamic cultivated hectares since 2005, grapes (Chianti, only a few days ago proclaimed Wine of the Year at the Biofach fair in Nuremberg), olives, tomatoes and wheat. They produce pasta, biscuits, jam, honey, pecorino cheese: From 2005 through to 2010 our land has increased its organic substance by 72%, therefore its true vitality. We are three brothers with eight children in all and we are passing on to them this approach to the land and way of eating, our homemade pasta, made from stoneground flour, has an unmistakable taste”.

Maria Grazie De Simone, 39 years old agronomist, is the soul of the Bioagritur San Michael a Pratella, in the heart of the Casertano area, next to the naturally sparkling Lete spring water. She

mainly cultivates olives but some vegetables too: “Biodynamics does not pollute, it is in complete harmony with the context of nature. The plants feed off each other, medicinal essences next to farmed land attract bees and allow for good pollination. With chemical agents everything is impossible. It can happen that the neighbouring farmer asks: how come you have such magnificent tomatoes this year and we don’t? The answer is obvious, simple, it is our non-chemical choice...”

Francesco Cantini, 32, emits all of his enthusiasm for his Piombaia universe, a 200ha family farm in Montalcino, (100ha of cultivated woodland, 12ha of vineyards, 2ha of vegetable crops and 4ha of olive orchard): “Soil that is chemically treated becomes asphyxiated and stinks. The harvesters around here find the soil ‘of times gone by’, with plenty of insects, bees and butterflies flying around. Maybe, initially, some investment is needed, but then, after two or three years you make it up and can earn from it. My father was very perplexed at the beginning. Then, as his roots are tied to the land, he saw the results. And now, he is perhaps even more convinced than me”.

Then there is Enrico Amico, 44, who, together with other family members, runs Amicobio, 150ha of land at Capua and he has also opened a restaurant at Santa Maria Capua Vetere which is dedicated to Spartacus, the gladiator who was born there. He rears Marchigiana-breed beef cattle and Casertani pigs, cultivates wheat, cereal and vegetable crops and fruit orchards, all by using biodynamic methods of farming: “we sell 90% of our harvests to Switzerland, Germany and the United Kingdom, where we are very well known. The Italian market, however, is not very knowledgeable about biodynamic methods and the prices are too low”. What do you like best about biodynamics? “The sharing, taking part, the fact that you feel one great big team. Because you can really win with biodynamics

Paolo Conti

[http://www.corriere.it/economia/15\\_febbraio\\_22/chi-sono-nuovi-contadini-a99adfd8-ba83-11e4-9133-ae48336c4c83.shtml](http://www.corriere.it/economia/15_febbraio_22/chi-sono-nuovi-contadini-a99adfd8-ba83-11e4-9133-ae48336c4c83.shtml)