

La viticoltura biodinamica sulle colline di Tebano

Lunedì 23 febbraio, presso campi sperimentali del Polo Sperimentale di Tebano e gestiti dall'Università di Bologna, si è svolto un incontro tecnico dedicato all'Agricoltura Biodinamica, tecnica di gestione tra passato e futuro, che ha suscitato grande interesse e curiosità da parte di un vasto pubblico.

Alla manifestazione, organizzata dalla Filiera Vitivinicola del Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CRPV) in collaborazione con l'Associazione dei Produttori Biologici Biodinamici dell'Emilia-Romagna (PROBER), la Società Terre Naldi e il Dipartimento di Colture Arboree (DCA) dell'Università di Bologna, hanno partecipato agricoltori, tecnici ed appassionati di viticoltura.

Giovanni Nigro del CRPV e Carla Cavara del DCA hanno illustrato ai numerosi partecipanti, giunti da diverse regioni italiane ed estere, le attività previste nell'ambito del progetto *Sviluppo di tecniche colturali in viticoltura biologica e biodinamica*, finanziato con il contributo della Regione Emilia Romagna nell'ambito della L. R. 28/98. Luca Pedrini, esperto di agricoltura biodinamica, ha spiegato i criteri fondamentali di questo metodo di coltivazione che si basa su di una concezione olistica dell'azienda agricola, intesa come un organismo non separabile in singole parti. E' passato poi a trattare l'argomento riguardante i preparati biodinamici coi quali si riesce a migliorare la fertilità del suolo ed evitare il ricorso ai concimi chimici di sintesi, soffermandosi in particolare sulla difesa dell'ecosistema e di come la natura possieda un fragile equilibrio ma allo stesso tempo sia dotata di una grande forza di rinnovamento. Molto interessante è risultata la visita al vigneto sperimentale, effettuata insieme a docenti, studenti italiani e stranieri. In un contesto ambientale molto suggestivo, sono state spiegate in loco tutte le tecniche colturali praticate e le relative tempistiche di intervento.

In un'epoca di grande confusione come la nostra, il ritorno a valori etici è molto sentito, il cibo come fonte vitale di nutrimento è uno di questi, l'uomo moderno sente di doverlo rivalutare, di metterlo alla testa di alcune priorità, di costruire una base da cui ripartire. Così anche le sedi scientifiche di punta come l'Università di Bologna hanno avuto la sensibilità di cogliere queste istanze di cambiamento e, attraverso il rigore scientifico che la contraddistinguono, hanno scelto di studiare ciò che questa tecnica può dare e di valutare i risultati ottenuti, dal campo fino al prodotto finale. Il vino, prodotto antico e simbolico per eccellenza, è uno di questi ed appartiene ad una sfera culturale che ci accompagna fin dai tempi antichi: è infatti, messaggero di storia, cultura e tradizioni.