

**L'esperienza della Fattoria La Vialla.
XXXIII Convegno internazionale di biodinamica.
Università degli studi Bocconi. 21 Febbraio 2015**

a. Antonio Lo Franco:

La dottrina biodinamica di Rudolf Steiner è quanto di più stimolante possa chiedere un imprenditore agricolo. E' un'ottima guida per la motivazione personale, il senso logico e la capacità pratica, doti che in campagna, forse più che in ogni altro settore, si rendono necessarie. Ed è la comunità, la forma sociale in cui si possono coltivare. Che sia una famiglia, un gruppo di amici, una associazione di agricoltori e quanto altro.

Per me ed i miei fratelli Gianni e Bandino quella comunità è stata ed è ancora la famiglia. L'esistenza stessa della Fattoria La Vialla non può prescindere da essa. In famiglia abbiamo imparato a convivere, rispettarci, lavorare in squadra. In famiglia abbiamo appreso il mestiere, quello dei rapporti personali e della gestione aziendale. Dalla famiglia, dai nostri figli traiamo ispirazione per il futuro.

Oggi, La Vialla è il riflesso di queste origini. Quando nel 1978 i nostri genitori Piero e Giuliana acquistarono un primo podere abbandonato, Ca'dell'Oro, sulle colline aretine del Valdarno, volevano semplicemente respirare un po' d'aria buona e mangiare sano, quello che usciva dall'orto e producevano olivi e viti intorno alla casa.

In tanti anni di lavoro la Vialla ha convertito e sta tutt'ora convertendo al metodo biodinamico oltre 500 ettari, fra abbandonati, recuperati e affittati o acquistati da agricoltori vicini. 250 ettari di vigneto, di cui oltre 200 in conduzione biodinamica, gli altri in conversione. 25.000 olivi e oltre 200 ettari fra seminativi e pascolo. Il bosco, 600 ettari, è il polmone della Fattoria, e 300 ettari sono oasi provinciale di protezione migratoria. Il cumulo biodinamico è il motore dell'azienda: 3.000 mq attrezzati per ricevere letame e tutti gli altri "scarti"- si fa per dire- resti della lavorazione dei sughi vegetali, sansa del frantoio, vinacce, siero e via dicendo.

Uno studio fatto fra 2005 e 2010 dimostra che i terreni sono migliorati, per esempio la sostanza organica media è aumentata del 70%.

Ed anche i risultati non mancano: dalla Germania è fresca la notizia che La Vialla è "produttore biologico dell'anno 2015", al concorso Mundusvini- Biofach di Norimberga.

Riconoscimento che dedichiamo alla nostra famiglia, ai collaboratori della Vialla e alla biodinamica.

Ed anche i risultati non mancano: dalla Germania è dei giorni scorsi la notizia che La Vialla è "produttore biologico dell'anno 2015", al concorso Mundusvini- Biofach di Norimberga.

Riconoscimento che dedichiamo alla nostra famiglia, ai collaboratori della Vialla e alla biodinamica.

b. Bandino Lo Franco

I giorni scorsi ci siamo trattenuti a fare due chiacchiere con Carlo Triarico e Marco Serventi. Si rammentava l'avventura di conversione della Fattoria al biodinamico, fra il 1998 ed il 2005. Un tempo assai lungo, richiesto dalla già complessa consistenza della Fattoria, fatta di tante colture in siti diversi. E finalmente la certificazione Demeter nel 2005, su un primo nucleo di 200 ettari. In seguito, la necessità di sviluppare un modello agronomico che permettesse la conversione degli altri appezzamenti, quelli più distanti, e la crescita della produzione. Non vi era un modello da seguire, la Vialla doveva trovare la propria strada. La forza di volontà, la caparbia e l'unità d'intenti di un gruppo di collaboratori e amici ha "contaminato" con le buone pratiche biodinamiche tutti gli addetti, terreni ed aziende vicine. Ad esempio, per riuscire a spruzzare i preparati in appezzamenti lontani, ci siamo inventati l'"unità mobile biodinamica"(UMB!). Oggi sono 5 i cantieri fra fissi e

mobili, ed altrettanti responsabili (alcuni sonno qua , Carlo, Gabriele, Simone, Donato, Steliano) coordinati dall'agronomo Alceo Orsini e Donato Ciofini, specialista di biodinamica.

E per aumentare la produzione del Chianti? o dell'olio d'oliva? o aggiungere una nuova etichetta? Non è affatto semplice! Da noi, nella campagna toscana, a volte un po' gretta, provate a chiedere al vicino di convertirsi al biologico! La risposta migliore che ti puoi aspettare è: "bio che?" Allora il primo passo è quello di cercare il contatto con un linguaggio noto: la compravendita. Merce contro denaro. Di prodotto convenzionale, s'intende! Prodotto convenzionale che per la Vialla è "spazzatura". Non va al cliente. E' roba tenersi in magazzino, per essere svenduta all'ingrosso. Ma è proprio quell'investimento, quella "partita di giro", per così dire, che permette un primo contatto, una "stretta di mano" che dà origine alla collaborazione. Inizia la "conversione": prima al biologico, 3 anni, poi al biodinamico, da 1 a 3 anni. La collaborazione si concretizza in modalità ogni volta diverse: un capitolato di fornitura poliennale, una compartecipazione. Oppure un affitto o l'acquisto di quella terra nuova, vigna, oliveto o podere che sia.

Si sono stratificate così, col passare degli anni, tante forme di cooperazione spontanee.

Per esempio, 5 anni fa, fra i comuni grossetani di Civitella Paganico e Campagnatico, è partita l'avventura maremmana. A caccia di terreni fertili e clima più mite per gli olivi e seminativi, ma anche alla ricerca di doc e sentori diversi dal Chianti, per offrire al cliente nuove esperienze come quella della Montecucco. Lì abbiamo "piantato le tende": l'agronomo Simone Luchini si è trasferito stabilmente. Definiti i protocolli agronomici più adatti per ogni vigna, abbiamo avviato la procedura di conversione, prima al biologico poi al biodinamico.

La crescita delle collaborazioni e l'aggiunta di nuovi poderi naturalmente richiede organizzazione e adattamento alla multiforme compagine aziendale. Le pratiche biodinamiche, universali e adattabili a luoghi e terroir diversi costituiscono un ottimo strumento per il rapido miglioramento del suolo ed il rinvigorimento delle piante. Il resto viene fatto dal gruppo di lavoro. Cinque cantieri biodinamici, di cui uno mobile, per osservare il principio basilare di tempestività degli interventi, secondo calendario biodinamico e condizioni climatiche, in ciascuna delle aree da servire (centro Fattoria, Lucignano-Valdarno, Siena, Maremma, Cortona). Si lavora sulla formazione del responsabile, che a sua volta deve trasmettere l'esperienza alla rete di collaborazioni da strutturare nella propria area (terzisti, aziende vicine). Si mettono in rete conoscenze, esperienze, mezzi e persone.

Tutti devono essere addestrati e convertiti alla biodinamica. Ma soprattutto lavorare con passione e lealtà.

Questo sistema di cooperazione adattivo, costituito da individualità agricole diverse, collegate e coordinate, il nostro presidente Triarico l'ha definito "modello di unità di rete".

Nell'Aprile del 2009, per far fronte alle esigenze di cui stiamo parlando e canalizzare energie nella conversione di nuovi terreni è nata "La Fondazione Lo Franco per la conversione all'agricoltura biologica e biodinamica".

Per un periodo abbiamo anche tentato di convertire alla biodinamica l'Istituto Tecnico Agrario delle Capezzine (a Cortona- AR), proponendo la conduzione. C'eravamo illusi: il tutto si è risolto in 2 anni di collaborazione attraverso il programma "scuola-lavoro", qualche giornata, poche ore di lavoro alla Vialla. La burocrazia ministeriale dei protocolli di studio ha avuto il sopravvento! Rimane il dubbio: è giusto insegnare agli studenti, futuri tecnici agrari, che fare agricoltura moderna è spruzzare veleni e utilizzare concimi chimici?

Ad ogni modo, continuiamo perseguendo il nostro obiettivo: quello di crescere rispettando il modello, in un sistema armonico e sostenibile nell'aspetto ecologico, economico e sociale, come vi illustrerà mio fratello Gianni nel passaggio successivo.

c. Gianni Lo Franco

Come accennato i miei fratelli, la Fattoria La Vialla ha cercato sin dall'inizio di lavorare nel rispetto della natura creando un circuito chiuso all'interno dell'azienda in cui gli scarti delle lavorazioni vengono riutilizzati ed i rifiuti differenziati.

Uno delle sfide da risolvere era l'uso di carta e cartone per la comunicazione e l'imballo. Non ci bastava l'utilizzo di carta riciclata e riciclabile e FSC (Forest Stewardship Council), ma volevamo fare un passo avanti nella protezione ambientale e nella riduzione delle emissioni.

Così, nel Maggio 2011, è iniziata la collaborazione con l'azienda tedesca natureOffice, che realizza progetti per compensare le emissioni di anidride carbonica (CO₂), in maniera trasparente e tracciabile. La compensazione avviene attraverso progetti di protezione climatica certificati con il sistema "Gold Standard" come per esempio il rimboschimento in Europa e Africa. Successivamente la compensazione è stata estesa man mano anche alle scatole per l'invio dei nostri prodotti.

Accanto alla ricerca di nuove possibilità di protezione ambientale volevamo misurare anche il lavoro fatto negli anni passati e abbiamo commissionato uno studio sull'impronta ecologica della Fattoria. L'azienda aretina La Fabbrica del Sole in collaborazione con l'università di Siena ha condotto lo studio con particolare attenzione all'assorbimento di CO₂ attraverso il terreno coltivato in maniera biologica e biodinamica. Analisi sui terreni in fase di conversione da agricoltura convenzionale all'agricoltura biologica e biodinamica hanno dimostrato in poche parole che su ogni ettaro vengono intrappolate 4.243 t CO₂ eq all'anno grazie all'aumento della sostanza organica. L'ultimo studio sull'impronta ecologica della Violla ha rilevato quindi che l'azienda assorbe molto più CO₂ che emette; precisamente 5.385,5 tonnellate.

Questo risultato più che positivo ha spinto l'azienda natureOffice a rivolgersi alla Fattoria La Violla per proporre un'estensione della collaborazione. Dopo un'attenta valutazione dello studio sull'impronta ecologica ci hanno prima conferito il titolo di azienda "clima neutrale" e poi condotto una "case study" sull'eco-sostenibilità complessiva della Fattoria.

Attualmente stiamo elaborando insieme a natureOffice e la Gold Standard Foundation un progetto pilota sull'agricoltura biologica e biodinamica, chiamato "Climate Smart Agriculture". L'obiettivo del progetto è aumentare l'utilizzo e la diffusione di questi tipi di coltivazione attraverso corsi mirati rivolti ad agricoltori convenzionali per imparare metodi e conoscenze per la conversione dei propri appezzamenti.

Oltre a questo, la Violla, in base alle proprie esperienze, propone ai fornitori non agricoli una consulenza gratuita per individuare interventi strutturali che possono essere adottati per rendere più ecosostenibile l'azienda, come impianti solari, coibentazioni, impianti per la riduzione del consumo idrico, migliorie logistiche ecc.