



Podere Forte  
Castiglione d'Orcia - Siena



Sapori

REPUBBLICA.IT – 5 LUGLIO 2017

## Podere Forte: lungimiranza e forza nella campagna toscana, tra vigneti e animali in libertà



---

*Pasquale Forte, dopo anni nel mondo dell'ingegneria elettronica, si è dedicato alla campagna a Castiglione d'Orcia, dove la natura prospera grazie alla biodinamica.*

di LICIA GRANELLO

Il paesaggio è di quelli che tolgono il fiato, per bellezza e magia. Annidato così profondamente nelle pieghe della **campagna toscana, che i più lo conoscono (e riconoscono) solo attraverso le immagini di film e pubblicità.** Macchine sportive e spaghetti, belle donne e formaggi pregiati:



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

le onde d'erba alternate a boschi millenari sono il set ideale per raccontare la grande bellezza dell'Italia rurale.

**La primavera non è stata benigna, con queste zone. E l'inizio estate altrettanto.** Poca pioggia, anzi, quasi nulla. I temporali degli ultimi giorni hanno dato un qualche sollievo, ma che pena vedere le piante seccare sotto un sole irrimediabile, il verde deprimersi fino a diventare un giallo vizzoso, malato. Eppure, **nel Podere Forte – di nome e di fatto – il verde resiste, le vigne crescono, il grano giganteggia** nelle sue varietà rustiche, che sono alte almeno il doppio rispetto ai cereali delle coltivazioni intensive.



Il miracolo di Castiglione d'Orcia, miracolo non è. Semplicemente, il proprietario del podere, **Pasquale Forte, ha deciso fin dall'inizio – vent'anni fa – di condurre l'azienda secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.** Che significa niente trattamenti chimici, a fronte di una terra resa fertile e robusta dai compost naturali, lavorata con mano leggerissima per non compattarla e permettere alle radici di cercare l'acqua in profondità. E poi le **piante fittonanti, che fungono da rete di contenimento sotterraneo** ed evitano le erosioni, le trappole ormonali e gli insetti antagonisti paracadutati coi droni, campi e vigne solcati da piccoli canali in pietra che raccolgono e convogliano l'acqua piovana nei laghetti a fondo valle. Così, mentre **altrove la natura soffre, qui prospera. Farfalle, api e libellule lo testimoniano** senza possibilità di errore.

Pasquale Forte non è un semplice imprenditore agricolo, pur visionario e innamorato della sua terra, piuttosto **una di quelle storie da self made man che fanno impazzire gli americani.** Nato quasi settant'anni fa in Calabria in una famiglia di proprietari terrieri strapazzati dalla vita, si è





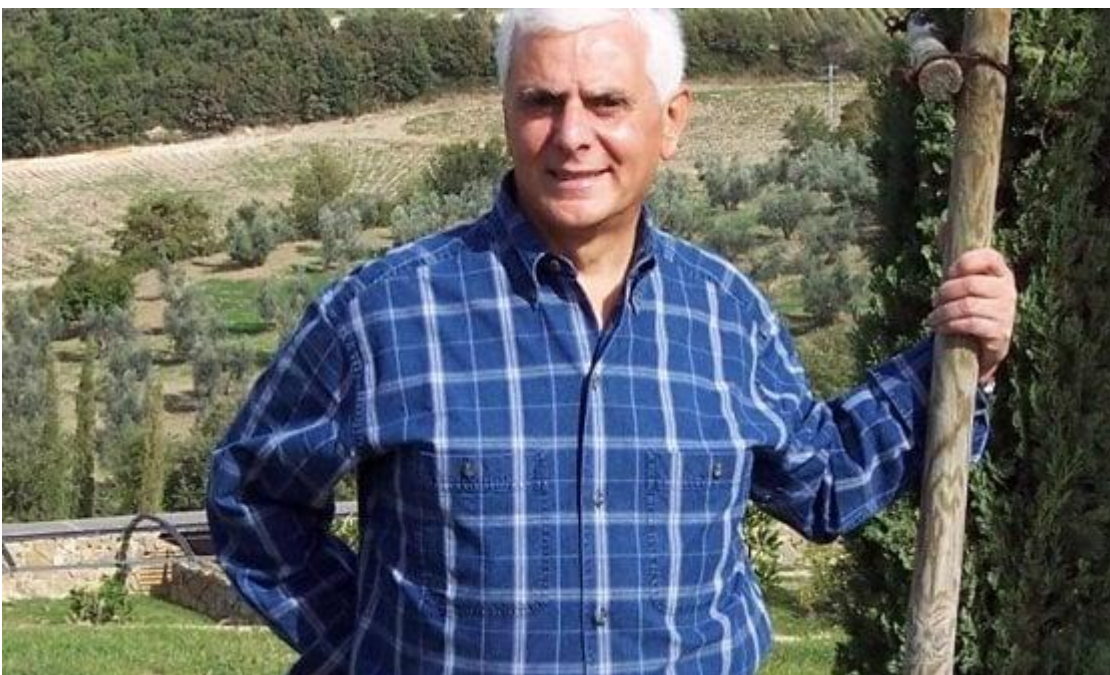
**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

ritrovato **adolescente immigrato nella provincia di Como, studente lavoratore**, diplomato alla mitica scuola RadioElettra. Un piccolo genio dei circuiti stampati, da vendere ai mobiliere che inserivano le radio nelle testate dei letti (i lussi degli anni '60!).

Un collaboratore, poi un altro, infine la nascita della Eldor, Elettronica Orsenigo Dalle radioline ai motori elettrici per le auto ibride, il passo è stato lunghissimo e senza tentennamenti.

Duemilatrecento dipendenti, cinque centri produttivi in giro per il mondo, quasi duecento milioni di fatturato fanno oggi da sfondo alla **laurea honoris causa in ingegneria elettronica**, attribuitagli dal Politecnico di Milano.



**Successo, soldi, l'orgoglio del riscatto sociale e la sicurezza di un futuro radioso. Ma le radici contadine non si recidono facilmente.** Messa in ampia sicurezza l'azienda, Forte ha cominciato a cercare il proprio personalissimo paradiso. L'ha trovato a metà degli anni '90, ripiegato tra i ruderi del Podere Petrucci.

“Un amore a prima vista, una sorta di folgorazione, un richiamo, un senso di appartenenza e di casa. Per chi come me passa la vita in viaggio, una sensazione immediatamente trasformata in legame. Una terra a serio rischio di abbandono ma dalle immense potenzialità, che sembrava mi aspettasse e mi chiedesse di prendermene cura, facendola rivivere insieme al piccolo borgo di Rocca d'Orcia”.

L'ennesima visione illuminata. Meno di dieci dopo l'acquisto del podere, **la Val d'Orcia è diventata Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco**. Il paradiso di Forte vanta quasi trecento ettari tra Castiglione e San Quirico, tra vigne, seminativi, boschi, oliveti, pascoli e giardini. Dove vacche



**Podere Forte**

Castiglione d'Orcia - Siena

Chianine e maiali di Cinta Senese vivono allo stato semibrado, i pollai sono nomadi perché le galline stiano sempre nell'erba fresca, gli alveari vengono mossi tra castagni e abeti.



**Poi c'è il vino. Sangiovese e Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.** Uve coltivate in **biodinamica, con rese che non superano i 35 quintali per ettaro**, come solo certi Nebbiolo da Barolo. La pigiatura è fatta con i piedi, non esistono pompe, il mosto è spostato per caduta, le assi per le botti vengono selezionate in Francia, invecchiate all'aria aperta, tostate in modo naturale. In vigna e in cantina, le consulenze arrivano direttamente dalla Borgogna. Nascono così **etichette come il Guardiavigna**, che Alessandro Masnaghetti - per anni curatore della guida vini Espresso – già nel 2000 aveva inserito tra i migliori venti vini italiani, **e il Petrucci, un nettare di Sangiovese** che sfiora i duecento euro a bottiglia.

Nei giorni in cui Slow Food denuncia l'ennesima vergogna agricola, con i pomodori da passata pagati meno di dieci centesimi al kg, rese da 900 quintali per ettaro e caporalato in grande spolvero, **al Podere Forte si mettono a punto nuove metodiche di laboratorio come la "cristallizzazione sensibile"**, che valuta qualità ed energia vitale di suoli, foglie e frutti. L'obiettivo "fare agricoltura come duemila anni fa, essendo duecento anni avanti" è considerato impossibile da realizzare se non conciliando uomo e natura.

Forte lo sostiene da tempo: "Ogni angolo della Terra ci è stato dato in prestito. Non basta restituirlo alle generazioni future intatto. Abbiamo la responsabilità di renderlo migliore: questa è la nostra idea di spiritualità".