

## 18. Coltivare non contro, ma secondo natura. La biodinamica in Val d'Orcia e l'agricoltura eroica

Il muro a secco è un'opera d'arte. Anche il canale di scolo rivestito in pietra, la strada bianca ben tenuta, la vigna modellata sulla collina che dialoga con il bosco più in alto. Così che nella tenuta biodinamica Forte, a Castiglione d'Orcia, la pioggia non dilava più la terra sradicando gli olivi e non c'è una frana da anni. La scelta radicale che anima questa esperienza d'eccellenza, voluta da un calabrese trapiantato in Lombardia e sedotto dalle nostre colline, Pasquale Forte, è quella della biodinamica: un ecosistema integrato «in cui poniamo attenzione – dice Forte – a ogni piccola cosa che muoviamo». Pietre e bestiame (chianina, cinta senese), vitigni, cereali. E fusti di rovere per il vino, api e arnie. L'acqua si ricicla integralmente, il fotovoltaico sta sul tetto, le macchine per le analisi di qualità del prodotto nei laboratori. I chicchi d'uva, scelti uno per uno, si pigiano coi piedi. Il vino matura lentamente. Nel caveau, quindici metri sotto il piano di campagna, ci sono le bottiglie destinate a durare nel tempo. In questo angolo prezioso di Toscana, solitario, fatto di piccole frazioni, in un contesto fragile di collegamenti e servizi un'esperienza come questa apre una finestra sul mondo. Un mondo «secondo natura», che attrae giovani energie e alta tecnologia. In Francia ci hanno preceduto, classificando i terreni, studiandone la composizione, indicando le qualità delle produzioni relative a ciascuno di essi. Qui da noi, sulle colline così ben disegnate e lavorate ad arte per secoli, il dilavamento spazza via la terra, la indurisce, la chimica la impoverisce e piano piano la uccide. Distribuire bene le provvidenze comunitarie non basta più. Non si esce da una crisi senza osare nuove strade. Forte (imprenditore di successo nel settore automotive, in gioventù allievo delle scuole serali di radiotecnica e oggi laureato ad honorem al Politecnico di Milano) ne suggerisce alcune: per i terreni marginali, che sono tanti in Toscana, favorire gli accorpamenti, la crescita aziendale, motivare e formare i giovani. In generale tentare le nuove

strade della biodinamica. Si può pensare a un distretto? Sarebbe una novità internazionale. È un uomo minuto, abbronzato, che tra un anno sceglierà la Val d'Orcia come sua residenza abituale, riservandosi una vigilanza a distanza degli altri suoi affari. È fiero delle sue «bollicine toscane», lo champagne che di recente ha presentato con successo oltralpe. Spiega con i gesti la tecnica della «semina sotto coperta», fatta con dischi che graffiano la terra senza affondare, rilasciando insieme al seme una piccola porzione di concime organico. Al momento giusto si trebbiano solo le spighe, lasciando sul terreno la paglia, che fa da «letto» (la coperta, appunto) alla semina successiva. Per la natura, con la natura. Per il paesaggio che ha fatto l'identità toscana. Per un'agricoltura, come la tenuta Forte dimostra, che può dare reddito. In Toscana molte cose al di là del Pil ruotano intorno all'agricoltura. Il paesaggio, la tenuta idrogeologica della piana e dei monti, i prodotti tipici, la gastronomia, a veder bene costituiscono un insieme senza il quale non esisterebbe l'identità della Toscana così come è conosciuta e amata nel mondo.