

“Il biologico una moda? Sbagliato negare un fenomeno”. Il presidente di Demeter, Enrico Amico, risponde a Moio

28 Settembre 2024



TORINO - “Lui si prende le sue responsabilità. Lo conosco da sempre, però mi dispiace quando nega tout court la presenza di una viticoltura biologica, ancora di più biodinamica, di qualità, e conclude tutto dicendo che è un fenomeno del momento”.

Non è immediata e non è stata istintiva ma arriva la risposta a **Luigi Moio**, ordinario di enologia all'Università Federico II di Napoli e presidente dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) che **dalle pagine del Gambero Rosso** ha lanciato il suo anatema contro il biologico innescando un vivace dibattito.

Così, al Salone del Gusto di Torino abbiamo chiesto noi cosa ne pensasse a **Enrico Amico**, presidente di Demeter Italia, associazione di produttori, trasformatori e distributori ed ente certificatore per prodotti alimentari, cosmetici e tessili da agricoltura biodinamica.

“Premesso che lui, nel mondo del vino, e io lo ricordo dai tempi dell’università, è una persona che non solo si è spesa, e si spende per la grande professionalità, ma soprattutto per la passione”, ha aggiunto Amico. “Anche perché lui stesso viene da un contesto e da una famiglia che hanno sempre fatto vino. Quindi lo so, perché è del mio territorio, e so di che parliamo”.

“I vini sono legati a un territorio e va bene, però il metodo di produzione per noi è veramente importante. E quindi escludere che ci siano oggi migliaia di viticoltori che hanno sposato la causa biologica, e centinaia di agricoltori che hanno sposato quella del biodinamico mi dispiace”, insiste il presidente di Demeter.

“Non ho parlato con Moio dopo la sua intervista, nonostante ci conosciamo, però in qualche modo gli ho mandato il messaggio tramite degli amici, dei professori universitari”, continua Amico. “Tanti infatti ci hanno chiamato, hanno chiamato me, anche perché io sono presidente della Coldiretti di Caserta, e lui stesso è casertano”.

“E dispiace ancora di più perché lui è il presidente dell’Oiv, una delle associazioni più rappresentative nel nostro mondo. Quindi questo amareggia, e sono assolutamente contro a quello che lui ha detto”, ha chiosato Amico.

Il presidente dell’associazione che certifica quelle aziende che rispettano regole ulteriori rispetto a quelle dell’agricoltura biologica, è intervenuto al Salone del Gusto in corso a Torino all’incontro “L’agricoltura che coltiva benessere: da cento anni la biodinamica rigenera la terra e nutre la salute”.

Insieme a lui, moderati da **Anna Prandoni** de *Linkiesta*, la presidente di Slow Food Italia **Barbara Nappini**, il medico e antroposofa **Sergio Maria Francardo**, lo scrittore e saggista **Piero Bevilacqua**, e il presidente del progetto agricolo Sekem in Egitto **Helmy Abouleish**.

Demeter è un’associazione di produttori e trasformatori dell’agricoltura biodinamica, che segue i precetti del filosofo e conferenziere **Rudolf Steiner**, che sosteneva che l’agricoltura si dovesse concentrare sul nutrimento del terreno e non della pianta stessa. E quest’anno la biodinamica così concepita compie 100 anni, festeggiati proprio al Salone, con incontri, dibattiti, approfondimenti, sul futuro dell’agricoltura e del cibo.

Nappini, sottolineando uno dei claim di quest'anno "We are nature", ha parlato della presenza di Demeter come un punto di forza di Terra Madre, con cui l'associazione condivide molti dei suoi principi. Aggiungendo che la biodinamica non deve essere considerata un'idea nostalgica e romantica, per ritornare a un'agricoltura ancestrale, ma una chiara opportunità per risolvere problemi che oggi sono ormai sotto gli occhi di tutti.

"Nel 2024 si parla di cibo come fatturato, mentre bisogna pensare che ci sono ancora persone che muiono di fame", ha fatto osservare la presidente di Slow Food.

Piero Bevilacqua ha voluto evidenziare come l'utilizzo di questo tipo di agricoltura non debba essere visto solo in termini economici, per un risparmio di risorse finanziarie, ma anche, e soprattutto, per un fine di benessere, a cominciare dall'ottenere un terreno non "inquinato", e un rapporto diverso con gli animali, "di cui si deve sempre aver rispetto".

Tutto per conservare e migliorare una terra che poi dovremo consegnare alle generazioni future.

Francardo si è soffermato sulle tematiche inerenti la salute, citando studi che indicano come la percentuale di malattie, allergie, fino ad arrivare a stati di depressione, sia in netto vantaggio tra le persone che fanno utilizzo di prodotti industriali, rispetto a chi segue un regime di alimentazione derivante da agricoltura biologica/biodinamica.

Altro intervento molto interessante è stato quello di **Helmy Abouleish**, amministratore delegato di Sekem, progetto agricolo nato in Egitto alla fine degli anni '70 grazie all'iniziativa di suo padre. Promotore di una agricoltura sostenibile, usando metodi biodinamici sotto l'influenza dell'antroposofia di stampo steineriano, ha creato una vera e propria oasi nel deserto, in un progetto che coinvolge 85 aziende agroalimentari, e con oltre diecimila persone che vi lavorano.

"C'è stata innanzitutto una grossa ristrutturazione all'interno degli uffici, e questo obiettivo l'abbiamo raggiunto", ha detto a margine Amico, facendo un punto sull'attività di Demeter per la quale al momento dell'elezione si era prefissato una crescita. "Il secondo obiettivo era quello di portare la biodinamica al consumatore, alla conoscenza del consumatore, perché tutti i passaggi importanti si fanno quando camminano di pari passo con un cambiamento culturale, e noi ne abbiamo bisogno rispetto a questa sfida. Che è una sfida che si vince solo se gli agricoltori, questo tipo di agricoltore, questo mondo che noi rappresentiamo, trova un forte sodalizio con il consumatore. Altrimenti questa sfida è persa".

"Perché sono tutte belle cose che raccontiamo", ha rilevato, "ma si concretizzano nel

momento in cui questi agricoltori, supportati da quei consumatori, trovano un reddito giusto. Ecco quindi che l'altra sfida era quella di avvicinare Demeter al consumatore, e ci siamo riusciti. O almeno ci stiamo riuscendo”.

“Terza sfida invece aumentare la produzione, e anche qui le aziende sono aumentate perché abbiamo superato ampiamente il numero delle 1.100 aziende associate, è un trend in crescita e quindi questo ci fa ben sperare”, ha aggiunto.