

Viticultura biodinamica e pascolamento in vigna, esperti a confronto da Cantina Orsogna

4 Giugno 2025

di **Redazione**



CHIETI – La concimazione naturale delle vigne mediante pascolamento delle greggi, a saldare un legame, nel segno del rispetto dell’ambiente e della circolarità, tra la civiltà della pastorizia e quella del vino, tra il presente e il futuro della viticoltura biodinamica.

Questo il tema dell’incontro “Dal filo d’erba al filo di lana delle pecore nelle nostre vigne”, giunto alla quarta edizione, in programma domani 5 giugno dalle ore 10,30 a Filetto, in provincia di Chieti, presso il capanno di Bio Cantina Sociale Orsogna, promotrice dell’iniziativa.

Realtà nata nel 1964 su iniziativa di 35 viticoltori, Bio Cantina Sociale Orsogna ha oggi circa

300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto sulle colline di Orsogna, in provincia di Chieti, con il 100% dei vigneti certificati biologici, tanto da renderla la maggiore produttrice di uva biologica in Italia, con circa 3.000.000 di bottiglie l'anno e importanti margini di crescita, e con il 50% della produzione, per circa 800 ettari di vigneto, rappresentata da uve biodinamiche, certificate Demeter.

Spiega **Camillo Zulli**, direttore ed enologo di Bio Cantina Sociale Orsogna: "Elemento centrale della viticoltura biodinamica è la conservazione della fertilità naturale dei suoli, che preserva la vita vegetale e animale nella sua piena biodiversità, e garantisce poi la purezza e la qualità del prodotto. Questo significa dunque abolire l'utilizzo della concimazione chimica e praticare il sovescio, riutilizzare come ammendanti i sottoprodotti di vinificazioni, le letamazioni ed anche appunto consentire di pascolare, nei nostri vigneti, da novembre fino a aprile, alle greggi di pecore degli amici pastori, dopo che sono scesi dai pascoli della Maiella".

I saluti saranno affidati a **Giuseppe Micozzi**, presidente di Bio Cantina Sociale Orsogna, e a **Giuseppe Di Marco**, di Legambiente Abruzzo. Ad intervenire **Giacomo Di Giustino**, del Centro studi per l'ecologia e per la biodiversità, con una relazione dal titolo "Il cane da pecora nella civiltà pastorale abruzzese", e sarà l'occasione per presentare il suo volume *Una storia tutta bianca, quindicimila anni dietro l'erba che cresce*.

A seguire **Carlo Triarico**, presidente nazionale dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica, ("L'importanza degli animali nell'agricoltura biodinamica") e Camillo Zulli, ("Il ciclo chiuso e la fertilità dei suoi agricoltori").

Infine gli interventi di **Aurelio Manzi**, etnobotanico, **Mario Pellegrini** e **Antonio Di Renzo**, di Bio Cantina Sociale Orsogna, **Enio**, **Mirko** e **Manuel Di Francesco**, dell'azienda agricola Di Francesco di Serramonacesca (Pescara), e **Tino Bellisario**, narratore.

Al termine dell'evento degustazione di prodotti biodinamici e bio brindisi.

Conclude Zulli: "Quella di domani sarà una occasione di fecondo confronto con esperti in materia, che offrirà anche a noi preziosi spunti di riflessione per affinare ulteriormente il nostro progetto biodinamico. Un tempo la lana era un tesoro inestimabile, oggi vale poco e nulla, e spesso finisce nelle discariche ecologiche. Il filo di lana che fa bella mostra di sé sulle nostre bottiglie di vino Lunaria Ancestrale, vuole testimoniare la nostra attenzione e vicinanza al mondo della pastorizia. Nella viticoltura biodinamica noi favoriamo ulteriormente questa simbiosi seminando tra i filari essenze vegetali particolarmente gradite alle pecore, e che garantiscono una altissima qualità del latte e delle carni, e dopo il pascolamento queste erbe vengono lasciate crescere, in primavera vengono sfalciate e introdotte nel suolo,

interrate, secondo la tecnica del sovescio, chiudendo così il cerchio, silenziosamente, facendo a meno di concimi chimici, minimizzando il consumo di energia e di plastica, i costi e l'impatto dovuti all'utilizzo di mezzi meccanici e di trasporto".