



Grande successo per il convegno di Demeter Italia a Terra Madre

A Torino, in occasione del centenario dalla nascita dell'agricoltura biodinamica, si è tenuto il convegno "L'agricoltura che coltiva benessere - Da 100 anni la biodinamica rigenera la terra e la salute", organizzato dall'ente certificatore in collaborazione con Slow Food.

Oltre 200 persone hanno partecipato al confronto sull'agricoltura che traccia il futuro. Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia: "Un modello che ha intuito l'importanza della complessità".

Torino, settembre 2024. Grande affluenza per l'importante appuntamento di **Demeter Italia a Terra Madre – Salone del gusto 2024** di Torino. **Oltre 200 persone** hanno seguito con attenzione il convegno **"L'agricoltura che coltiva benessere: da 100 anni la biodinamica rigenera la terra e nutre la salute"**, organizzato dall'associazione in collaborazione con Slow Food per festeggiare il centenario dell'agricoltura biodinamica.

Momento clou della partecipazione di Demeter Italia alla manifestazione (che proseguirà fino al 30 settembre), il seminario ha portato sul tavolo del confronto esempi concreti e virtuosi di questo metodo di fare agricoltura. Moderato da **Anna Prandoni**, scrittrice e direttrice di Linkiesta Gastronomika, ha visto la partecipazione di relatori di spicco, tra cui **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food, **Piero Bevilacqua**, scrittore e saggista, **Sergio Maria Francardo**, medico antroposofa, **Helmy Abouleish**, presidente del progetto agricolo Sekem in Egitto, che per l'occasione ha inviato un videomessaggio, ed **Enrico Amico**, presidente di Demeter Italia.

Ad apertura della conferenza, **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia**, che ha evidenziato il legame tra la filosofia biodinamica e la missione di Terra Madre: *"Il nostro slogan, 'We Are Nature', riflette il profondo legame che ci unisce alla terra. La biodinamica aveva già intuito, 100 anni fa, che l'agricoltura è parte di un sistema complesso, dove ogni azione umana influisce su un equilibrio più ampio. Oggi, è evidente che sarà la natura a salvarci, se sapremo trattarla bene.*

Nappini ha anche sottolineato come il modello industriale abbia fallito, aprendo la strada a una necessità urgente di ripensare il nostro rapporto con la terra e con il cibo. *"La biodinamica aveva intuito e raccontato la complessità dell'esistente ben 100 anni fa. Questo è il senso dell'amicizia con Demeter e della mia partecipazione al centenario dell'agricoltura biodinamica. L'accoglienza della complessità, del considerare le azioni umane – dalla formazione pedagogica all'agricoltura, fino al consumo del cibo – è qualcosa che incide e fa parte del nostro percorso di coscienza. L'appartenenza a un cosmo, che è più grande di noi e ci include, è un'idea molto moderna, che 100 anni fa precorreva di gran lunga i tempi. Oggi i tempi sono maturi per proporre questo modello nelle sedi più istituzionali con la concretezza che è giusto gli venga riconosciuta".*

Enrico Amico, presidente di Demeter Italia, ha parlato di come l'agricoltura biodinamica rappresenti il futuro e sia in grado di avviare un percorso culturale per tutelare il vivente. Spiega come, 100 anni fa, la biodinamica sia nata da un'esigenza di qualità: *"Un gruppo di contadini, resosi conto che il modello agricolo chimico non garantiva la qualità del cibo, ha trovato in Steiner un'alternativa. Da lì sono nate le conferenze che hanno dato vita alla biodinamica, il primo movimento agroecologico a livello internazionale".* Amico ha inoltre evidenziato il ruolo dell'associazione Demeter a Terra Madre e il forte legame con Slow Food nella promozione di



un'agricoltura che rigenera il suolo e la salute. *“Abbiamo scelto di festeggiare i 100 anni di Demeter a Terra Madre perché condividiamo con Slow Food gli stessi valori di rispetto per la terra e attenzione alla qualità del cibo. L'agricoltura biodinamica rappresenta una delle risposte più concrete e visionarie alle sfide del nostro tempo”.*

Piero Bevilacqua, scrittore e saggista, ha posto l'accento sull'approccio olistico e sostenibile dell'agricoltura biodinamica: *“Steiner aveva già delineato il concetto di economia circolare molto prima che diventasse un tema di attualità. L'agricoltura biodinamica non solo rispetta la natura, ma è in grado di restituire ciò che le è stato sottratto”.* Bevilacqua ha definito questo approccio come un'economia della cura, che contrasta il modello di sfruttamento intensivo della terra e rappresenta una speranza per le generazioni future. Il suo contributo si è inoltre concentrato anche su pratiche come l'uso del compost e del cornoletame, che vengono spesso sottovalutate dagli agricoltori convenzionali: *“La pratica del cornoletame, tanto derisa, è invece una delle più longeve e comprovate. Non a caso è così apprezzata e ha resistito per 100 anni”.*

Sergio Maria Francardo, medico antroposofa, ha testimoniato gli effetti benefici del cibo biodinamico sulla salute umana che, *“per la sua complessità, stimola il metabolismo e rafforza il sistema immunitario, proteggendo da molte malattie moderne”.* Francardo ha poi condiviso studi scientifici che dimostrano come un'alimentazione di questo tipo riduca l'incidenza di allergie e malattie croniche: *“La ricerca è chiara: la qualità degli alimenti biodinamici influisce sulla salute in modi che stiamo solo cominciando a comprendere appieno”.*

Francardo inoltre ha evidenziato l'importanza del benessere animale: *“Rudolf Steiner aveva già previsto le conseguenze dell'allevamento intensivo, e la sua teoria è stata comprovata da malattie che si sono sviluppate nei giorni nostri come il morbo della mucca pazza. Inoltre, l'allevamento industriale è la principale causa di emissioni di CO2 e surriscaldamento globale. Un modello di agricoltura diverso da quello convenzionale offre quindi un'alternativa basata sulla cura e il rispetto per gli animali”.*

Un altro intervento significativo è stato quello di **Helmy Abouleish, presidente di Sekem in Egitto**, progetto nato da un'idea di suo padre Ibrahim con l'obiettivo di trasformare un pezzo di deserto in un'oasi biodinamica. *“Siamo partiti con l'idea che il nostro metodo non solo avrebbe rigenerato il terreno, ma avrebbe anche creato un modello economicamente sostenibile, capace di far fronte ai cambiamenti climatici”.* Oggi, Sekem è una realtà consolidata che non solo soddisfa i bisogni locali, ma contribuisce al fabbisogno alimentare dei paesi europei, dimostrando come la biodinamica possa essere una soluzione concreta e applicabile su larga scala. *“Sekem ha dimostrato come un futuro sostenibile sia possibile, integrando in modo equilibrato società, economia, cultura e ambiente. Questo modello è un esempio di come l'agricoltura biodinamica possa contribuire a un futuro migliore”.*

Il convegno ha rappresentato quindi un momento di celebrazione e festa che ha rafforzato il **legame tra Demeter e Slow Food**: *“Abbiamo scelto di festeggiare i 100 anni di Demeter a Terra Madre perché condividiamo con Slow Food gli stessi valori di rispetto per la terra e attenzione alla qualità del cibo. L'agricoltura biodinamica rappresenta una delle risposte più concrete e allo stesso tempo ambiziose alle sfide del nostro presente”*, ha affermato Enrico Amico. I 100 anni di Demeter non segnano solo un traguardo storico, ma rappresentano un nuovo punto di partenza per un futuro agricolo sostenibile.

Demeter Italia è un'associazione privata di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimentari **biodinamici**, affiliata alla **Biodynamic Federation Demeter International (BFDI)**. Con sede a **Parma**, **Demeter Italia** svolge un'attenta azione di controllo sulla produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti, seguendo ogni fase della filiera fino al rilascio della certificazione e all'etichettatura. L'Associazione comprende **oltre 1.000 aziende** di diverse categorie merceologiche diffuse su tutto il territorio nazionale, che applicano il metodo di agricoltura biodinamica ispirato da Rudolf Steiner nel 1924. Per saperne di più: www.demeter.it



Ufficio Stampa

ZEDCOMM

Giulia Ledda

Cell. +39 347.8139971

Direct E-mail: giulia.ledda@zedcomm.it

Elena Brunati

Cell. +39 340 7552578

Direct E-mail: elena@zedcomm.it