UN'ARMONIA UNIVERSALE

POGGIO DI CAMPORBIANO, I PRIMI 30 ANNI DI UN'AZIENDA NATA DA UN SOGNO

Un gruppo di giovani si incontra per realizzare un sogno comune: raggiungere l'armonia con se stessi e con la natura attraverso il lavoro sui campi e un contatto diretto con le energie della terra. Dopo trent'anni è tempo di un bilancio: Patrizia e Piero ci raccontano come hanno imparato a collaborare con il Grande Libro della Natura.

Immersa nel cuore della Toscana, sulle colline verdi nei pressi di San Gimignano a 500 metri sul livello del mare, l'azienda agricola Poggio di Camporbiano è circondata da meraviglie: da un lato il profilo dolce del Chianti con sullo sfondo la mole degli Appennini, dall'altro Volterra, oltre la quale, in lontananza, è possibile scorgere il Mar Tirreno. Qui la storia inizia nel 1988, quando un gruppo di giovani si trasferisce in queste terre e comincia a plasmare la loro realtà secondo l'aspirazione che da anni coltivavano nel cuore, portando l'entusiasmo necessario per una rivoluzione dolce: trovare l'armonia con se stessi e con la natura che li ospita, coltivando e allevando con la consapevolezza della genuinità degli alimenti che producono e che mettono a disposizione degli altri. Fin da subito il metodo di coltivazione utilizzato è quello dell'agricoltura biodinamica, che fa uso di prodotti e preparati naturali per la concimazione, per la difesa delle piante e per la cura degli animali, adotta la rotazione delle colture e ha come obiettivo l'aumento della vitalità del terreno. Tutto ciò si ritrova nei loro prodotti, che vivono di quell'energia che l'ambiente armonico e una lavorazione particolarmente attenta, rispettosa e naturale riescono a infondere e ai quali, una volta assaggiati, è difficile rinunciare.

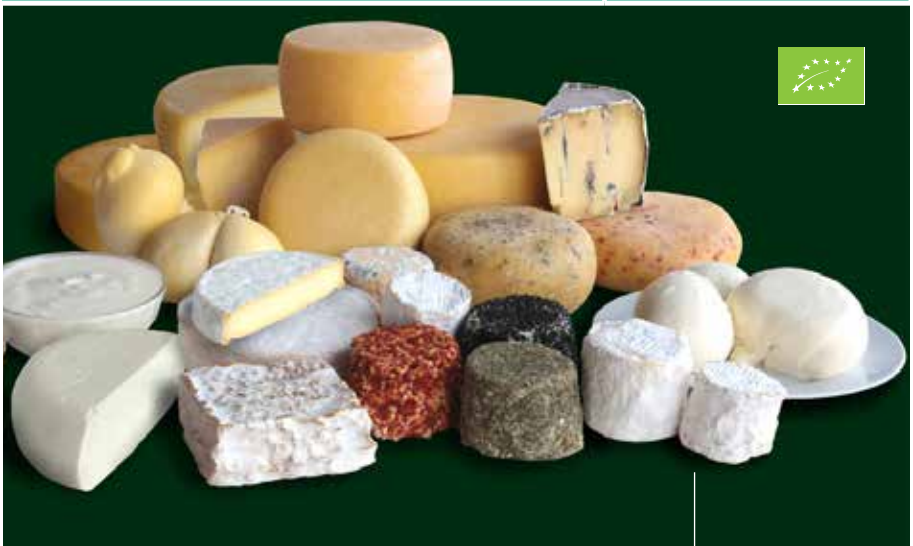
> *Quando si cerca di essere in armonia con il vivente, tutto il vivente risuona all'unisono*

Abbiamo chiesto a Patrizia e Piero, insieme a Fabio fondatori del progetto, di raccontarci qual è il loro segreto e la risposta è che non ci sono segreti, c'è il lavoro, la condivisione di un'ideale, la convivenza serena tra persone e tra persone e ambiente. «Rispondere a questa domanda», racconta Patrizia «non è così semplice e immediato, non perché non so cosa rispondere, ma perché la nostra è stata una vera e propria scelta di vita e ogni domanda richiama dentro un'eco profondo. Molto semplicemente posso dirti che abbiamo voluto credere nella condivisione di un lavoro tanto bello e importante come quello del contadino e abbiamo voluto credere che ogni essere umano che coltiva in se stesso la buona volontà possa costruire insieme agli altri una realtà dove la terra viene curata e l'animo umano migliorato. E come in natura esiste da sempre la biodiversità – parola oggi molto inflazionata, ma che rispecchia la realtà – anche nella convivenza le differenze tra le persone ci aiutano ad avere una visione più ampia, ci permettono di sopravvivere anche in condizioni avverse, ci migliorano, creano un mondo diverso, etico, morale e anche economicamente sostenibile. Sono 30 anni che esistiamo come azienda, come grande famiglia e in 30 anni non ci sono mai stati rimpianti ma solo una profonda gratitudine per l'opportunità data e colta. Tutto ciò che è vivente gioca un ruolo importante, non siamo divisi dalla realtà che ci circonda e dobbiamo imparare a comprendere e collaborare con il Grande Libro della Natura. Il segreto è solo questo». Parole semplici che aprono il cuore a un mondo che ha bisogno di poco per funzionare come dovrebbe funzionare: l'ascolto, il rispetto, la serenità. Il saluto ci riporta a una pace interiore che è il vero segreto per un benessere vero: «Quando si cerca, pur con tutti i nostri limiti, di essere in armonia con il vivente, tuto il vivente risuona all'unisono. Non ci sono tecniche agricole, concimi, preparati che valgono tanto quanto la forza di tutto ciò che di buono, giusto, vero e santo esiste nel creato». Parole sante. ■

FORMAGGI, UNA PASSIONE CHE PARTE DAGLI ANIMALI E VA OLTRE IL BIOLOGICO

«Sin dall'inizio abbiamo scelto razze rustiche, che pur offrendo una produttività limitata ci davano garanzia di robustezza e un latte di qualità. Non usiamo insilati e mangimi, ma fieno ed erba in abbondanza, con l'aggiunta di una piccola razione di crusca e orzo. Vasti prati sono destinati al pascolo. I nuovi nati sono allevati con latte materno e non con il latte in polvere, non pratichiamo loro la decornazione, la fecondazione è naturale e non artificiale, la stabulazione è libera: nessun animale è alla catena. Non si utilizzano antibiotici: non abbiamo mai somministrato a un nostro animale un medicamento che non fosse naturale».
Tutto questo amore si ritrova nei formaggi di Camporbiano: risaltano la dolcezza, la delicatezza e la digeribilità di un latte ricco di sapore e proveniente esclusivamente dalle mucche e dalle capre della fattoria. La lavorazione è artigianale, frutto di tradizione e di anni di esperienza.

	IL REGOLAMENTO BIOLOGICO	LA REGOLA DI CAMPORBIANO
USO DI ANTIBIOTICI PER I BOVINI	ammessi fino a tre cicli di trattamento all'anno per animale	NO solo medicamenti naturali
PROVENIENZA DEL LATTE	basta che sia certificato	ESCLUSIVAMENTE dalla nostra stalla
INSILATI (foraggi fermentati)	SI	NO
MANGIMI	SI	NO solo fieno, orzo e crusca
DECORNAZIONE	SI su indicazione del veterinario	NO
FECONDAZIONE ARTIFICIALE	SI	NO
VERMIFUGHI CHIMICI	SI su indicazione del veterinario	NO
Inoltre: PASCOLO RAZZE RUSTICHE (Pezzata rossa, Jersey, Bruna alpina) STABULAZIONE LIBERA (animali liberi di scegliere se stare all'interno della stalla o nel paddock esterno) STALLE CON TETTO IN LEGNO		Risultato: > LATTE CON ZERO RESIDUI > ANIMALI SANI, LONGEVI E "AFFEZIONATI" > PRODUZIONE LIMITATA MA DI ALTA QUALITÀ



Poggio di Camporbiano

A Poggio di Camporbiano, dal 1988, si fanno formaggi e si coltiva la terra secondo un approccio che rispecchia i principi della biodinamica. Particolare importanza è data agli animali, meglio sta l'animale, più buono sarà il suo latte. Con le mucche e le capre c'è un legame basato sul rispetto assoluto e su un amore incondizionato.

VERO CAGLIO VEGETALE

«Per molti anni siamo stati alla ricerca di un caglio vegetale che fosse effettivamente vegetale, cioè ottenuto da piante, ma i produttori del cosiddetto "caglio vegetale" comunemente usato ci hanno confermato che esso viene ricavato da colture microbiche o fungine la cui origine può anche essere OGM. Allora ci siamo dedicati alla sperimentazione di vecchi metodi di cagliatura e, dopo lunghe ricerche e messe a punto, siamo riusciti ad ottenere un vero caglio vegetale ricavato da piante di una specie di cardo la cui coltivazione è effettuata nei nostri campi (vedi foto). Parte dei nostri formaggi è pertanto lavorata con caglio nel quale non ci sono componenti animali, che non proviene da colture microbiche o fungine e che non ha assolutamente il rischio di contenere residui di sostante OGM e rappresenta il risultato di un lungo ed appassionato lavoro per poter mettere a disposizione prodotti sicuri per coloro che ricercano cibi veramente di qualità».