



CASCINE ORSINE

di Beatrice Doretto

“Dove ancora cantano le rane”: lo slogan che ha accompagnato per tanti anni il logo di Cascine Orsine, l’ormai nota rana che sorride, vuol ricordare gli inizi della storia di questa grande azienda nel cuore del Parco del Ticino, uno degli ambienti fluviali più belli del nostro Paese.

DALL’AMORE PER LA CAMPAGNA ALL’AGRICOLTURA BIODINAMICA

Ama raccontarlo Giulia Maria Crespi, la fondatrice oggi ultraottantenne, quando le chiedono cosa l’ha spinta a lanciarsi nell’agricoltura biodinamica, trent’anni fa. “Ero consapevole del degrado che avveniva al terreno, alle piante, alle falde acquifere. In più, da noi in campagna, la sera dopo cena era un piacere sentire il grande concerto delle rane. Ma questa gioia veniva totalmente cancellata quando, alla fine di maggio, un silenzio raggelante ci ricordava che erano stati messi i diserbanti nelle risaie”. E fu proprio il pensiero che le rane sarebbero potute tornare a cantare, uno dei moventi che spinse questa energica signora ad imparare la tecnica dell’agricoltura biodinamica. Ma la motivazione più forte venne da uno di quei fatti che

I prodotti delle Cascine Orsine sono controllati dalla **Demeter Italia**, organismo privato che fa parte della Demeter internazionale, che da oltre sessant’anni garantisce che la coltivazione biodinamica avvenga correttamente.

sconvolgono la vita: un cancro al seno diagnosticato nel 1968. La cura in Svizzera, presso la Lukas Klinik a indirizzo steineriano, le fece scoprire l’importanza di una sana alimentazione per la cura della malattia, della qualità dei cibi e quindi l’agricoltura biodinamica. Decise così di frequentare un corso biodinamico in Germania e di gestire direttamente la tenuta di famiglia conosciuta come “La Zelata” con il figlio Aldo Paravicini, agronomo, oggi responsabile dell’azienda. Così, a Bereguardo (Pavia), a soli quaranta chilometri da Milano, quando ancora non si parlava nemmeno di produzione biologica, nel 1976 nacque una delle prime realtà in Italia a coltivare davvero “secondo natura”.

LA PRODUZIONE

“Non fu facile – ricorda Aldo Paravicini – riconvertire l’azienda al metodo biodinamico, senza utilizzare concimi chimici, diserbanti e anticrittogamici. Ci vollero parecchi anni di sacrifici e l’assistenza di tecnici provenienti dalla Germania per bonificare un terreno impoverito dalla coltura intensiva.” Il tempo però sembra aver dato ragione a chi ha avviato questo coraggioso progetto, tanto che oggi, grazie alla rotazione delle culture, la concimazione con il letame proveniente dalla stalla dell’azienda e l’utilizzo di preparati in dosi omeopatiche che funzionano come ricostituente per il terreno e le piante, si ottengono buone quantità di foraggi e cereali e prodotti di qualità superiore, più energici e più vitali. Ogni giorno escono consegne di riso integrale e bianco, miele, orzo, farro, patate,



mais da polenta, farina di segale e di frumento e vari tipi di pasta. E, dagli anni novanta, anche carne bovina e latticini (latte, formaggi freschi e stagionati). Una produzione che – nel rispetto del metodo biodinamico – condiziona le scelte aziendali e porta a destinare al consumo animale gran parte dei seminativi (il bestiame deve essere nutrito con alimenti prodotti per il 95%

in azienda). Il riso rimane comunque il prodotto più conosciuto e apprezzato dai consumatori; non solo le varietà più note, come il Baldo, ma anche varietà storiche, come il Rosa Marchetti, del quale Paravicini – unico in Italia, con l'aiuto del nipote del costituente – vuole preservare scrupolosamente l'identità: "A intervalli regolari, circa ogni sette anni, acquistiamo una piccola quantità di seme puro, dal quale ricaviamo il seme per l'azienda e lo utilizziamo negli anni successivi".

PRODOTTI FRESCI, ANIMALI LIBERI

I raccolti delle Cascine Orsine vengono immagazzinati senza conservanti: la sbramatura del riso, la macinatura a pietra delle farine, la confezione e spedizione ai punti vendita vengono fatte mensilmente, in modo da distribuire sempre prodotti freschi. Gli animali non sono legati, ma allevati secondo la formula della stabulazione libera e nutriti esclusivamente con foraggio e cereali prodotti in azienda.

PIÙ SAPORE, PIÙ SALUTE

Coltivare secondo i principi biodinamici, non significa solo rinunciare alla chimica. "Si tratta di una rivoluzione del modo di fare agricoltura – afferma Aldo Paravicini – con scelte apparentemente antieconomiche, che alla lunga rivelano la loro lungimiranza." Rispetto all'agricoltura biologica infatti, oltre a non usare prodotti chimici, la biodinamica richiede la salvaguardia della fertilità del terreno, ricchezza insostituibile. Si deve

quindi mantenere il costoso cantiere per la produzione del letame (maturato con paglia, sostanze minerali naturali macinate e preparati biodinamici) e si segue il “Calendario delle semine”, prezioso strumento per gli addetti ai lavori, che stabilisce il tempo della semina e della raccolta in base alle posizioni della luna e dei pianeti. Anche l'applicazione obbligatoria delle rotazioni e l'uso di numerose colture sono onerosi, ma riducono drasticamente le infestanti e i parassiti. Il terreno così nutrito restituisce prodotti di qualità dal punto di vista del sapore, del colore, del profumo, della consistenza e durabilità nella conservazione, privi di residui chimici, a tutto vantaggio della salute.

LA RELAZIONE CON IL CLIENTE

In un momento storico non certo facile per le aziende agricole, chi produce biodinamico – a costi molto più alti di chi fa agricoltura tradizionale – deve saper comunicare al consumatore i benefici di un'alimentazione basata su questi prodotti. “Se la gente capisce i vantaggi per la propria salute e per l'equilibrio ambientale, sarà disposta a spendere anche un po' di più per la spesa. Noi non inquiniamo le falde idriche con concimi e diserbici, fenomeno diffuso nella nostra zona, tanto che nessuno può bere l'acqua del pozzo. Vogliamo convincere le persone che la sana alimentazione è la migliore prevenzione, ci si ammala meno, con conseguente minor costo sociale per tutti. Inoltre, rispetto ad un'azienda convenzionale, diamo maggior lavoro, utilizzando circa il 40% in più di manodopera”. Ecco perché alle Cascine Orsine si incoraggia il contatto con l'azienda, attraverso visite domenicali, “Porte aperte” e anche frequenti conferenze e corsi di biodinamica, molto partecipati. Inoltre, fin dall'inizio si è voluto far uscire i prodotti confezionati con il proprio marchio (la “mascotte” della rana), senza ricorrere a mediatori e facendosi così conoscere direttamente al consumatore: “Non abbiamo mai fatto pubblicità e abbiamo basato la distribuzione sulla fiducia del cliente”, sottolinea Paravicini.

Nel prossimo futuro si continuerà a percorrere questa strada, da un lato promuovendo il servizio di accoglienza alle Cascine Orsine (attraverso l'apertura di una zona ristorazione aperta i sabati e le domeniche), dall'altro rafforzando la presenza nei mercati europei, dove i prodotti della Zelata sono già conosciuti (ad esempio in Francia e in Olanda).

IL TERRENO, LABORATORIO VIVENTE

L'idea che Rudolf Steiner aveva dell'azienda agricola, quando gettò le basi della filosofia biodinamica, era quella di un organismo a circolo chiuso, che avesse al suo interno ogni elemento necessario al suo funzionamento, grazie all'equilibrio tra terra, vegetazione, animali e uomini. A partire da questi principi, alle Cascine Orsine la terra viene vitalizzata con preparati naturali realizzati in sede. Alcuni per il compostaggio e altri per la distribuzione sul terreno. I primi consistono in preparati a base di erbe officinali, lasciati fermentare nei compost di letame. I preparati cosiddetti “da spruzzo” invece sono due, uno a base di letame e uno con polvere di quarzo macinata, che vengono potenziati con il sistema della dinamizzazione (diluizione in acqua e agitazione del prodotto in speciali botti per accrescerne l'efficacia). Entrambi vengono attivati e fatti maturare in corna di vacca sotterrate in inverno per sei mesi.

I numeri

Cascine Orsine, ex “la Zelata” si estende con i suoi 650 ettari tra Bereguardo e il Ticino. Di questi, 350 sono coltivati, mentre la fascia lungo il Ticino è stata mantenuta a bosco naturale. Un terzo della superficie agricola è normalmente lasciato a prato, per pulire il terreno dalle erbe infestanti e accrescerne la fertilità. Per effetto delle rotazioni inoltre le colture nello stesso campo cambiano ogni anno, alternandosi per un ritmo che dura 5-6 anni. L'azienda inoltre comprende anche i 120 ettari della Cascina Donzellina, situata ad una quindicina di chilometri. Il bestiame ammonta a 550 capi, di cui 200 bovini adulti da latte, 120 da carne e i rimanenti bovini giovani in allevamento.