

# L'etica della natura

Natalino e Amadio Fasoli portano avanti la tradizione vinicola di famiglia, iniziata nel 1925 dal nonno Amadio, secondo una visione al tempo stesso nuova e legata alla tradizione: la coltivazione biologica e biodinamica. Questo tipo di coltivazione, completamente naturale, non dà solo ottimi prodotti, ma tutela l'ambiente e la salute di chi vi opera. Natalino ci ha raccontato il percorso che li ha portati verso questa filosofia operativa.

## In cosa consistono i vostri concetti produttivi?

Nonno Amadio viveva in una delle tipiche aziende di 70 anni fa, con la stalla, la produzione di latte e una bella campagna, con coltivazioni diversificate. Non esisteva la monocoltura, oggi così sfruttata; il territorio era l'unica fonte di sopravvivenza, quindi doveva dare un po' di tutto, dalle patate al grano, dalla frutta agli animali, in una concezione molto simile a quella intesa oggi nel biodinamico. Il progresso, se così si può chiamare, ha determinato una forte specializzazione delle coltivazioni, per abbattere i costi; così è nata la monocoltura, che ha snaturato la visione classica della campagna. L'utilizzo di diserbanti, pesticidi e di altri elementi nocivi ha portato invece alla creazione di zone asettiche; in questo tipo di ambiente non si vive bene. Da parte nostra, invece, c'è la ricerca per il rispetto del territorio.

## Come mai avete deciso di prendere questa strada?

Dopo vent'anni di utilizzo di pesticidi, mio padre Gino ha iniziato riportare conseguenze negative a livello fisico. "È questo - ci siamo chiesti mio fratello ed io - che ci aspetta nel futuro?". Abbiamo deciso che non sarebbe stato così, chiudendo con quel tipo di viticoltura. Attorno all'85 abbiamo quindi iniziato con il nuovo sistema biologico. I primi anni sono stati

**L'azienda agricola Gino Fasoli di Colognola ai Colli, antesignana della coltivazione biologica, produce vini di grande qualità adottando procedimenti totalmente naturali**





duri, mancavano l'esperienza e i prodotti giusti, i consumatori attenti al biologico erano davvero pochi e le aziende che spacciavano i loro prodotti come tali, ingannando i clienti, erano molte. Nonostante tutto abbiamo voluto proseguire sul cammino intrapreso. Oggi "biologico" è diventato sinonimo di prodotto di qualità. Il prodotto bio è certificato attraverso controlli annuali di foglie, terreni e dei vini, alla ricerca di residui di eventuali pesticidi e antiparassitari. La nostra stella polare è comunque la qualità: il consumatore sceglie un prodotto perché è buono, non solo perché è bio.

**Com'è stata accolta, da parte della vecchia generazione, la vostra scelta di cambiamento?**

Molti erano scettici. Inizialmente il terreno inaridiva, le vigne ne soffrivano. In molti ci chiedevano "Perché cambiare per produrre meno? E a chi venderlo poi, visto che non c'è un consumatore?". La nostra scelta era criticabile sotto molti punti di vista. Solo adesso assistiamo ad un cambio di mentalità, ma nel frattempo è passata una generazione di lotta. Purtroppo papà è morto nell'80, prima che iniziassimo con il nuovo sistema; la sua esperienza ci sarebbe stata utile. Ci siamo trovati spaesati, ma abbiamo continuato a credere in questo percorso. Poi,

grazie ad amici importatori tedeschi e svizzeri, abbiamo cominciato a creare un mercato. È stato abbastanza difficile, proprio per la mancanza di un consumatore specializzato.

**Quali vini producece?**

Attualmente coltiviamo 14 ettari di vigneto divisi in sette appezzamenti: Casétta, Cassòla, Creàri, Pessétta, Perantònie, Orgno e Sànde. La natura del terreno varia da un appezzamento all'altro, il che ha imposto la scelta del vitigno più adatto. Siamo nella zona tipica del bianco di Soave, a cui teniamo molto, perché legato alla storia e alle tradizioni locali; lo produciamo quindi in varie tipologie, compreso il Recioto di Soave. Puntiamo sui monovitigni, non amiamo l'unione tra più tipi di uve. Effettuiamo la rac-





colta completamente a mano, con più passaggi, per selezionare le uve nel momento più favorevole della loro maturazione. Tra i nostri vini ci sono anche un Merlot, al quale siamo particolarmente affezionati perché era prodotto già da nostro padre, dello Chardonnay e del Pinot Nero. Produciamo inoltre un Amarone, con uve provenienti dalla zona di Marano.

#### **Vuole parlarci del sistema biodinamico?**

È un campo in cui siamo entrati circa sei anni fa. Consiste in un'attenzione particolare verso tutti i prodotti che possono essere creati nella stessa azienda per poi essere utilizzati in agricoltura, a seconda dei periodi. Ci si basa su un calendario degli astri che detta i tempi di intervento, suggerendo quali elementi, rigorosamente naturali, usare nei diversi periodi. C'è quindi una cura più profonda verso la pianta e il suolo, rispetto al biologico. La vigna che abbiamo creato seguendo il sistema biodinamico dà effettivamente i risultati migliori; non è quindi solo un credo, ma una realtà. Il procedimento è affascinante e ha particolari realizzativi che evocano quasi i rituali magici di antiche culture, come il "cornolètame", ovvero sterco bovino posto nelle corna di una mucca che abbia già partorito. Queste vengono sotterrate, rivolte verso nord nel periodo autunnale e dissotterrate nel periodo pasquale. Si ottiene una sorta di materiale malleabile inodore che, diluito con acqua dinamizzata (acqua di fonte senza cloro o conservanti), viene poi sparso nel terreno tramite sgocciolamento. Si forma così una sorta di lievito che trasforma

l'humus in terreno fertile, con risultati sorprendenti. L'ideale sarebbe portare tutta la produzione agricola al sistema biodinamico, sia per la qualità del prodotto che per la preservazione del territorio e di chi vi lavora.

#### **Il consumatore conosce gli aspetti che sono alla base di questo tipo di coltivazioni?**

Alcuni sono molto informati, altri invece hanno una conoscenza parziale: credono che si tratti semplicemente di non utilizzare elementi chimici o di sintesi, mentre l'operatività prevede passaggi molto sofisticati. Per esempio, contro la tignola spargiamo speciali ferormoni in modo che il maschio di questa farfalla non riconosca la femmina e perciò non avvenga l'accoppiamento. Questo sistema è costoso perché affidato a singoli di buona volontà come noi, mentre, se fosse utilizzato da tutti, funzionerebbe al 100% e sarebbe economicamente conveniente. Purtroppo la maggior parte dei coltivatori continua ad utilizzare pesticidi e sostanze chimiche, cosa dannosa non solo per chi lavora nei campi, ma anche per quegli animali che fanno parte dell'ecosistema, come rondini, galline, fagiani. Noi abbiamo dimostrato che operare in modo diverso è possibile: il biologico richiede più attenzioni, è vero, ma funziona.



#### **Azienda Agricola Fasoli Gino**

Via Cesare Battisti, 47 - 37030

Colognola ai Colli (VR)

Tel. 045 7650741 - Fax 045 6170292

fasoligino@fasoligino.com

www.fasoligino.com