

L'AZIENDA

BETTINA BUSH

Bellotti, agricoltura e biodinamica il business della terra guarda all'ambiente

Una famiglia di medici e professori lui ha scelto di cambiare strada e puntare tutto sui vini naturali



NESSUN compromesso per Stefano Bellotti, l'agricoltore nato a Genova, quarto fratello di una famiglia di medici e professori, che ha preferito dedicarsi alla terra, seguendo le regole della biodinamica, la coltivazione che applica i principi antroposofici di Rudolf Steiner. Lo chiamano il Pasolini dell'agricoltura, il padrino della resistenza contadina, pioniere del movimento dei vini naturali; a guardarlo bene sembra un filosofo un po' poeta vissuto in altri tempi più che un classico imprenditore: "La mia vocazione agricola è innata — spiega Stefano Bellotti fondatore della Cascina degli Ulivi, nel cuore del Gavi — ho fatto la mia prima vendemmia a 18 anni, ho cominciato con 8 ettari, adesso sono arrivato a una cinquantina, soprattutto vigneto, ma anche seminativi con rotazione, orto, alberi fa frutto, bovini e animali da cortile".

Perché ha scelto la biodinamica?

«Appena cominciato seguivo tradizioni e tecniche dei vecchi agricoltori, che avevano una buona coscienza ambientale, e ho subito avuto una certa diffidenza 'politica' nell'utilizzo della chimica in agricoltura: in questo modo alteri un equilibrio delicatissimo, fai nascere una relazione con tanti svantaggi, difficile poi da interrompere».

“Sono andato a lezione da un vero contadino, non da un intellettuale”

“Il vino rappresenta il 90 per cento del nostro fatturato”

Bellotti, dal biologico al biodinamico la sfida naturale sulla rotta del business



IMPRENDITORE
Stefano Bellotti a capo
dell'azienda

mentre i prodotti dell'orto vengono consumati soprattutto nel nostro agriturismo. La parte più complicata e costosa della biodinamica è la conversione, una volta fatto il passaggio si hanno costi inferiori rispetto all'agricoltura convenzionale».

Perché i prodotti biodinamici sono considerati più sani?

«Si tratta di cibo vitale, fatto con il minimo di inquinamento, che il nostro organismo assorbe meglio, non solo fa meglio in generale, ma in un organismo malato stimola una maggiore capacità di reazione».

E poi?

«Ho cominciato con il biologico, poi nell'84 ho conosciuto Luigi Brezza, il primo a fare biodinamica in Italia, un vero contadino, non un intellettuale, e ho capito che questa era la strada giusta».

Oggi come si coltiva seguendo la biodinamica?

«Una vigna biodinamica si riconosce dall'odore, si vede dal terreno più selvatico, le foglie hanno un colore diverso, sono tutte rivolte verso la luce. Sono solo alcuni degli aspetti che si notano quando si coltiva seguendo il principio che la matrice della vita dipende da forze vitali universali, come la luce solare. Se utilizzi la chimica stacchi la spina a questo equilibrio».

Oggi il prodotto più importante della Cascina degli Ulivi?

«Il vino, che rappresenta circa il 90% del nostro fatturato e con

La biodinamica rispetta equilibri di cui abbiamo perso la memoria, considera ogni aspetto della natura, Lei ha mai pensato a qualcosa di nuovo seguendo la saggezza antica?

«Ho un sogno agricolo globale, già cominciato, un vigneto innovativo, Amandis, che ricalca la storia passata della viticoltura senza trattamenti, con alberi e animali per un ciclo completo, con viti che si intrecciano all'albero del mandorlo, il primo vino sarà pronto tra un anno. Una relazione perfetta fatta di equilibrio, e rispetto. Un buon agricoltore biodinamico segue le regole del suolo e non quelle del mercato».

(bettina bush)

l'uva biodinamica in cantina fai il vino senza aggiungere nulla; questo vino ha un'espressione del territorio molto più autentica. Non aggiungendo lieviti utilizziamo la biodiversità della vigna stessa, che è immensa, straordinaria, rappresenta il suo dna. La partita del vino la scrive il luogo, qui è Monte Marino, poi gli interpreti sono i suoi lieviti naturali».

A proposito, costa di più produrre seguendo la biodinamica, e quanto fattura oggi la sua azienda?

«Noi nel 2013 abbiamo fatturato 650 mila euro, produciamo un 120 mila bottiglie all'anno; esportiamo circa il 50% di quello che produciamo, parlo del vino,

