

ARTE MEDICA

ANTROPOSOFIA OGGI

N.64 - 2021

VISIONE TECNOCRATICA
VS VISIONE UMANISTICA
DELLA PERSONA

TRANSIZIONE ENERGETICA
O "BLA BLA BLA"?

MEDICINA VETERINARIA
AL GOETHEANUM

LA RELAZIONE TRA
PIANETI, METALLI E UOMO

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. N. 0736 PERIODICO FOC DI...353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COM. 11, DDB MILANO - 6,00€





Appunti di viaggio

Vivere a Gavi tra le vigne

• *Cris Thellung*

Incontriamo Piero Rossi Cairo a La Raia, una bella realtà imprenditoriale diventata, in breve tempo, prima azienda agricola biologica e poi biodinamica certificata Demeter.

C'è una vera oasi di biodiversità tra la Pianura Padana e il mare di Genova. Un lembo di terra formato da colline immerse nei boschi e campi da coltivare. Siamo a Gavi, nel basso Piemonte, terra dove il vino è come la poesia (così diceva Mario Soldati) e le risorse naturali del territorio sono curate con impegno e passione.

Sicuramente a La Raia è così, per vari motivi. Basta incontrare Piero Rossi Cairo per capire, ad esempio, che per diventare un imprenditore di successo occorre mettere molto impegno e studio nel lavoro ma anche tanto cuore e

amore, giorno e notte. E comprendere, come ricorda lui, che non esiste alcuna via semplice dalla terra alle stelle.

Siamo seduti nel giardino della Locanda, l'albergo all'interno della tenuta; davanti a noi 180 ettari, tra viti, pascoli, terreni a seminativo e boschi.

L'azienda è stata rilevata nel 2002. Nella fase iniziale, mia sorella Caterina si è occupata di seguire lo sviluppo dell'attività. Lei e suo marito hanno trasformato La Raia prima in azienda agricola biologica e poi, dal 2007, in biodinamica certificata Demeter. Mio cognato Tom Dean, cresciuto nella campagna inglese in scuole Waldorf, ha abbandonato volentieri il lavoro a Londra per trasferirsi qui da noi in Italia. In seguito Caterina, oggi madre di quattro bimbi, ha fondato un asilo e una scuola elementare che promuovono la pedagogia Waldorf-Steiner. Tom invece ha creato PortaNatura, un'attività di consegna a domicilio di prodotti bio a Milano, Torino e Genova.

E lei quando è entrato in azienda?

Sei anni fa, prima facevo l'avvocato. Sono sempre stato convinto che si possa fare vino biologico e biodinamico rispettando le piante, non usando coadiuvanti, secondo un processo artigianale controllato dagli esperti enologi e dagli enotecnici che fanno parte della squadra. Fino a due anni fa, cosa tipica delle aziende che si affermano sul mercato, La Raia ha sempre venduto una parte della sua produzione di vino come sfuso, ora l'intera produzione viene imbottigliata. È stata una scommessa che ha funzionato.

Producete anche miele?

Sì, inizialmente lo abbiamo prodotto in partnership con un apicoltore locale, Francesco Panella, soprattutto perché ci piaceva avere le api all'interno dell'azienda. Ma poi, constatando che l'utenza è sempre più propensa a sostituire lo zucchero con il miele, anche per un salutare apporto di antiossidanti, l'abbiamo proposto sul mercato con il nostro marchio. Produciamo acacia, millefiori e miele di bosco.

Non solo vino, quindi.

Siamo un'azienda il cui principale business è il vino, ma cerchiamo di non concentrarci solo su questo, proprio perché l'approccio che io ho ereditato, e che è tipico dell'agricoltura biodinamica, è quello di non operare uno sfruttamento eccessivo del suolo, come accade per le



Piero Rossi Cairo, amministratore delegato
 La Raia e Tenuta Cucco

ARTEMEDICA

Appunti di viaggio

Inverno 2021

monocolture, ma cercare invece di fare agricoltura con l'idea di consegnare alla generazione che verrà una terra che sia possibilmente più ricca di ora e non più povera. Tutto ciò benché nel frattempo questo terreno abbia dato frutti. Oltre a produrre vino, il bianco Cortese e il rosso Piemonte Barbera La Raia, abbiamo 50 ettari di terra destinati all'agricoltura biologica con antichi seminativi a rotazione come segale, farro monococco e spelta. E quando non coltiviamo lasciamo questi spazi per le nostre vacche di razza Fassona.

Quale criterio applicate per la salvaguardia della vite?

Penso sia importante rispondere correttamente alla domanda: quanto produce la tua pianta? La resa della vite va tenuta sotto controllo. Non si deve stressare la pianta pretendendo una produzione oltre il consentito. Facciamo un lavoro tra i filari particolare, cercando di creare un ecosistema favorevole alla crescita e allo sviluppo della pianta stessa. Ma l'agricoltura biologica e biodinamica deve essere sostenibile non solo dal punto di vista ambientale ma anche economico, e non possiamo permetterci di scendere troppo oltre la resa consentita dal disciplinare. Il nostro è un progetto agricolo ma anche sociale, grazie al lavoro svolto da mia sorella. Buona parte del nostro personale vive all'interno dell'azienda proprio perché un'attività biodinamica non fa

della sostenibilità il suo solo punto di forza, ma vuole anche creare all'interno dell'impresa la consapevolezza dell'importanza della cura del territorio al di là delle ore del proprio lavoro.

Ultimamente è stata segnalata nel Nord Italia la presenza della *Popillia japonica*, un pericoloso coleottero con capacità infestante. Quali sono i trattamenti che utilizzate per le vigne?

Di zolfo e rame non si può fare a meno. Per fortuna, almeno per ora, non abbiamo avuto problemi di invasione di larve che mangiano le foglie delle piante. Se si dovessero presentare, sapremo come intervenire.

Crede nell'agricoltura biodinamica significa aver voglia di sperimentare nuove metodologie innovative in agricoltura?

Certo. Credo nella sperimentazione perché il terreno coltivato muta nel tempo, così come il calore della terra. L'approccio scientifico è quello di mettere sempre in discussione delle tesi, altrimenti diventa una forma di fede. Io ho un approccio alla biodinamica pratico, mi piace sperimentare. Altrimenti questa scelta diventa autoreferenziale e purtroppo corre il rischio di essere aditata come stregoneria. Esistono tante pratiche, è vero, che partono da concetti esoterici come l'attenzione



verso i raggi cosmici. Alla Raia guardiamo all'azienda come un unicum, in cui la presenza dell'uomo, il suo lavoro, le piante e gli animali siano in equilibrio.

Come l'uso del corno di vacca. A tale proposito lo scienziato Giorgio Parisi, premio Nobel per la fisica, sostiene di approvare l'agricoltura biologica ma non quella biodinamica. Lei cosa ne pensa?

Seguo il buon senso. Il cornoletame (detto anche preparato '500') è additato come pratica esoterica perché si sotterra lo sterco all'interno di un corno di vacca, lo si lascia lì per quattro o cinque mesi, poi lo si dissotterra e lo si diluisce in acqua. Il '500', mi è stato spiegato anche senza scomodare le conoscenze astrali di ognuno di noi, non è nient'altro che humus liquido. Perché si usa il corno di vacca? Il corno ha una struttura reticolare, al suo interno, in cui si annidano molto bene i microrganismi che poi riescono a promuovere l'attività microbica affinché lo sterco si trasformi in humus. Si potrebbe usare anche un altro contenitore al posto del corno, l'importante è che sia una struttura organica, altrimenti si corre il rischio che non venga prodotta alcuna attività microbica. Fondamentale è poi la sua diluizione e l'ossigenazione che si fa disciogliendolo in acqua. Suggestivo di seguire Carlo Noro, punto di riferimento per i preparati biodinamici in Italia, un uomo che parla, spiega, insegna, sperimenta.

Nel mondo agricolo sarebbe importante svecchiare certe convinzioni radicate nei secoli?

Chi lavora in azienda ha un'età media relativamente bassa, crediamo di avere una apertura mentale, ci piace sperimentare, mettere in discussione ciò che facciamo, e non perdiamo l'occasione di guardare che cosa ci sia di nuovo e buono in giro. Il Cortese è un vitigno delicato, ma molto interessante è scoprirne le potenzialità, in vigna e in cantina.

Quali sono le soddisfazioni per un imprenditore agricolo?

Quando ho cominciato a lavorare qui mi sono accorto di lavorare con più piacere rispetto a quando facevo l'avvocato in uno studio legale. Non solo perché lavoro nella mia azienda – sentivo miei anche i progetti altrui che seguivo, e mi appassionavano – ma perché veder cambiare la terra di anno in anno, darci il tempo per creare qualcosa di duraturo, è impagabile. E spero che appassioni anche i miei figli in futuro.

Il vostro è un progetto che si è sviluppato negli anni.

Sì, con la creazione di una scuola steineriana, un servizio di produzione e consegna di alimenti biodinamici, la nascita di una fondazione d'arte e la creazione di due strutture ricettive all'interno della tenuta: Borgo Merlassino e Locanda La Raia. L'impegno verso un'agricoltura sostenibile e di qualità si è rafforzato con l'acquisizione di Tenuta Cucco nel 2015 nelle Langhe, azienda certificata biologica dal 2018, dove si producono Nebbiolo e Nebbiolo da Barolo.

Come descrive in sintesi la vostra bella locanda?

Come una grande casa verde, un tempo stazione di posta per i viaggiatori, oggi un boutique hotel composto da dodici camere, una diversa dall'altra, arredate con mobili piemontesi del Seicento e dell'Ottocento accostati a oggetti di design contemporaneo, colori, tessuti e materiali naturali. I menù sono firmati da Tommaso Arrigoni, chef stellato di 'Innocenti evasioni' a Milano, che 'ordina' a noi alla Raia cosa produrre nell'orto!

Aggiungiamo noi che Locanda La Raia è stata inserita recentemente dal Financial Times tra le migliori destinazioni italiane per i prossimi mesi. Un appuntamento da non mancare per gli appassionati delle colline piemontesi e dei prodotti della sua terra. ■

