



HOME FOTOGRAFIA ANIMALI AMBIENTE CULTURE VIAGGI E AVVENTURE SCIENZA VIDEO



MAGAZINE

L'OROLOGIAIO MIOPE

di Lisa Signorile

Tweet

Email

« [Esposizioni biodiversamente abili](#)
[Perche' mangiare rane vive fa male](#) »

23

mar

2015

Coprofilia: dallo sterco in lattina al cornoletame biodinamico

Ci sono animali di cui proprio non si butta via niente, neanche lo sterco.



Il suolo coltivato, si sa, va arricchito periodicamente di azoto, fosforo e potassio. Solo che la materia prima è maleodorante, a composizione chimica variabile e per ottenerla bisogna –orrore!- trovarsi a distanza ravvicinata col “produttore”. Ma da oggi, se si vive a Milano, si ama avere piante in casa e non ci si vuole ridurre all’uso di composti chimici prodotti da chissà quale multinazionale dell’agrofarmaco, ecco che c’è la soluzione a portata di mano: Eataly vende un prodotto dall’evocativo nome “Real Shit”, vera merda, comodamente in lattina da 750g, per un equivalente al kg di circa 12 euro.

Il [sito web del produttore](#), in italiano e inglese, ci spiega che mucche e galline fanno “tutto il lavoro” di produrre quello che, in perfetto inglese renziano ma che risulterebbe poco comprensibile oltremarina, viene definito come “azoth, phosphor and potash”. Nonostante le promesse, il prodotto non contiene quello che c’è scritto sulla lattina bensì materiale compostato per nove mesi, un tempo sufficiente di solito a eliminare i batteri della fermentazione e trasformare lo sterco in compost.

Sin qui tutto bene quindi, allo stesso tempo una citazione di Piero Manzoni, una provocazione e un modo sfacciato per fare business “alternativo”. Il punto è che Real Shit non è l’unico produttore che vende sterco di mucca a prezzi da orefice, e se non altro lo fa senza prendersi troppo sul serio.

C’è invece chi utilizza lo sterco di vacca non solo prendendosi seriamente, ma proponendo il “prodotto” come un qualcosa di molto più spirituale di quello che è in realtà e attribuendogli proprietà mistiche. Il “cornoletame”, o “Preparato 500”, è un preparato costituito da letame fresco di vacca messo in un corno dello stesso animale, ed è una delle chiavi di volta dell’agricoltura biodinamica descritta da Rudolf Steiner. Il “cornoletame” andrebbe seppellito nel campo in autunno e lasciato a maturare durante l’inverno. A primavera il preparato è “pronto” per essere dissotterrato, “dinamizzato” miscelandolo con acqua in un contenitore di rame (in assenza dei campi magnetici dei telefonini!) e sparso nel campo, per concimarlo, in una giornata piovosa. Se pensate che la “Real Shit” sia costosa, è perché non siete familiari col cornoletame. Un kg di Preparato 500 viene venduto su internet a 130 dollari australiani, 94 euro al cambio attuale, perché anche la spiritualità ha un prezzo.



[Source](#)

La letteratura scientifica e' povera di lavori privi di bias ideologico che possano aiutarci a capire se l'investimento di 94 euro possa davvero far crescere meglio la lavanda o i pomodori e una meta-analisi di questi lavori ancora manca. Adriano Sofo, ricercatore della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali presso l'Universita' della Basilicata, ha pero' recentemente esaminato nel suo laboratorio alcuni campioni di Preparato 500 valutandone la carica microbica totale, la presenza di funghi, di batteri, il tipo di batteri, e l' attivita' metabolica. I risultati di Sofo non evidenziano differenze tra il contenuto microbiologico di un cornoletame "fresco", non ancora seppellito, e il regolare sterco di vacca, quindi il materiale di partenza e' indubbiamente lo stesso: "il Preparato 500" fresco, dice Sofo, "e' microbiologicamente equivalente alla cacca di mucca".

Per valutare pero' se durante la quiescenza o la "dinamizzazione" avvengano variazioni, il ricercatore ha confrontato le proprieta' nutritive di una particolare varieta' di lattuga coltivata rispettivamente in campi biodinamici, biologici e tradizionali. "I campi", specifica Sofo, "sono stati gestiti diversamente per ben 45 anni, quindi l'effetto valutato e' su una scala temporale molto ampia". Per trovare questi tre tipi di campo coltivati in modo diverso cosi' a lungo ma con le stesse condizioni ecologiche e ambientali il ricercatore ha dovuto recarsi in Svezia. Nel nostro paese infatti, nonostante sia il terzo produttore di raccolti biodinamici al mondo, secondo dati di [Demeter](#), la tradizione e' piu' recente.

Il lavoro, al momento in fase di pubblicazione, prende in esame la quantita' di polifenoli, l'attivita' antiossidante totale, il contenuto di nutrienti e la quantita' di minerali. "Non abbiamo osservato alcuna differenza statisticamente significativa", spiega Sofo, "tra il valore nutrizionale della lattuga biodinamica e di quella biologica, mentre c'erano differenze tra quella biologica e quella tradizionale, nonostante due meta-analisi gia' pubblicate non abbiano rilevato in media grosse differenze".

Diversa, aggiunge, non vuol dire migliore. Le lattughe biologiche (e biodinamiche) crescevano meglio perche' la sostanza organica del suolo era altissima, quindi contenevano in media piu' sostanza secca, piu' minerali e maggiori quantita' di alcune vitamine. Le lattughe tradizionali, tuttavia, erano piu' ricche di polifenoli, di vitamina C e nel complesso avevano un potere antiossidante piu' alto perche' ricche di sostanze riducenti. "Nella lattuga tradizionale" spiega Sofo, "c'erano piu' antiossidanti perche' i polifenoli sono prodotti come difesa quando la pianta sta 'peggio'".

Sembra quindi che tutto sommato possiamo risparmiarci un investimento in cornoletame. Se invece la lattuga coltivata sul poggio la preferiamo sostanziosa, anche se povera in vitamina C, e non vogliamo sporcarci le scarpe andando a prendere il letame in fattoria, o un economico sacco di compost dal centro di giardinaggio, non abbiamo ahime' altra scelta che procurarci in qualche modo della "vera cacca".

Condividi:



Scritto **lunedì, 23 marzo 2015 alle 16:47** nella categoria [erbivori](#). Puoi seguire i commenti a questo post attraverso il feed [RSS 2.0](#). Puoi [lasciare un commento](#), o fare un [trackback](#) dal tuo sito.

9 commenti a "Coprofilia: dallo sterco in lattina al cornoletame biodinamico"



Fiorente Maria Duni scrive:

[9 gennaio 2019 alle 23:10](#)

"Chi sostiene il biodinamico e' il primo a chiedere piu' supporto dal mondo accademico", spiega ancora Carlo Triarico a National Geographic. "Mettiamo in conto che possano esserci errori o limiti nel nostro metodo, ma vorremmo che fosse la scienza a stabilirlo. L'accademia italiana ha, del resto, tutti gli anticorpi per riconoscere una bufala e difendersi, se questo fosse". Il dibattito e' ancora aperto.

Da: National Geographic Italia

[Replica](#)



Biogiardino scrive:

[10 giugno 2015 alle 13:56](#)

Grazie mille per la citazione 😊

- Biogiardino

[Replica](#)



Gianni scrive:

[11 maggio 2015 alle 13:16](#)

Può andare bene "convenzionale"?

[Replica](#)



Lisa Signorile scrive:

[27 marzo 2015 alle 21:18](#)

Mi sembrava scontato dire che i risultati del biologico si estendono al biodinamico, ma forse per chiarezza avrei dovuto dirlo in modo esplicito

[Replica](#)



Bernardo scrive:

[27 marzo 2015 alle 20:04](#)

Credo che Demetrio non facesse una questione di nome (tradizionale x concimata ecc) ma solo che la differenza tra Biologica e Tradizionale dovesse essere estesa anche a Biodinamica e Tradizionale, visto che Biodinamica e Biologica sono risultate equivalenti.[se $A=B$ e $A>C$ anche $B>C$] saluti e grazie.

[Replica](#)



lorologiaiomiopie scrive:

[25 marzo 2015 alle 20:16](#)

agricoltura tradizionale=quella con fertilizzanti, pesticidi etc. Oramai la tradizione e' quella, anche se so che e' un'espressione infelice che puo' portare a fraintendimenti. non mi veniva un altro termine per definirla, ma sono aperta a suggerimenti

[Replica](#)



Demetrio scrive:

[25 marzo 2015 alle 10:27](#)

Se non c'è differenza "tra il valore nutrizionale della lattuga biodinamica e di quella biologica" come può essercene "tra quella biologica e quella tradizionale"?
Al massimo ci sarà tra le prime due e la terza, a causa della proprietà transitiva o vattelapesca...
Ciò detto, ottimo articolo come sempre!

[Replica](#)



lapis scrive:

[25 marzo 2015 alle 09:41](#)

Posso proporre una colonna sonora che sembra fatta apposta? Benigni, ovviamente.

<https://www.youtube.com/watch?v=AbfyQF6qQCE>

[Replica](#)



maus scrive:

[23 marzo 2015 alle 22:22](#)

"azoth, phosphor and potash": tre dei nomi del diavolo.

(ma perché?)

[Replica](#)

Scrivi un commento

Nome (obbligatorio)

Indirizzo mail (non sarà pubblicato) (obbligatorio)

Indirizzo sito web

Invia il commento

Tweet

GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - partita IVA 00906801006