Ortobioattivo, coltivare il cambiamento

Piccole aziende agroecologiche, ricerca e istituzioni: un modello per i giovani

Andrea Battiata, agronomo · Ortobioattivo, Bellosguardo

25 novembre 2026 · Sala Luca Giordano, Palazzo Medici Riccardi, Firenze

LA DOMANDA DI PARTENZA

Che cosa c'è davvero dentro un cavolo nero?

Acqua, zuccheri, vitamine, polifenoli. Ma anche il suolo in cui è cresciuto, i funghi, i batteri e i lombrichi che lo hanno nutrito, e le persone che hanno scelto come coltivarlo.

AZIENDE AGRICOLE PER SUPERFICIE · ITALIA 2010–2020

Meno piccole aziende, più grandi aziende



−30%

aziende agricole in 10 anni, da 1,6 a 1,1 milioni

−51%

aziende sotto 1 ettaro: più di una su due è sparita

7,9 → 11,1 ha

superficie media per azienda

Fonte: ISTAT, 7° Censimento generale dell'agricoltura (2020), confronto con il 2010. Dal 1982 le aziende sono calate del 63,8%.

IL METODO BIOATTIVO

Non si nutre la pianta, si nutre il suolo che nutre la pianta

Niente aratura

Non ariamo e non zappiamo: la vita del suolo resta intatta.

Suolo sempre coperto

Coperture vegetali permanenti e ramaglie triturate, come nel bosco.

Vita microbica

Vermicompost, micorrize, miscele di batteri buoni.

Nessun concime di sintesi. Il suolo torna scuro, vivo, capace di trattenere l'acqua.

IL MODELLO DELLA FORESTA

Una miniforesta che genera da sola la propria fertilità

Coltiviamo seguendo il modello con cui la vita ha costruito la fertilità sulla Terra: la foresta. Il nostro orto simula una foresta equatoriale.

Piante a più piani

Specie diverse, a stadi di crescita diversi, in piantagione densa.

Suolo sempre coperto

Pacciamatura attiva e vivente che trattiene l'umidità.

Fertilità autoprodotta

Materia organica che rinnoviamo e facciamo maturare di continuo.

STUDIO PILOTA OBA.NUTRA.FOOD · UNIVERSITÀ DI FIRENZE

Salute del suolo e salute delle persone sono la stessa storia

−7%
massa grassa

+2,4%
massa magra

−49%
impatto dei disturbi gastrointestinali

3
gruppi di batteri intestinali pro-infiammatori in calo

40 persone hanno mangiato le verdure dell'orto. Un piccolo campione, ma il modo in cui coltiviamo arriva fino al microbiota di chi mangia.

Studio pilota con il Prof. Francesco Sofi, Università di Firenze (N = 40).

LA PICCOLA AZIENDA

La piccola scala non è un limite: è un vantaggio

5 ettari

a Bellosguardo, sopra Firenze, dal 2014

200

famiglie socie della CSA, che sanno chi coltiva il loro cibo

Cura metro per metro

Ogni parcella di suolo seguita da vicino.

Raccolta al momento giusto

Ortaggi maturi, freschi, di stagione.

Filiera corta

Dal campo alla tavola senza intermediari.

RICERCA E ISTITUZIONI

Da soli non ci saremmo arrivati

Università di Firenze

Nutrizione (Prof. Sofi); Scienze agrarie: sistemi agroalimentari, agroforestazione, microbioma, agrivoltaico.

Università di Pisa

Micorrize, con la Prof.ssa Giovannetti.

Università di Brescia

Studio appena concluso sui funghi che migliorano la fertilità della terra.

Regione Toscana · STRATUS

Ortobioattivo caso di buona pratica nel progetto europeo.

Wageningen University

Analisi della sostenibilità economica del nostro modello.

Città Metropolitana di Firenze

Patrocinio e rete con il territorio.

L'azienda porta il campo vero, aperto tutto l'anno. La ricerca porta laboratori e metodo.

BORGO LAUDATO SI' · CASTEL GANDOLFO

Un modello per l'orto del Borgo Laudato Si'

Ortobioattivo è stato scelto come modello per l'orto del centro internazionale di formazione all'ecologia integrale, voluto da Papa Francesco nella sua residenza di Castel Gandolfo.

Educazione

all'ecologia integrale, aperta a tutte le persone di buona volontà

Economia

circolare e generativa

Sostenibilità

ambientale

AI GIOVANI

Il cambiamento si coltiva, un metro di suolo alla volta

1

Partite dal suolo

Conoscetelo e nutritelo: è il vostro vero capitale.

2

Partite dalle persone

Una comunità di famiglie, come una CSA, vale più di un prestito.

3

Non lavorate da soli

Bussate a università, Regione, associazioni. Le porte si aprono.

Vuoi fare un orto bioattivo? consulenti@ecofuturo.eu · Grazie a tutti di essere qui