

Il primo mensile italiano di ecologia e del vivere naturale • dal 1977

TerraNuova

TerraNuova

N° 417 LUGLIO-AGOSTO 2025

*Come coltivare fiori in modo naturale.
E magari farne una professione!*



I tuoi fiori bio

VANDANA SHIVA
Mangiare è un atto intelligente

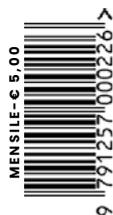
SOS ALBERI
Come fermare gli abbattimenti

API DA SALVARE
Le iniziative in Italia

RICETTE
Non la solita insalata

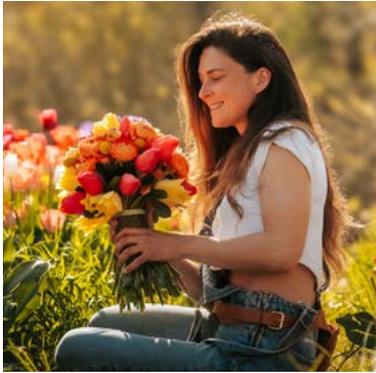
EOLICO
I costi ambientali nascosti

AMICI A 4 ZAMPE
Come elaborare il lutto



MENSILE - € 5,00

9 791257 000226



10 *In primo piano*



28 *Ricette*



36 *L'intervista*

8 Tanto per cominciare
Road to Patagonia
Arianna Porcelli Safonov

9 L'eco del mese
Notizie, idee, eventi per vivere l'ecologia tutto l'anno

42 Ecoturismo
Un'estate... a rivedere le stelle
Marta Ravanetti

10 In primo piano
Fiori bio: tutti i segreti per coltivarli sani e belli
Mimmo Tringale

53 Attualità
Alberi abbattuti in tutta Italia: cosa sta succedendo?
Linda Maggiori

28 Ricette
Non la solita insalata!
Francesca Luise

62 Energia
Eolico? Solo se non devasta territori e biodiversità
Linda Maggiori

Distribuisce Terra Nuova!



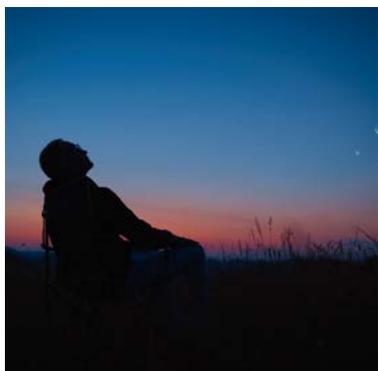
Lavori in un centro di alimentazione naturale? Una bottega del mondo? Hai un punto vendita o un'attività in sintonia con i nostri valori?

Potrai usufruire di interessanti vantaggi di visibilità e promozione

info: 055 3215729 int. 2
distribuzione@terranuova.it

36 L'intervista
Biodiversità e salute: rigeneriamo la Terra scegliendo un cibo vero
Viola Carmilla

70 Ambiente
Api da salvare: le iniziative in Italia
Lara Peregò



42 *Ecoturismo*



53 *Attualità*



62 *Energia*

80 Esperienze
**Hiroshima e Nagasaki:
un albero per non
dimenticare**
a cura della redazione

82 Amici animali
**Amici animali:
come superare il lutto**
a cura della redazione

96 Il Segnalibro
Libri, teatro e video
a cura di Alessandra Denaro

98 Terra Nuova Libri
**Il catalogo dell'estate
di Terra Nuova**

100 Spunti so vista
**Integriamo
le nostre «anatomie»**
Kamlesh Patel

Rubriche

20 Il punto biodinamico
Carlo Triarico, presidente
dell'Associazione Agricoltura
Biodinamica

50 L'Almanacco di Terra Nuova
Il rimedio del mese di luglio:
Piantaggine
Il rimedio del mese di agosto:
Pino silvestre e Pino mugo

59 Forum agroecologia
Franco Ferroni, responsabile
agricoltura e biodiversità
del Wwf Italia

69 Ecovillaggi.it
News e aggiornamenti dal mondo
degli ecovillaggi

86 L'Ecocircuito di Terra Nuova
Scopriamo le econovità e le realtà
che diffondono una «ecologia della
mente»

Proprietà della testata: Editrice Aam Terra Nuova Srl, Via del Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze P. iva 05373080489

tel 055 3215729 - fax 055 5390109

Chiusura del numero: 12 giugno 2025

REDAZIONE (info@terranuova.it)

Direttore responsabile: Nicholas Bawtree

Consiglio di redazione:

Mimmo Tringale, Claudia Benatti, Gabriele Bindi, Alessandra Denaro

Hanno collaborato a questo numero:

Claudia Benatti, Alessandra Denaro, Viola Carmilla, Francesca Luise, Linda Maggiori, Lara Perigo, Arianna Porcelli Safonov, Marta Ravanetti, Mimmo Tringale

Editing: Alessandra Denaro

(segreteria@terranuova.it)

Progetto grafico: Loris Reginato

Impaginazione: Daniela Annetta, Loris Reginato, Sabrina Scrobogna

Stampa: Boccia Industria Grafica S.p.A. Via Tiberio Claudio Felice, 7 Salerno

UFF. STAMPA: ufficiostampa@terranuova.it

PUBBLICITÀ e piccoli annunci

(055 3215729 int. 3) Sergio Tonon

pr@terranuova.it (pubblicità)

annunci@terranuova.it (piccoli annunci)

Francesca Maggi (349 4510434)
francescamaggi@terranuova.it

FIERE ED EVENTI

Sabrina Scotti 055 3215729 int. 2
fiere@terranuova.it

ORDINI RIVISTA E LIBRI

Privati: (055 3215729 int. 1)

Valentina Claudi - libri@terranuova.it

Punti vendita: (055 3215729 int. 2)

Sabrina Scotti - distribuzione@terranuova.it

AMMINISTRAZIONE (tel 055 3215729 int. 5)

Caterina Salamone

caterinasalamone@terranuova.it

La rivista è disponibile nei punti vendita del circuito www.negoziobio.info, nelle fiere di settore, in edicola e per abbonamento.

Esercente dell'impresa editoriale esclusivamente per l'edicola:



Sprea S.p.A.
Via Torino 51,
20063 Cernusco sul Naviglio
(Milano)
tel 02924321 -

P. iva 12770820152

Iscrizione camera commercio 00746350149

CdA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (AD), Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

Distribuzione in edicola: Press-Di

Distribuzione stampa e multimedia s.r.l.
20090 Segrate

Contributi speciali



Mara Zambelli

Ha fondato *Tuliprendi*, una flower farm bio e a Km zero nelle campagne di Mapello, paesino del bergamasco. È autrice di *Fiori bio. Manuale per la coltivazione sostenibile di fiori da reciso* (Terra Nuova Edizioni).



Vandana Shiva

Fondatrice di Navdanya International, è attivista per la protezione della biodiversità e la promozione dell'agricoltura biologica. Ha pubblicato numerosi libri, tra cui *Mangiare è un atto intelligente* (Terra Nuova Edizioni).



Daniele Zavalloni

Arboricoltore esperto, oggi viene chiamato in tanti luoghi d'Italia da associazioni e comitati per dare il suo parere sugli abbattimenti selvaggi che stanno mettendo in ginocchio il nostro patrimonio arboreo.



Zeid Nabulsi

Apicoltore-filosofo, ha sviluppato un approccio unico: stare vicino alle api senza disturbarle, entrando nella loro frequenza con rispetto e ascolto. A Bologna promuove percorsi didattici in contesti naturali urbani.



Certificato PEFC
PEFC/18-31-379

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

Questa rivista è stampata su carta **PRIMA SILK** certificata **PEFC™**.
Terra Nuova si trova nel primo gruppo dei 14 «**Editori amici delle foreste**» di Greenpeace e contribuisce a un'**economia solidale** promuovendo circuiti alternativi come i negozi bio (www.negoziobio.info) e le librerie indipendenti.

Sostieni il *cambiamento*



Scegli l'abbonamento più adatto a te

Digitale	Carta	Biennale
€ 27,99	€ 43	€ 70
<i>la rivista sempre a portata di mano</i>	<i>e il digitale te lo regaliamo noi</i>	<i>e il digitale te lo regaliamo noi</i>

Queste e tante altre opzioni su www.terranovalibri.it/abbonamenti

I vantaggi per chi si abbona

Versione digitale inclusa con pdf scaricabile e accesso all'archivio storico

Spedizioni gratuite per tutti gli acquisti su www.terranuovalibri.it

Un libro omaggio (vedi sotto)

Sconti e convenzioni nel mondo eco-bio
scopri tutte le realtà convenzionate:
www.terranuovalibri.it/scontoabbonati

2 annunci gratuiti sulla rivista
vedi pagina 86 per i dettagli



Il manuale di resistenza alimentare di **Vandana Shiva** e **Franco Berrino**

in omaggio



CEDOLA PER L'ABBONAMENTO (CARTACEO PIÙ VERSIONE DIGITALE IN OMAGGIO)

- Annuale** (per me o regalo): € 43
- Biennale**: € 70
- Annuale regalo** (se io sono abbonato): € 38
- Annuale + Annuale regalo**: € 72
- Annuale estero**: € 100 (in Europa); € 120 (resto del mondo)
- Annuale sostenitore**: € 100

Per la lettura in digitale (omaggio) della rivista in abbonamento scopri i dettagli su www.terranuovalibri.it/letturadigitale

FORMA DI PAGAMENTO Ho effettuato il pagamento (allego qui la ricevuta):

- sul c/c postale n° 69343903
- tramite bonifico bancario anticipato (IBAN IT07R050180280000011459930 causale "Abbonamento")

Intestati a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze

NOTA: il pagamento tramite carta di credito è possibile unicamente sottoscrivendo l'abbonamento online su www.terranuovalibri.it/abbonamenti

Compila e invia con copia del versamento: posta, fax 055 5390109 oppure abbonamenti@terranuova.it

nome _____ cognome _____
via _____ n° _____ cap _____ loc. _____ prov. _____
tel _____ email* _____ p.iva o Cod.Fisc. _____

Dati per l'abbonamento in regalo

nome _____ cognome _____
via _____ n° _____ cap _____ loc. _____ prov. _____
tel _____ email* _____

* campo obbligatorio per leggere la versione digitale / **Contatti:** Tel 055 3215729 int.1 - abbonamenti@terranuova.it



Luglio-Agosto 2025

Nicholas Bawtree

direttore responsabile



La resistenza gentile

C'è una bellezza che non si misura in pixel, che non si filtra su uno schermo, che non si consuma con un clic. È una bellezza più lenta, più profonda, che si respira. Una bellezza che si coltiva.

Viviamo in un mondo che corre veloce, dove tutto dev'essere performante, produttivo, perfetto. Eppure, basta varcare il confine di un campo in fiore – un campo vero, come quello della flower farm di Mara Zambelli, in copertina – per ricordarci che c'è un altro modo di stare al mondo. Un modo che profuma di terra, di vento, di stagioni. Che sa di attenzione e meraviglia.

I fiori, nella loro fragile, ostinata fioritura, ci offrono una lezione dimenticata: non servono artifici per essere belli. Basta essere se stessi. Mara lo sa bene: i suoi fiori non hanno viaggiato per migliaia di chilometri chiusi in celle frigorifere; non sono stati «ingrassati» a pesticidi e ormoni per sembrare eterni. I suoi fiori sono vivi. E per questo parlano a tutti i sensi. Li vedi, li tocchi, li respiri. Ti parlano. Ti cambiano.

Coltivare fiori senza chimica non è solo un atto agricolo: è una dichiarazione poetica. È dire no a un sistema che strappa la natura dal suo contesto per trasformarla in merce. È scegliere di nutrire la terra invece di sfruttarla. È creare un'armonia dove le piante si aiutano a vicenda, gli insetti trovano casa, il suolo respira. È scegliere la policoltura invece della monocoltura. La relazione invece dell'isolamento. La bellezza vera invece dell'apparenza.

Perché i fiori, quelli autentici, non servono solo a decorare, ma a ricordarci chi siamo. Siamo parte di un ecosistema, non suoi padroni. E come in un bouquet ben composto, anche noi stiamo bene solo quando troviamo l'equilibrio tra le nostre differenze.

In un mondo dove la bruttezza dell'eccesso – di consumo, di ego, di controllo – sembra avere il sopravvento, la scelta di coltivare fiori in modo naturale è un gesto rivoluzionario. Un atto di resistenza gentile. È tornare a dare valore alla bellezza che nasce dal rispetto, non dalla manipolazione. Una bellezza che non si compra, ma si riceve. Che non si impone, ma si dona.

Ed è anche un modo per coltivare qualcosa dentro di noi. Perché un fiore che cresce nel rispetto della terra, in fondo, ci insegna a prenderci cura anche del nostro sguardo. A renderlo più attento, più sensibile, più umano.

Forse è questo che dovremmo imparare dai fiori: non a essere perfetti, ma a essere presenti. Radicati, aperti, generosi. E a rifiorire, ogni volta, nonostante tutto.

A handwritten signature in black ink that reads "Nicholas Bawtree". The signature is fluid and cursive.



l'eco del mese

NOTIZIE, IDEE, EVENTI PER VIVERE L'ECOLOGIA TUTTO L'ANNO

Il direttore di Terra Nuova ospite al Tignano Festival e all'evento S.O.S.tenibilità

Nicholas Bawtree, direttore di Terra Nuova, è tra gli ospiti della trentaseiesima edizione del *Tignano Festival per l'Ambiente e l'Incontro tra i Popoli*, che si tiene a Barberino Tavarnelle (Firenze) dal 27 giugno al 20 luglio, e della seconda edizione di *S.O.S.tenibilità*, l'evento promosso dal *Centro Studi Bhaktivedanta* a Ponsacco (Pisa), il 12 luglio.

Il 10 luglio, alle 21.30, al Tignano Festival il direttore accoglierà nel castello del borgo la giornalista Sabrina Giannini, che con la trasmissione *Indovina chi viene a cena* ha ottenuto l'assegnazione del premio per l'ambiente, che le verrà consegnato nell'occa-

sione. Alla serata partecipa anche Gloria Germani, ecofilosofa e scrittrice, autrice di *Tiziano Terzani contro la guerra* (Terra Nuova Edizioni).

Il 12 luglio, alle ore 11.00, il direttore parlerà di comunicazione ecologica, giornalismo ambientale e informazione di qualità all'evento S.O.S.tenibilità che il Centro Bhaktivedanta organizza nella propria sede di Ponsacco, in via Manzoni. La giornata sarà dedicata alla sensibilizzazione sullo sviluppo bio-psico-spirituale del Pianeta.

Scopri i programmi delle manifestazioni qui: www.tignano.it - www.centrostudi.net

Eco-fiere del mese Vieni a trovarci allo stand di Terra Nuova!

24 - 27 luglio

Raduno Estivo RIVE 2025 (Damanhur, Vidracco - Torino)
26° raduno della Rete Italiana Villaggi Ecologici

9 - 10 agosto

Festa della Luna (Salaiola, Monte

Amiata - Grosseto)

Incontri, seminari, trattamenti olistici, laboratori, musica

29 - 31 agosto

Notte Verde (Castiglione d'Otranto - Lecce)

Manifestazione dedicata ad

agricolture, utopie e comunità

31 agosto

Viva Las Vegan (Milano)
Food stand, talk, workshop e tanto altro dal mondo vegano

Incontra gli autori di Terra Nuova

2, 16, 23, 30 luglio e 6 e 27 agosto, online Martin Halsey, esperto di nutrizione e macrobiotica e autore di *Cucina che cura*, tiene alcuni webinar su zoom alle 20.30. Il 2 luglio «Parassiti: prevenzione ed eliminazione efficaci»; il 16 «Lo yin e lo yang di ogni cibo»; il 23 con Walter Vico «Scoprire l'I Ching»; il 30 «Il sistema linfatico: il nostro tesoro nascosto». Il 6 agosto «Soia e prodotti a base di soia»; il 27 «Cioccolato e caffè: benefici, problemi e dipendenza». Per iscriversi: www.lasanagola.com/EVENTI

7 luglio, Grottammare (Ascoli Piceno) Alle ore 17.00, alla sala Kursaal (piazza Kursaal 6), seminario «Il biodistretto Picenum» con Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando, co-autori di *Miglioramento genetico evolutivo: una guida per agricoltori*.

11, 12, 13, 18, 19 e 20 luglio, 9 e 10 agosto, in provincia di Forlì, Udine e Bolzano Laboratori della RAN-Rete per l'Agricoltura Naturale, condotti da Kutluhan Özdemir, autore di *L'agricoltura naturale e l'arte del non fare*. L'11 (dalle 15.00 alle 22.00), il 12 e il 13 (dalle 9.00 alle 18.00) all'agriturismo «Il respiro del bosco», in Località Ca' Banditina 97, a San Piero in Bagno (Fc): ilrespirodelbosco25@gmail.com. Il 18 (dalle 15.00 alle 22.00), 19 e 20 luglio (dalle 9.00 alle 18.00) all'ecovillaggio Gaia Terra, in via Petrarca 45, a Rivignano Teor (Ud): comunicazione@progettogaiaeterra.com. Il 9 e 10 agosto dalle 9.30 alle 18.00 al Maso Töllerhof, Str. Vecchia 36 a Lagundo (Bz): <https://tinyurl.com/3sf3s24k>

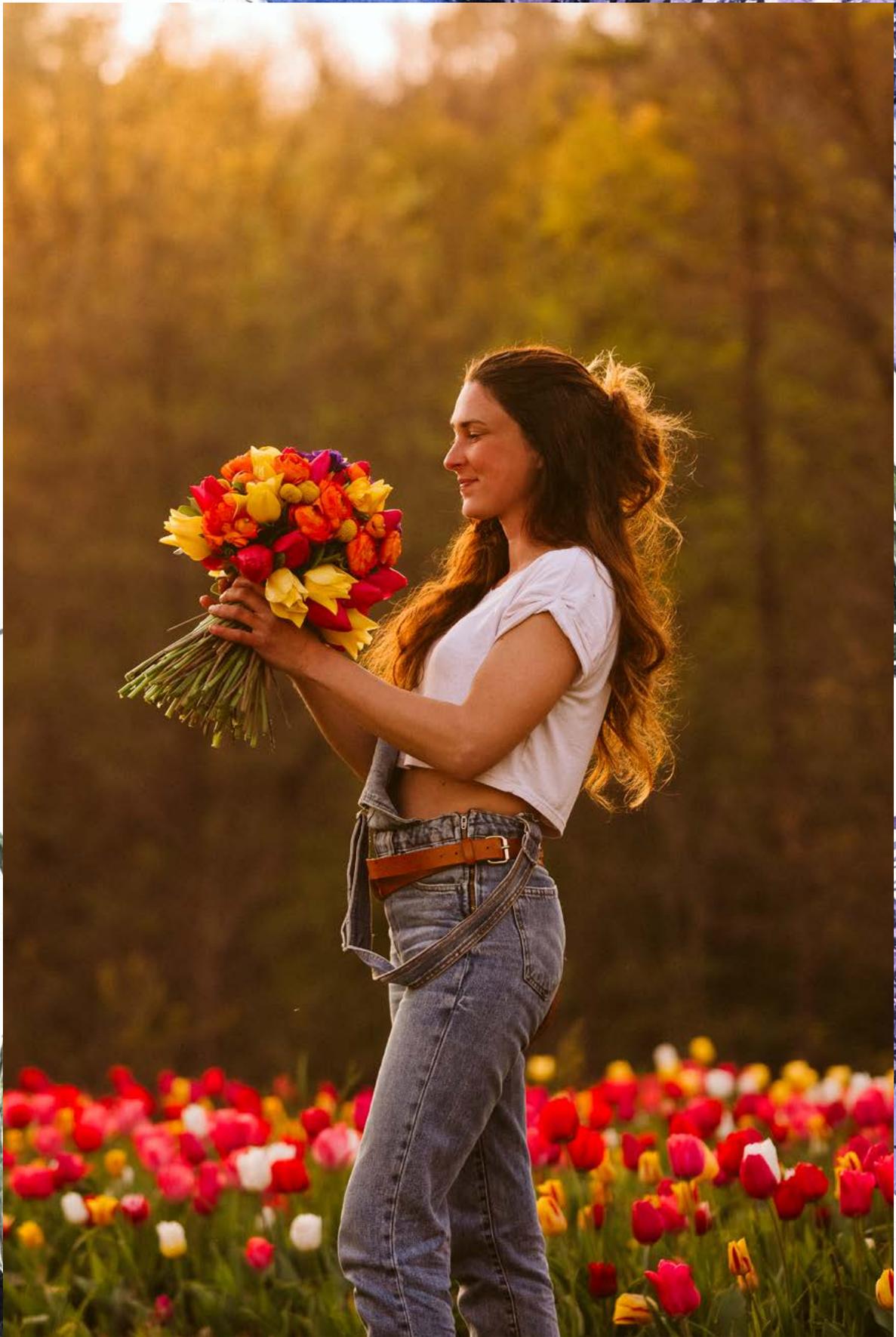
24-30 agosto, San Valentino (Trento) Giorgio Ferrario, autore di *Medi-*

tazione visiva, tiene una settimana esperienziale sul metodo Bates all'Hotel Sole Baldo.

Info e iscrizioni: eventi@redefinevision.com

23 agosto, Baldissero Canavese (Torino) Raffaella Cataldo, autrice di *Outdoor education*, pedagogia della selva e del selvatico, in via Prammarzo 13 tiene un «concerchio» alle ore 17.00, con letture dal libro fra le note del concerto di Simone Mussoni. Info: tel 371 4428020

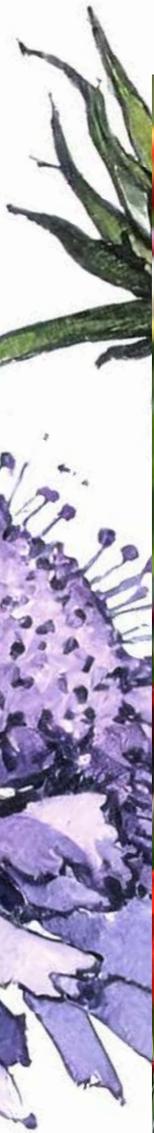
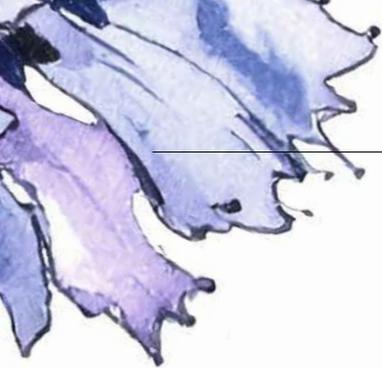
29 agosto, Castiglione d'Otranto (Lecce) Vanni Ficola, autore di *Microrganismi effettivi (EM) in agricoltura*, presenta il suo libro alle ore 19.00 in centro storico nell'ambito della Notte Verde organizzata da Casa delle Agricolture. Info: www.casadel-leagricolturetulliaiegino.com





Fiori bio: *tutti i segreti per coltivarli sani e belli*

Insieme all'esperta Mara Zambelli, scopriamo come progettare e organizzare al meglio una vera e propria flower farm, ricca di colori e profumi, evitando completamente l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi.





«**C**oltivare in maniera quanto più naturale possibile è lo specchio di una visione della vita, e farlo con i fiori è qualcosa che regala una gioia immensa, a me e a chi i miei fiori li sceglie; non sono solo gli occhi a riempirsi di colori e profumi, ma anche il cuore e l'anima». Mara Zambelli ci fa gli onori di casa nella sua *flower farm* di circa un ettaro, nelle campagne di Mapello, paesino del bergamasco alle pendici del monte Canto. *Tuliprendi* è il nome di questo luogo

«creatura», con l'affetto e l'empatia che ha sempre espresso anche nel suo lavoro precedente, la maestra di scuola dell'infanzia.

«Ogni volta che progetto un nuovo spazio da coltivare cerco sempre di imitare le dinamiche sinergiche degli ecosistemi naturali, dove le consociazioni di piante sono favorevoli alla loro reciproca sopravvivenza e favoriscono la resistenza ai parassiti, poi aggiungo anche specie che non necessariamente producono qualcosa di vendibile, ma che sono adatte a quella de-

Mara coltiva a Km zero, senza ricorrere a pesticidi, ormoni e fitofarmaci, utilizzando solo pratiche naturali e sostenibili, macerati, infusi e decotti autoprodotti a costo zero, ottenuti da piante che crescono sul territorio.

incantevole, adiacente all'azienda agricola *Le terrazze del canto* che gestisce con il compagno, luogo che Mara ha reso pressoché unico. Coltiva centinaia di varietà di fiori e piante senza utilizzo alcuno di sostanze chimiche di sintesi, senza nemmeno i prodotti atossici permessi in agricoltura biologica; e ha scelto una filiera cortissima, quella dell'esclusiva vendita diretta, rifornendo privati, ristoranti, fioristi, *floral designer* e arredatori. Si muove tra i sentieri del suo «maxi giardino» con la delicatezza e la disinvoltura di chi conosce centimetro per centimetro la sua

terminata posizione perché danno struttura, colore e movimento e contribuiscono ad attirare e tutelare gli insetti impollinatori» spiega Mara, che è autrice di *Fiori bio. Manuale per la coltivazione sostenibile di fiori da reciso* (Terra Nuova Edizioni).

La sua passione per la natura e per i fiori è nata durante l'infanzia, grazie ai lunghi momenti trascorsi nella fattoria vicino a casa. Poi, dopo alcune esperienze lavorative in ambiti differenti, Mara ha deciso di dedicarsi alla coltivazione professionale dei fiori, partendo dal terreno adiacente all'azienda



Tuliprendi è una «fattoria dei fiori», come ama chiamarla Mara Zambelli, che si trova a Mapello, in provincia di Bergamo. Oltre ad accogliere visitatori e clienti, qui si organizzano anche corsi e laboratori. Mara propone anche speciali «abbonamenti» per i clienti che vogliono fidelizzarsi.

vinicola Le terrazze del canto, condotta dal compagno Paolo.

«Tuliprendi è nato all'inizio come un campo di circa 1500 metri in mezzo al bosco, una splendida pennellata di colori» spiega Mara. «Poi abbiamo acquistato case e terreni limitrofi e ci siamo ampliati, fino ad arrivare all'ettaro circa di oggi. Una parte è aperta liberamente al pubblico, l'altra, più vicina alla nostra abitazione, è visitabile da quest'anno tramite visite guidate».

La florovivaistica convenzionale

«Quando compriamo dei fiori di rado ci domandiamo da dove provengono e quale impatto sull'ambiente, e non solo, ha avuto la loro coltivazione» spiega Mara.

«Ebbene, la maggior parte dei fiori venduta nei negozi, nei supermercati o nei *garden center* viene coltivata altrove, percorre centinaia o migliaia di chilometri via aereo, via nave o su gomma nel minor tempo possibile, affinché giunga a destinazione ancora esteticamente perfetta. Tutto ciò produce emissioni inquinanti, richiede utilizzo di fonti fossili per alimentare le celle frigorifere e impiego su larga scala di pesticidi, ormoni, erbicidi e concimi di sintesi. Peraltro questi fiori, sottoposti a così forti stress, perdono notevolmente la capacità di resistere in vaso e, una volta che li acquistiamo e li mettiamo finalmente in acqua, sono già compromessi. Senza contare che gli ibridatori hanno nel tempo selezionato fiori grossi e perfetti, ma molto spesso senza alcun profumo».