

Nato a Venezia il 15 giugno 1930, risiede a Venezia. Trascorse gli anni giovanili prevalentemente a Padova, ove si avvalse di validissimi maestri, fra cui il fisico GIUSEPPE COLOMBO, la futura editrice GIANCARLA MURSIA RE, lo scrittore ELIO CHINOL, ottenendo la maturità scientifica nel 1948. Iscrittosi al biennio d'ingegneria, seguì contemporaneamente vari corsi in altre facoltà, particolarmente di storia dell'arte, di filosofia, di scienze biologiche. Seguì con successo un corso biennale all'istituto di psicologia, divenendo orientatore professionale e psicologo del lavoro. Lavorò alcuni anni al centro d'orientamento di Padova, presso l'Ente nazionale prevenzione infortuni, ENPI, presso il Centro d'addestramento di maestranze meridionali, CAMIM di Napoli, ma dal 1955 si dedicò soprattutto alla conduzione dell'azienda agraria di famiglia, nel Cavarzerano, alle Pegolotte di Cona. Nel frattempo, frequentò regolarmente alcuni anni la facoltà d'agricoltura di Padova, staccandosene poi per progettare con criteri innovativi, l'impianto d'essiccazione del Consorzio maiscoltori cerealicoltori di Cona Cavarzere e Chioggia, voluto dall'Unione degli agricoltori di Venezia e del quale era socio fondatore. Ne diresse personalmente anche i lavori di costruzione, ottenendo un risultato molto soddisfacente. Forte dell'esperienza acquisita, nel 1969 fondò una società che per alcuni lustri costruì alcuni dei più efficienti centri d'essiccazione dei cereali in varie parti d'Italia. Nel 1974 egli aveva maturato il convincimento che l'impiego di sostanze chimiche in agricoltura avrebbe alla lunga ridotto la fertilità dei terreni e migliorò le attenzioni alla tutela dell'ambiente nel fondo di famiglia, escludendo tutti gli apporti chimici, con la sola esclusione del rame nei vigneti. Dopo qualche anno, si cominciò a parlare di agricoltura biologica ed egli contribuì alla formulazione dei primi disciplinari di produzione, discutendoli al Coordinamento veneto Terranuova, sottoponendosi ai controlli dei tecnici incaricati della certificazione, confluiti in seguito nell'AIAB. Nel 1990, fu fondata l'Associazione veneta dei produttori biologici, AVEPROBI, della quale è tuttora vicepresidente. Negli anni seguenti, progettò e diresse alcune ricerche sperimentali d'interesse dell'agricoltura biologica, come l'effetto del rame sulla fauna del suolo a lungo andare nei vigneti, l'efficacia di alcune

consociazioni, alcune metodologie agronomiche, alcuni confronti varietali basati sulla qualità, che ottennero il contributo della Regione del Veneto e dell'Unione europea. Negli anni in cui fu presidente dell'ANTE di Venezia, progettò e diresse itinerari equestri a carattere culturale nelle campagne e lungo gli argini dei fiumi, ospitò la tappa del percorso equestre da Verona a Chioggia, organizzò dei corsi di turismo equestre. L'AVEPROBI gli affida il rapporto con l'Associazione mediterranea produttori biologici, AMAB, di Roma, che funziona in Italia come unione delle associazioni regionali dei produttori biologici. Per l'AVEPROBI e per l'AIAB veneta, egli cura la redazione di un notiziario mensile, che esce su Biolcalenda e compare nel sito Web dell'AMAB. Egli fa parte, come rappresentante dei produttori, della commissione di certificazione dell'Istituto di certificazione etica ed ambientale, ICEA, per il Veneto ed il Friuli Venezia Giulia. L'azienda di famiglia, di oltre cento ettari, è ad indirizzo cerealicolo, in rotazione con l'erba medica, e zootecnico, soprattutto per cavalli di razza avelignese in selezione. È presente anche l'apicoltura. Il fondo è suddiviso in appezzamenti piuttosto regolari, rimasti quasi immutati dal periodo benedettino, tutti circondati da rive alberate con varie piante indigene o naturalizzate, che forniscono legname e frutti spontanei e straordinario rifugio alla fauna selvatica. L'azienda svolge alcune iniziative di turismo rurale, come le visite guidate, e l'indirizzo commerciale è anche rivolto direttamente alle famiglie, sia per cereali e farine (tra cui il mais Biancoperla macinato a pietra, sempre colà coltivato e da qualche anno riconosciuto presidio Slow Food), sia per le confezioni di carne, preparate su prenotazione.