

ASOCIACIÓN BIODINAMICA DE CHILE

NEWSLETTER



ENCUENTRO DE OTOÑO 2023

FORTALECER LO INTERIOR

18 Y 19 DE MARZO

Se realizó un encuentro diferente a lo acostumbrado. Esta reunión que se llevó a cabo en la granja El Molino de Carmen y Harry, ubicada en Paine - Región Metropolitana, se desarrolló y enfocó principalmente en el sentir y en el pensar, para dar espacio al hacer durante el año, ya que se tenía objetivo foco el revisar nuestra labor y desarrollo como asociación.

Es así como las dinámicas grupales dirigidas por Michele y Mónica nos llevaron a agudizar nuestros sentidos y a fortalecer la confianza de grupo, demostrando que juntos somos capaces de mucho más que solos. Mientras que en el área de estudio se revisaron estatutos, comisiones y planificación estratégica, para poder crear el futuro de corto y mediano plazo con actividades concretas hoy.

Agradecemos al grupo organizador por todas sus actividades y por el gran encuentro realizado.

En la foto de izquierda a derecha: Carlos Troncoso, Michelle Saint Jean, Martina Reinke, Pablo Jara, Mónica Araneda, Peter Burkhart, Carlos Arias, Claudia Dupre, Claudia Porzio, Sonia Ramirez, Miguel Elissalt, Nixa Reyes, Arturo Labbe, Pamela Lienlaf, Paz Bernaschina, Renate Hülse, Carmen Ruiz-Tagle, Ximena Milicevic, Leticia Cruz, Catalina Concha, Harry Lee, Jose Miguel Jopia, Juan Jose Jopia y Rafael Jopia.

IMPULSO BIODINAMICO EN EL SUR CADA VEZ CON MAS FUERZA

PTO. OCTAY - OSORNO - 1 DE ABRIL

El año 2022 se gestionó un curso introductorio de agricultura biodinámica con la colaboración de la ABD en Ensenada, Puerto Varas. A raíz de este curso se formó un grupo que quiso seguir un camino en relación a la biodinámica, dónde estuvimos todo el año 2022 estudiando el libro "Introducción a la agricultura biodinámica" de Rudolf Steiner con el acompañamiento de Jorge Fuentes. Este año 2023 se organizó otro curso introductorio en colaboración con la ABD y los integrantes de este grupo que sintieron el impulso se incorporaron al grupo inicial que se gestó el año anterior. Para conocernos, compartir experiencias, y aplicar lo aprendido en ese tiempo, decidimos hacer algunos preparados de otoño.



El sábado 1 de abril, hubo una reunión en el campo de Mathias Lischka, Puerto Octay, Osorno. La jornada se inició con reflexión y estudio sobre los distintos preparados (nombre, componentes, cuándo se elabora, cómo se aplica, su función, etc.). Este momento fue muy importante y bonito porque se dio la instancia para ser conscientes de lo que realmente el grupo sabía y ahondar en el verdadero sentido más allá de la receta. Se generó muy linda discusión al respecto y para las dudas nos apoyamos en Arturo Labbé con un llamado telefónico.

Se culminó ésta jornada con un almuerzo de camaradería y posteriormente se dio paso al Hacer, y a poner manos a la obra, se rellenaron más de 70 cuernos con estiércol para el preparado 500, algunos asistentes llevaron sus propios cuernos para ser enterrados en sus campos, se cantó, conversó, rió y también se recolectó corteza de roble para llenar la cabeza de vaca. Aquí se vivió un momento muy entretenido porque no teníamos las herramientas necesarias, pero de distintos métodos pero de forma muy colaborativa se logró.

Finalmente, se enterraron los preparados, se recorrió el campo, y se terminó con una grata comida y con una retrospectiva de lo hecho. Ya sabremos más fechas y noticias de este impulso sureño.

(Escrito por Tamara Ruiz)



QUÉ SE VIENE ?

LOS PRÓXIMAS ACTIVIDADES DE LA BIODINÁMICA

ASAMBLEA ANUAL

El día 22 de abril se realizará la asamblea anual de nuestra asociación, la cual se desarrollará de forma mixta,, presencial en Santiago (lugar por confirmar) y vía online. Además se llevarán a cabo la elección de directiva para los siguientes dos años. Los esperamos a todos a ser parte de esta importante instancia.

CURSO INTRODUCTORIO BD,MULCHÉN

El próximo Curso introductorio a la Biodinámica será el **9 al 11 de Junio**, en Mulchén, (Bio Bío).

El programa aborda la visión antroposófica los elementos y ciclos de la naturaleza, el calendario y los preparados Biodinámicos. Con actividades prácticas y artísticas. Reserva la fecha, pronto se abrirán las inscripciones!!

PREPARADO 500 EN PUERTO VARAS

El sábado 22 de abril se realizara una jornada de elaboración de preparado 500 en Senda Nativa Romahue, Puerto Varas. Además se hablara de Agricultura Regenerativa a cargo de Sofia Plaza y de Biodinámica a cargo de Cristian Gwinner.

CALENDARIO BIODINAMICO

Aprende a trabajar en armonía con los ritmos de la naturaleza, con esto te invitamos a la charla de uso del calendario agrícola-astronómico de apoyo a las practicas biodinámica, será una charla que se realizaran el 2 de mayo vía web y nuestro socio Cristian Gwinner será uno de los expositores, inscríbete pinchado [AQUÍ](#). **Si deseas adquirir tu calendario contáctanos a nuestros correo abdchile@gmail.com asunto: Compra de calendario.**

SPG CERTIFICACIÓN PARTICIPATIVA AGRICULTURA BIODINÁMICA

Se ha avanzado en los últimos pasos de este largo proceso, ya tenemos 12 granjas inscritas y vamos por más. La idea de poder desarrollar este tipo de certificación es principalmente la cercanía con el agricultor mediante el acompañamiento y visitas de un asesor, un consumidor y un productor. Si tiene interés de formar parte, favor tome contacto a través del sitio web, sección certificación.

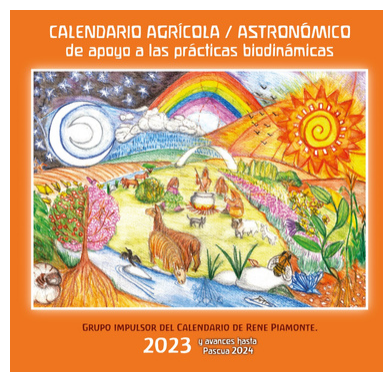
FORMADORES PARA EL FUTURO

El grupo de Formafores para el Futuro en Biodinámica del Consejo de las Américas, esta organizando un ciclo de trabajo online donde se podrá profundizar en biodinámica y antroposofía. Para mayor información contactar a formadores.biodin@gmail.com. El valor de colaboración será de aprox 120 USD.

Son 5 encuentros, un fin de semana al mes. Inicia 27 y 28 de mayo. Los temas son Antoposofía, Metodología de aprendizaje, Astronomía y Calendario Biodinámico, preparados biodinámicos, y actividad de cierre.

Datos del calendario:

El 20 de abril pasa el sol de piscis a aries, con un eclipse híbrido, no visible en América. Y el domingo 30, la luna creciente y ascendente estará en oposición a saturno en día de calor.



ORGANIC AND BIODYNAMIC MARTINI BLUEBERRIES FARMS

COÑARIPE, REGIÓN DE LA RIOS. CHILE.

La historia de nuestra empresa familiar comienza con la inquietud de cultivar arándano para exportación que se distinguiera por un sabor especial y evocativo, al ser concebido en un espacio armonioso y mágico, con un mínimo de insumos y respetando la naturaleza, incluyendo al ser humano; es así, que en marzo de 2005, comenzamos a diseñar y establecer nuestra plantación de arándano orgánico. El lugar elegido se ubica en sector La Misión, localidad lacustre de Coñaripe (paso del Guerrero en lengua mapudungun) Región de los Ríos, Chile. Como el lugar era bien conocido por nosotros teníamos la convicción que sería factible desarrollar de mejor manera un sistema productivo de arándano como lo habíamos soñado y racionalizado, proceso en el que fue fundamental el apoyo y ayuda amorosa de nuestras familias, amigos y trabajadores.

Buscamos información con base científica y asistimos a congresos y charlas, relacionadas con métodos de producción agrícola con base agroecológica y cósmica, así fue que gradualmente nos convencimos que la agricultura orgánica y biodinámica constituía una opción magnífica y factible para lograr la motivante impronta de nuestro sistema productivo de arándano, al efecto, iniciamos con entusiasmo y perseverancia el desafío para aprender y prepararnos mental, espiritual y socialmente para lograr, tanto como fuera posible, el propósito superior que nos inspiraba.

En este afán visitamos huertos biodinámicos en Estados Unidos y Argentina. En esa época, también fuimos acogidos en la Asociación Gremial Biodinámica de Chile (ABD Chile AG.), y asistimos al primer encuentro en Limache, al encuentro Sudamericano en Uruguay, tuvimos la invaluable y profesional asesoría del recordado y querido René Piamonte Peña (QEPD), bello ser que nos apoyó decididamente en el proceso y sin cuya orientación y enseñanza generosa no lo habríamos logrado. Luego asistimos al Diplomado en Agricultura Biodinámica 2018-2019 realizado en Lima Perú, con certificación Demeter Internacional,

y por cierto organizado y dirigido por René, apoyado por su esposa Patricia Flores y la ABD Perú.

Nos ha parecido adecuado denotar en este párrafo algunas características de nuestro sistema de producción de arándano orgánico integral en alta densidad, el que está inserto en un ambiente prístino, de singular belleza, priorizando el bienestar del ser humano, del suelo, del agua, de las plantas, de los animales y de los microorganismos, creemos que este hecho ha sido esencial para que el arándano aquí concebido sea de calidad y posea condiciones organolépticas especialmente gratas y evocativas para el consumidor. Se ha potenciado, entre otros aspectos: la regulación natural de organismos y microorganismos potencialmente dañinos al sistema productivo; la utilización racional del agua que proviene de los deshielos; la polinización natural mediante colibríes, avispas solitarias, moscas, bombus nativos y abejas provenientes de familias establecidas en el entorno próximo; la preservación de bosquetes de árboles nativos en el interior de la plantación; la habilitación de corredores biológicos y sitios de anidación para aves e insectos nativos; instalación de música ambiental en la plantación; establecimiento de variadas especies de plantas aromáticas y medicinales; vitalizar el agua en torno a los vórtices; ordenamiento de la ocupación del espacio en función de directrices Feng Shui; Habilitación de sitios de agradecimiento a la naturaleza y a la madre Tierra, y construcción de un "templo biodinámico" (considerando proporciones áuricas) para cuidar los preparados, y también para estudiar, orar, meditar y parlamentar. (continua en pag. 5)



Tener una convivencia armoniosa con los Duendes que habitan el lugar. Hemos dedicado especial atención a los preparados biodinámicos, potenciando la belleza, calidad e higiene en el proceso, y facilitando la inclusión activa de los trabajadores, así como, la bendición de los preparados por personas de la etnia originaria Mapuche.

En lo concerniente con la infraestructura, los servicios de higiene y seguridad laboral para los trabajadores y la naturaleza, y en los procesos productivos agronómicos inherentes, la empresa ha cumplido con las exigencias generales y específicas requeridas para las Buenas Prácticas Agrícolas, actualmnete estamos con certificación Demeter Internacional, USDA Organic, Servicio Agrícola y Ganadero (Orgánico SAG) Chile, y GlobalGap.

Destacamos que en nuestro proceso histórico de evolucionar hacia un sistema de producción de arándano orgánico-biodinámico, hemos tenido la ayuda generosa y valiosa de muchas personas, especialmente de los trabajadores de la etnia Mapuche, así como la gentil y profesional orientación de Demeter Internacional, a través de sus representantes. Oportuno es de consignar la visita, el año 2019, de Jean Michel Florin y su esposa Sylvia Dorothea Zillig, momentos muy gratos que compartimos, así como, la realización del encuentro anual de primavera el año 2019 y otoño del año 2022, organizado por ABD Chile, en nuestro campo.

En la medida que transcurría el tiempo, se evidenciaba las relaciones de causalidad bienhechoras y mágicas de un sistema de producción orgánico-biodinámica, podíamos comprender mejor el lenguaje de las plantas. Constatamos con alegría que aumentaba la biodiversidad vegetal y animal, la interacción de la naturaleza y los humanos se tornaba más confiada y segura, los árboles y el bosque los percibíamos más contentos, muchos colibríes curiosos danzaban alegres entre los arándanos, el búho se mantenía vigilante por las noches, y el zorro volvía a visitarnos con familiar confianza, proliferaban los hongos y musgos y líquenes, los copihues en su renacer, las flores con su esencia sutil embellecían y aromatizaban aún más el paisaje comunicándose con su entorno, el suelo mejoraba, el agua y la lluvia permanecían aún cristalinas, el viento afectuoso transitaba hacia su destino, las plantas se desarrollaban generosamente en paz, y se produjo arándano biodinámico de calidad y sabor evocativo singular, y por cierto con una buena rentabilidad, también, éramos cada vez más reconocidos y valorados en el medio frutícola del arándano en Chile y en el extranjero. Que hermoso tiempo de paz y trabajo aconteció en nuestra comunidad de la empresa. (continua en pag 6)



El devenir incierto, como es evidente se ha acrecentado en el mundo, especialmente por la emergencia climática, las pandemias y diversas alteraciones económicas y sociales. En nuestra empresa se ha afectado negativamente la producción, cosecha y rentabilidad de nuestro sistema productivo de arándano, entonces, hemos disminuido la superficie en producción de arándano y evaluamos nuevas opciones productivas, que nos permitan continuar aplicando los preceptos de la Agricultura Biodinámica que nos ha legado Rudolf Steiner.

Durante estos años han sido tantas las vivencias, la mayoría positivas, pero también algunas negativas, y como es de esperar, hay muchísimas anécdotas, por ejemplo, cuando compramos varias veces valeriana en el extranjero y a nivel nacional, pero la auténtica estaba a 50 Km de nuestro campo, o cuando los duendes misteriosamente se molestaban y nos confundían en nuestro trabajo diario.

Al concluir esta breve reseña de nuestra empresa desde hace 18 años, agradecemos en primer lugar a Dios por lo acontecido, y también a nuestras familias próximas (esposas e hijos), amigos y trabajadores que nos han acompañado por tanto tiempo. Es nuestro sentir que seguiremos soñando y esperamos adaptarnos para generar trabajo y salud en el ámbito agroalimentario, y contribuir a mejorar la difícil y compleja circunstancia que sufre nuestro amado y único planeta llamado Tierra.

Esta reseña e historia de la Granja Orgánica y Biodinámica Martini fue escrita por:

Roberto Martini Becerra y familia. Patricio Martini Becerra y familia. Jaime Guerrero Contreras y familia.



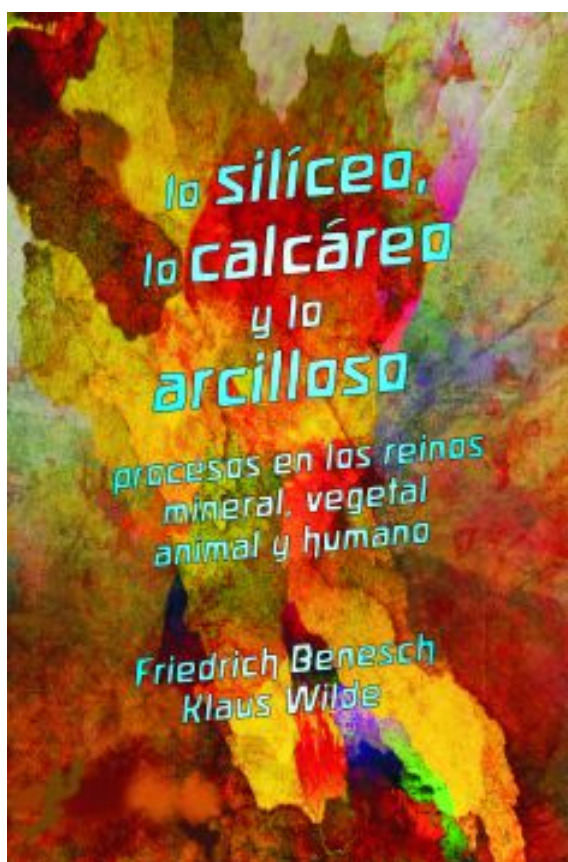
De izquierda a derecha: Michel Fourand, Patricia Flores de Piamonte, Patricio Martini B., Roberto Martini B., Jean Michel Florín, Jaime Guerrero C., Rene Piamonte P., Leticia Cruz G., Sylvia Dorothea Zillig, Remigio Artigas S.

RECOMENDACION DE LIBRO

LO SILÍCEO, LO CALCÁREO, Y LO ARCILLOSO...

**PROCESOS EN LOS REINOS MINERAL, VEGETAL, ANIMAL Y HUMANO.
FRIEDRICH BENESCH Y KLAUS WILDE.
EDITORIAL PAU DE DAMASC.**

[HTTPS://CUADERNOSPAUEDAMASC.CL](https://cuadernospaudedamasc.cl)



Este libro lo tuve años (!) sobre la mesa esperando a ser leído, y cada vez que lo comenzaba, me rendía en los primeros tres capítulos. Pero una vez atravesado el periplo por las diosas griegas, se intuye una repetición de la triplicidad en la expresión de los fenómenos.

Y desde ahí se desarrollan fascinantes escenas sobre las tres sustancias y su devenir en los diferentes reinos, que permite vislumbrar su aura, su carácter, un atisbo de su esencia espiritual y su expresión en el mundo sensible en un lenguaje muy práctico.

Y de paso, se refresca a pasos agigantados la historia de la evolución de la vida en la tierra según la Ciencia Espiritual. Son 113 páginas, con un par de imágenes a color, y me animo a recomendarlo sobre todo para leer en grupo, ya que hay mucho que comentar y el intercambio de vivencias, percepciones y conocimiento previo es muy enriquecedor.

Martina Reinke

Este Newsletter fue escrito en colaboración con miembros de la ABD Chile y esperamos podamos seguir creciendo y escribiendo con periodicidad.

Para cualquier colaboración o sugerencia escribir a:
abdchile@gmail.com con asunto Newsletter.