

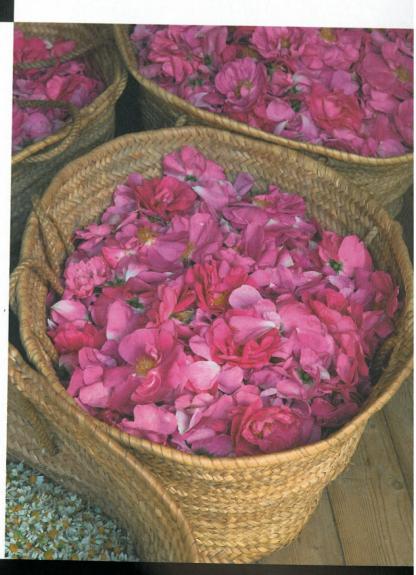




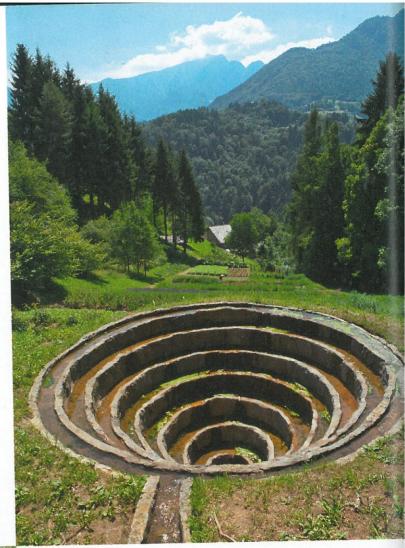


Erbe e fiori in salute e bellezza

Abbiamo visitato l'azienda agricola Soluna dove si coltivano, con metodi biologici, piante officinali destinate alla cosmesi e alla medicina omeopatica









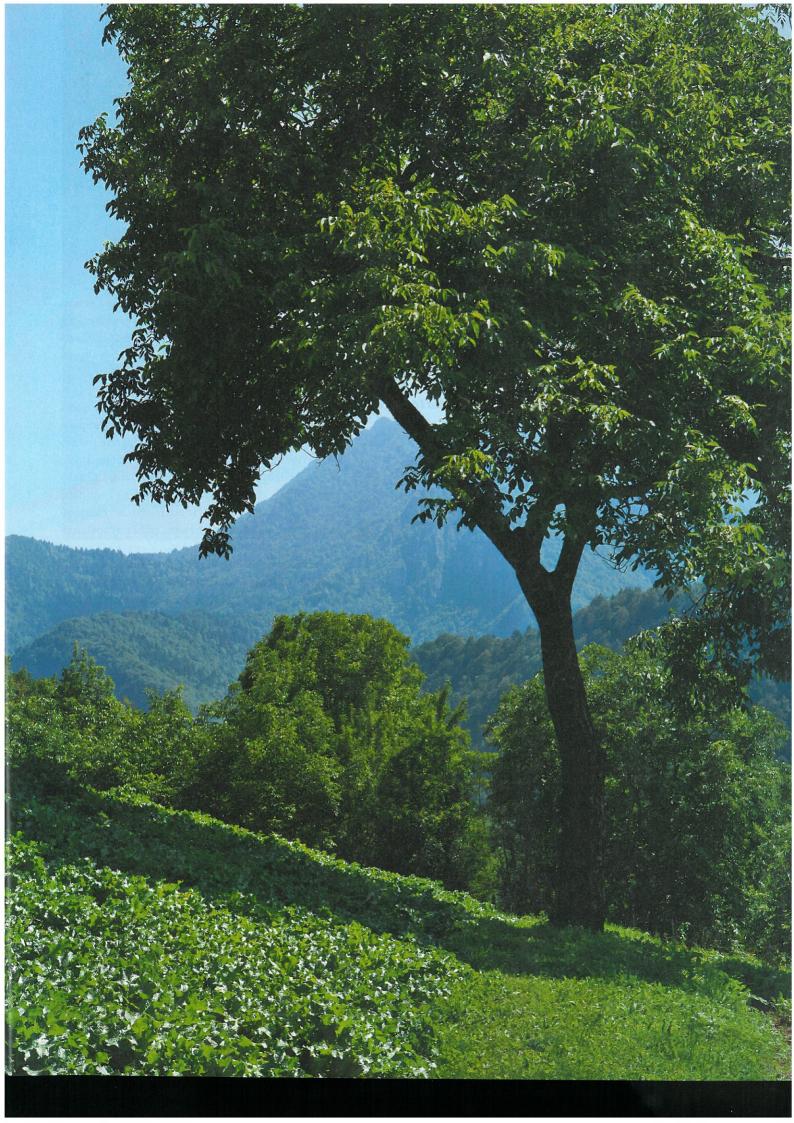
In alto: un momento della raccolta di Verbascum thapsus.
Sopra: il laghetto dove viene coltivato il calamo aromatico, Acorus calamus, i cui rizomi curano le malattie dello stomaco.
Sopra, a destra: il "dinamizzatore",

formato da sette anelli in pietra contenenti altrettanti metalli; serve per arricchire l'acqua, prima di impiegarla per l'irrigazione.

Pagina a destra: un albero di noce e ai suoi piedi piante di cardo mariano, di cui si utilizzano i semi. opra l'abitato di Averara, in Alta Val Brembana, provincia di Bergamo, c'è un giardino di 12mila metri quadrati dove le piante coltivate non sono soltanto un ornamento. Petali, foglie, frutti e radici sono la preziosa materia prima che servirà per la preparazione di rimedi e cosmetici, secondo le antiche ricette del barone Alexander von Bernus (1880-1965), poeta e scienziato di stirpe bavarese, estimatore di Paracelso e amico di intellettuali del calibro di Hermann Hesse. Il giardino è quello dell'azienda agricola Soluna.

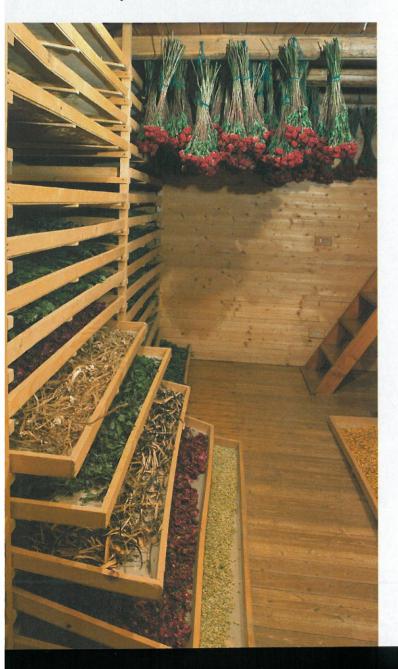
«Soluna è il frutto di una grande amicizia», ci dice Gianfranco Goglio, perito chimico che conduce l'azienda fin dalla sua nascita, nel 1988. «L'amicizia tra il giornalista di Averara Marino Lazzeroni, immigrato negli anni Sessanta in Germania, e la moglie di von Bernus. La baronessa rivelò infatti all'amico i "segreti" del marito, ovvero le ricette dei rimedi — presenti nelle farmacie tedesche da circa 90 anni e preparati quasi esclusivamente con erbe spontanee —, che rischiavano di venire dimenticate per la mancanza sul mercato di materie prime.

La soluzione al problema venne da Lazzeroni che, grazie alle doti imprenditoriali e al sostegno, anche economico, di Karin Proeller, amica della baronessa e attuale proprietaria della società, fondò Soluna nella sua terra →





La raccolta delle erbe, spontanee e coltivate, avviene da febbraio a tutto l'autunno



A sinistra: costruita in legno e vetro, senza l'uso di chiodi, questa struttura ottagonale è utilizzata per la macerazione delle erbe. In basso: l'essiccatoio dove le erbe appena raccolte vengono distese su telai di legno e seta.

Pagina accanto, a sinistra: fiori di ginestra, peonia e calendula, corteccia di quercia, radici di altea e foglie di melissa essiccati; a destra: una fase della macerazione in olio dei fiori di calendula; sotto: erbe pronte per essere utilizzate.

natale. «Il microclima favorevole ha fatto il resto», precisa Goglio, spiegando che altitudine, escursione termica e umidità tipiche di questo angolo delle Orobie garantiscono una varietà di specie che difficilmente si trova altrove.

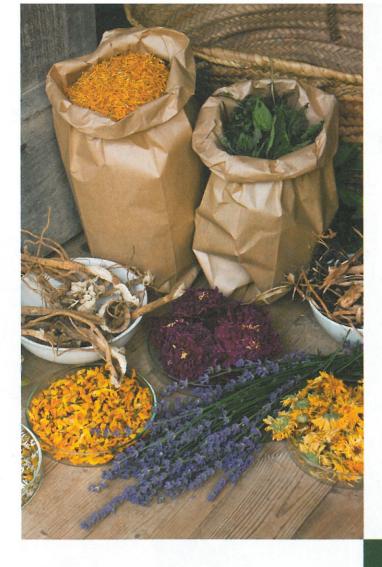
Una valle, molte erbe

Sono più di cento le erbe che vengono raccolte e selezionate a mano da Soluna. «Si tratta per la maggior parte di piante spontanee che, soprattutto tra giugno e settembre, preleviamo lungo tutta la valle, rispettando il ciclo vegetativo di ciascuna, in modo da non alterare gli equilibri naturali», dice Goglio. «Altre, come per esempio il verbasco o il cardo mariano, le seminiamo nei campi attorno all'essiccatoio e al laboratorio, edifici recuperati ristrutturando due antiche stalle».

La raccolta inizia a febbraio con Hepatica nobilis, Pulmonaria officinalis e tarassaco. Si continua poi con eufrasia, artemisia e ortica... Settembre è il momento dei frutti, come quelli di Juniperus communis e Crataegus oxyacantha, mentre in autunno la raccolta si concentra sulle radici di angelica, potentilla, Acorus calamus, Polygonum bistorta, Petroselinum crispum e molte altre ancora.

Dopo la selezione, le erbe raggiungono l'essiccatoio dove, grazie a temperature elevate e a un deumidificatore, perdono il contenuto in acqua. Circa l'ottanta per cento della produzione viene mandato in Baviera, presso i *Laboratorium Soluna* per la preparazione di medicinali omeopatici, il restante 20 viene lavorato da Soluna, che provvede all'estrazione dei principi attivi.

«Usiamo due metodi», continua Goglio, «secondo le indicazioni suggerite da von Bernus». La macerazione in olio avviene all'interno di una piccola struttura esagonale che ricorda antichi battisteri, realizzata in legno e vetro, tenuti insieme da un gioco di incastri. Qui, dentro ampolle di vetro scaldate dal sole, riposano foglie, fiori e radici immersi in olio di oliva, mandorla o jojoba, a una temperatura costante di 37 °C, come quella del corpo umano. Mattina e sera vengono rimescolati, e dopo 28 giorni, pari a quelli impiegati dalla Luna a compiere il suo giro intorno alla Terra, avranno trasferito i principi attivi all'olio che potrà es-





sere filtrato. In laboratorio invece si effettua la distillazione in corrente di vapore, dalla quale si ricavano distillati utili alla preparazione dei cosmetici, che Soluna commercializza in Italia, ma soprattutto all'estero.

Cento per cento biologico

Inutile dire che tutta la produzione è biologica. Banditi i fertilizzanti di sintesi, si usano solo letame e macerati. L'acqua usata per l'irrigazione sgorga da una sorgente a monte e, prima di essere impiegata, passa attraverso il "dinamizzatore", una sorta di imbuto costituito da sette anelli in pietra, contenenti altrettanti metalli diversi, che trasmettono all'acqua influenze energetiche utili alla crescita delle piante. E banditi anche gli antiparassitari. «Sarà per il clima», continua Goglio, «ma le nostre piante si ammalano poco e, quando accade, le trattiamo con macerati e decotti». L'insidia maggiore sono caprioli, lepri e cardellini ghiotti chi di cicoria, chi di calendula, chi di semi di cardo mariano. «Tuttavia sono animali così belli che non abbiamo il coraggio di scacciarli», conclude Goglio, «semplicemente seminiamo un po' di più, in modo che possano sfamarsi anche loro». *

DOVE SI TROVA

Chi lo desidera, previo appuntamento, può visitare, con la guida di un esperto, l'azienda agricola Soluna, i laboratori di cosmetica e l'essiccatoio. I mesi migliori per la visita vanno da giugno a settembre, periodo durante il quale è possibile vedere l'essiccatoio in funzione e osservare molte delle specie officinali in piena fioritura. Soluna: via Valtomasa 1b, Averara (Bergamo), tel. 0345 80291,

