

Numero 129 - Giugno 2001
L. 8.500 - € 4,39

58

Spediz. in abb. postale - 45%
art. 2 c. 20/b - legge 662/96
Filiale di Bergamo

Orobie

MENSILE DI NATURA, CULTURA E TURISMO



Tradizioni

BORMIO, «MAGNIFICA TERRA»

Itinerari

SUL BALCONE DI TREMEZZO

Ambiente

AVERARA, ROSE E PROFUMI

EDIZIONI OROS

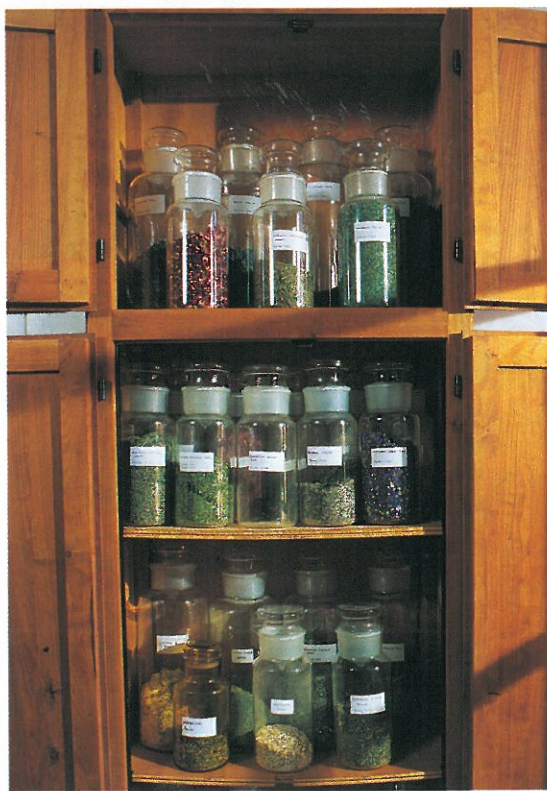
MICROCLIMA

da rose e profumi

A Redivo, non distante da Averara, in alta valle Brembana, c'è un singolare giardino dove questi fiori vengono coltivati per essere destinati ai laboratori di cosmesi in Baviera. Coltivazioni biologiche invece dell'abbandono

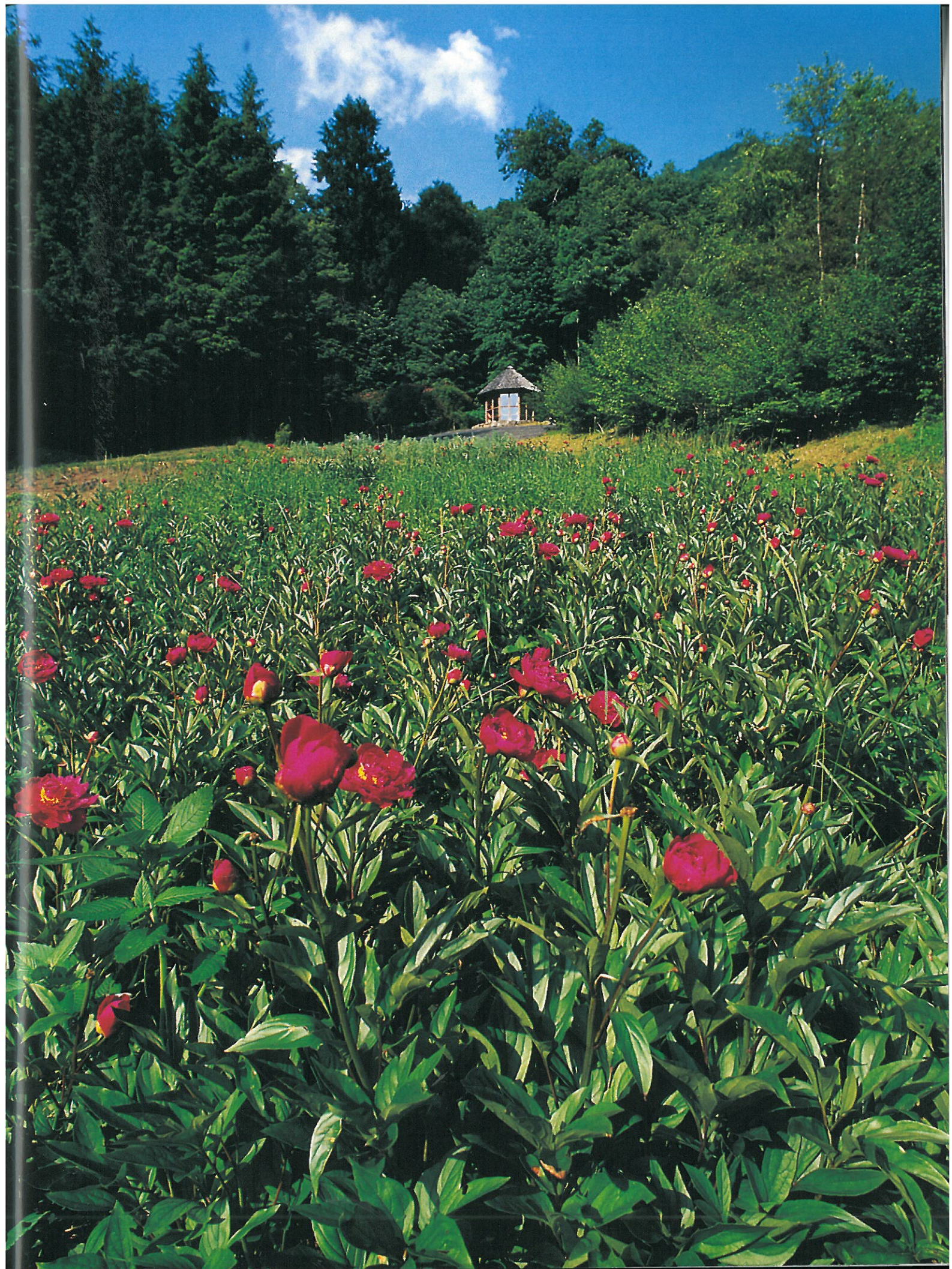
Testo di Emanuele Falchetti - Fotografie di Marco Mazzoleni

Forse il barone Alexander Von Bernus, poeta e scienziato di stirpe bavarese, estimatore di Paracelso, amico di intellettuali del calibro di Hermann Hesse, Rudolf Steiner e Stefan Zweig, non avrebbe mai immaginato che la passione per l'alchimia e la botanica, coltivata sulle sponde del Danubio, avrebbe contribuito al recupero di questo angolo delle Orobie bergamasche ai piedi del monte Faino e della Corna Grande. E forse sua moglie, la baronessa Isa, donna raffinatissima, attrice di successo nella Berlino degli anni Trenta, non si sarebbe mai sognata di trovare qui, tra i boschi dell'alta val Brembana, tutte le erbe indispensabili alla realizzazione di un piccolo impero della cosmetica. Eppure, oggi, l'azienda agricola che si incontra sull'altura di Redivo, poco lontano da Averara è, almeno in parte, il frutto dei loro aristocratici sogni. Pochi lo sanno. Perché, da queste parti, l'azienda agricola, più che per le sue origini, è nota per i rigogliosi cespugli di melissa, le delicate fioriture di rosa gallica e biancospino, il bel pergolato di rose che



circonda la pagoda in legno. Uno splendido giardino di circa 12 mila metri quadri dove, però, i fiori non sono solo un ornamento. Anzi: rappresentano la materia prima di un progetto – la coltivazione biologica di erbe e piante da utilizzare per la produzione di medicinali e cosmetici secondo le antiche ricette del barone Von Bernus – in grado di conciliare la tutela della montagna con le esigenze economiche di chi ci vive. Un esempio, insomma, che, pur restando un caso isolato o quasi, merita di essere segnalato come modello di intelligente recupero della tradizione.

Del resto i problemi di Averara sono gli stessi che affliggono il resto della valle e la montagna bergamasca. Dopo i fasti dei secoli scorsi – ci troviamo nella terra dei Baschenis, dei Guerinoni, degli Scipioni – legati per lo più alla strategica posizione sul confine tra lo Stato di Milano, la Repubblica di Venezia e i Grigioni, il borgo perse progressivamente la sua vivacità economica: niente più carovane, pochi mercanti, attività artigianali in picchiata libera. Nel do-





poguerra e l'abbandono della montagna fecero il resto. Risultato: Averara si trasformò in una contrada ricca di testimonianze storico-artistiche, come la celebre Strada Porticata, senza però una precisa vocazione. È in questo contesto che, una quindicina d'anni fa, vennero impiantate le coltivazioni biologiche di Redivo. Fu un giornalista del posto, Marino Lazzaroni, emigrato in Germania negli anni Sessanta, a lasciarsi affascinare per primo dalle ricerche del barone Von Bernus.

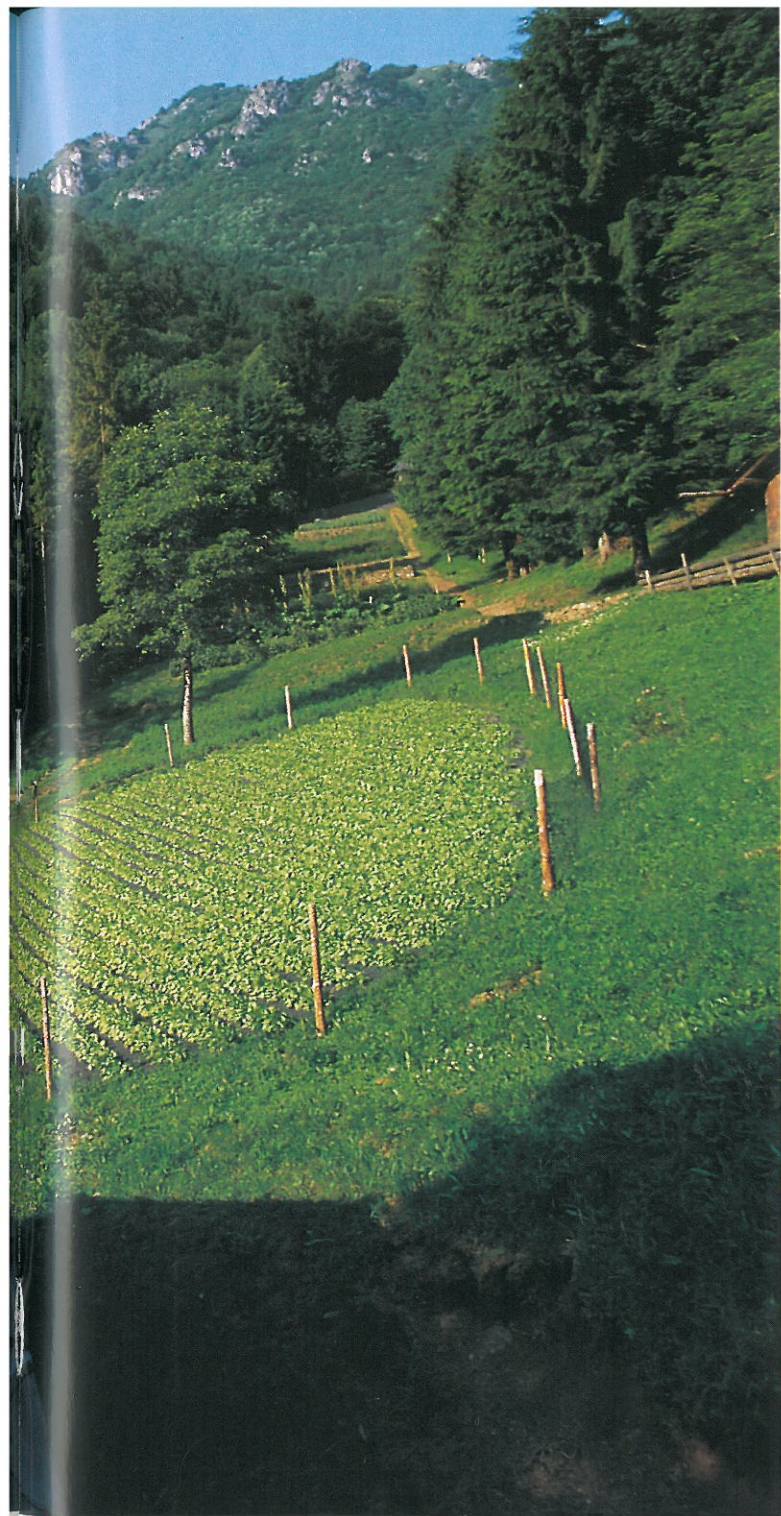
Nel castello bavarese di Donaumünster, poco lontano da Augsburg, la baronessa gli svelò i «segreti» del marito: rimedi fatti a mano uno per uno, goccia a goccia, presenti

nelle farmacie tedesche da oltre settant'anni. Ma soprattutto preparati quasi esclusivamente con erbe spontanee. Il pensiero corse immediatamente al paese natale: perché non sfruttare le risorse naturali dei boschi di Averara per uno scopo analogo? Non era proprio una novità. Sulle pendici dei monti brembani donne particolarmente esperte avevano raccolto per secoli centinaia di erbe con particolari proprietà.

E se nel 1767 Giovanni Targioni-Tozzetti proponeva il termine «alimurgia» per indicare la ricerca di cibi alternativi in caso di guerra o carestia, nel 1903 Piero Giacomelli forniva indicazioni ancor più precise nel suo sag-

NIENTE DISERBANTI PER LE PIANTE OFFICINALI

L'azienda agricola Soluna si trova nella valletta di Redivo vicino ad Averara, un ambiente ideale per le piante officinali che poi vengono utilizzate nella produzione di cosmetici e medicinali nei laboratori tedeschi. Con una particolarità: i 12.000 metri quadri di terreno sono coltivati con metodi biologici; niente diserbanti o prodotti chimici, solo sali minerali e concime naturale. Anche la raccolta delle erbe spontanee è rispettosa dei cicli naturali e naturalmente dei divieti imposti dalle normative sulle specie protette. Sotto: un ramo fiorito sullo sfondo del tetto della pagoda, dove a una temperatura costante di 37°, vengono conservati i preparati. Pagine precedenti: una vivace fioritura di peonie e alcuni erbe essiccate e conservate in contenitori di vetro.



gio «Piante selvatiche usate come cibo o come medicamento in valle Brembana». Al «viarol», per esempio, (una sorta di minestra fatta quasi esclusivamente di erbe trite, condite con uova, burro e formaggio), si attribuivano virtù depurative del sangue. Gli impacchi di «farfara», in italiano tossilagine, erano invece utilizzati contro la stitichezza e per guarire piaghe di ogni genere. Senza dimenticare le foglie della cosiddetta «uva orsina» o del «rododendro peloso», i cui decotti erano considerati autentici toccasana per le coliche renali e gli altri problemi di diuresi.

Da secoli erbe e bacche supplivano egregiamente alla

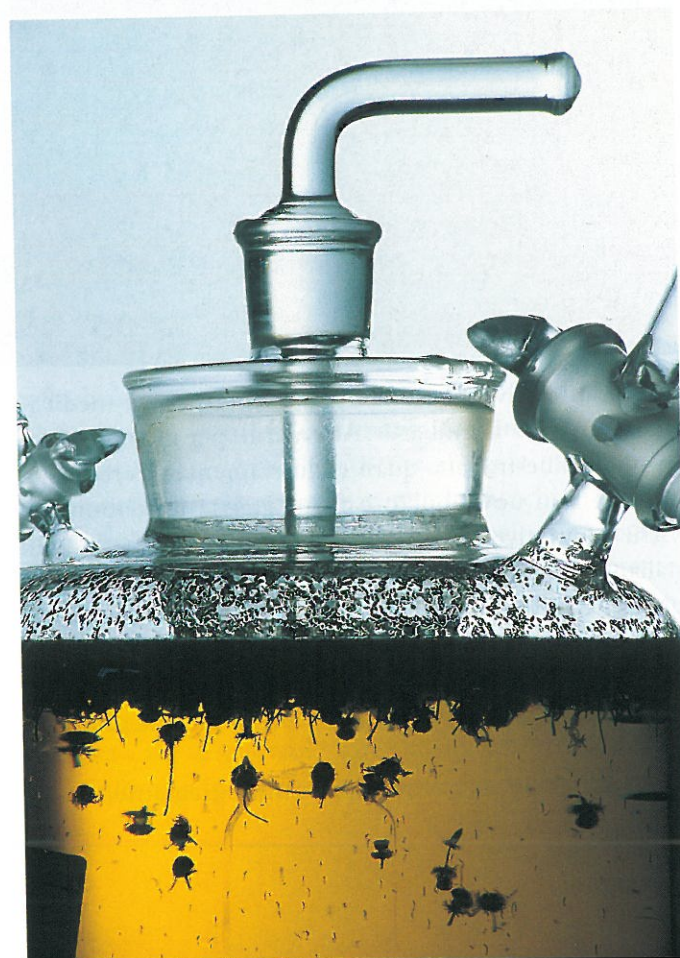


UN LAVORO DI QUALITÀ

Sopra: Gianfranco Goglio, perito chimico di Olmo al Brembo, mentre osserva una provetta con il distillato. Assieme a pochi altri collaboratori conduce l'azienda di Redivo: si tratta di un lavoro molto impegnativo, la raccolta delle erbe viene fatta interamente a mano, senza l'aiuto di alcun macchinario. Segue la lavorazione in laboratorio, dove la parola d'ordine è una sola: qualità. A fianco: un distillatore per oli essenziali.

mancanza di moderni rimedi farmacologici. Ora, si trattava di verificarne la compatibilità con le prescrizioni del barone che facevano riferimento soprattutto alla qualità e alla purezza della materia prima. I risultati furono entusiasmanti e la flora di Averara si rivelò l'ideale per la preparazione dei medicinali Von Bernus. «Merito del microclima», spiegarono gli esperti, «altitudine, escursione termica, umidità: tutto in questo angolo delle Orobie sembra garantire una varietà di specie che, difficilmente, si ritrova in altre valli». E così dai progetti si passò ai fatti.

Sistemata la vecchia cascina, vennero acquistate le apparecchiature per la lavorazione delle erbe: alambicchi, vasi, vasetti, strumenti per la macerazione e l'essiccazione,





L'ESSICCATOIO SEMBRA UNA BAITA

L'essiccatoio è uno degli angoli più suggestivi dei laboratori di Redivo: i vari cassetti, dove vengono riposti i fiori e le erbe, sono interamente costruiti in legno e seta naturale. Un ambiente che ricorda le costruzioni dell'Alto Adige.



La via porticata, simbolo di Averara

La strada porticata di Averara è all'inizio del paese e per apprezzarla a pieno bisogna usare un pizzico di fantasia: dobbiamo cioè immaginarla, senza auto, animata da decine di cavalli e muli, da stallieri e commercianti. Con i suoi portici luminosi, le numerose botteghe e locande, questa particolare architettura rappresentava il luogo ideale per la sosta delle carovane che attraversavano le Orobie transitando per il passo di San Marco. Lo fu per almeno due secoli: dal Quattrocento al Seicento. Il passaggio delle carovane fu alimentato anche dai traffici legati al minerale estratto un po' su tutte le montagne attorno ad Averara. Forni, fucine, laboratori artigiani spuntarono come funghi soprattutto lungo le sponde del torrente Moresca che forniva l'energia indispensabile a lavorare il ferro. Al declino contribuì soprattutto la realizzazione della strada Priula, voluta da Alvise Priuli alla fine del Cinquecento, che offriva alle carovane un accesso più comodo attraverso la valle di Mezzoldo. Dall'edificio scomparso, allora, i vani adibiti a stalla e magazzino che si trovavano sotto la strada porticata, mentre, nel Settecento, scomparvero buona parte delle decorazioni originarie. Quelle rimaste sono state restaurate di recente: un secondo intervento si occuperà invece degli edifici che rispetto alla struttura originaria sono stati abbondantemente modificati.

AD AVERARA RELAX ASSICURATO

La chiesa, il centro storico con la via porticata, prati e boschi a ridosso delle abitazioni: Averara è un luogo ideale per chi cerca un po' di relax. Soprattutto d'estate, le occasioni di svago non mancano. L'appuntamento clou è fissato per la quarta domenica di luglio, quando si festeggia San Pantaleone e la statua del santo viene portata in processione nelle frazioni di Averara: dalla chiesetta di Redivo, dove è custodita, a Costa, a La Valle.

distillatori. Un sofisticato laboratorio erboristico laddove, un tempo, si trovavano solo qualche mucca al pascolo e un'antica stalla. Ma la fisionomia della collinetta rimase quella di un tempo.

Perché se da un lato l'azienda agricola divenne la principale fornitrice dei laboratori bavaresi nel castello di Donaumünster, dall'altro la produzione fu impostata su alcune regole che, oggi, vengono attribuite alla cosiddetta agricoltura biologica, ma che, in fondo, per i contadini di una volta, erano la normalità. Qualche esempio? Niente diserbanti o prodotti chimici, solo sali minerali e concime naturale; una raccolta delle erbe spontanee rispettosa dei cicli naturali e coltivazioni accostate secondo il principio delle «specie amiche». Neppure le betulle e gli altri alberi furono piantati a caso, ma vennero sistemati lungo il percorso del torrente che sgorga da una sorgente a monte e che, prima di lambire i fusti, attraversa sette balze dove l'acqua, decantando, si arricchisce dei metalli presenti in natura.

A quattordici anni dalla fondazione, l'azienda si è ampliata: oggi conta dodici mila metri quadrati di coltiva-



TUTTI I COLORI DELLE ERBE

Rosso, giallo, verde, ocra. Le erbe e i fiori conservati nei sacchi di iuta e negli scompartimenti di legno offrono dei vivaci accostamenti cromatici, molto simili a quelli che si potevano osservare nei mercati di un tempo. All'essiccazione seguono le fasi della macerazione e della distillazione che vengono effettuate in laboratorio.





PIANTE COLTIVATE COME CENTO ANNI FA

A Redivo ciò che conta è la qualità della materia prima garantita da un microclima ideale e da tecniche di coltivazione che oggi vengono definite biologiche, ma che in fondo, per i contadini di un tempo, erano la normalità. Sono stati loro, a volte senza saperlo, ad adottare le tecniche e le coltivazioni, più vicine ai cicli della natura.

zioni. La primavera è il periodo migliore per visitarla. L'aria è un mix di profumi delicati, mentre la collinetta si trasforma in una variopinta tavolozza dove le specie alpine si confondono con altre di provenienza esotica: dal rosso intenso delle peonie, alle tenui tinte della rosa gallica; dal verde degli abeti alle fioriture violette del cardo mariano, importato dalla Palestina. Sulla sommità, un gigantesco castagno sembra invitare i visitatori a sostare qualche istante all'ombra della folta chioma, per godersi il panorama. Che non manca di affascinare: nonostante le trasformazioni degli ultimi decenni, Santa Brigida e Cusio, sopra Averara, hanno mantenuto dimensioni contenute; sullo sfondo, le sagome del monte Disner, del Pizzo di Cusio e dei Piani dell'Avaro, ricoperte da una fitta vegetazione, ci riportano ai tempi delle carovane e delle miniere. Soprattutto tra il Quattrocento e il Seicento l'estrazione del ferro alimentò i traffici nella valle.

Forni, fucine laboratori spuntarono un po' ovunque sulle montagne che circondano Averara.

E così, dopo il «giardino» biologico, dopo gli alambicchi e i concentrati di erbe, ampliare gli orizzonti è inevitabile. Da queste parti c'è solo l'imbarazzo della scelta. Ma senza fare troppi chilometri, due edifici, a due passi dall'azienda agricola meritano una visita. Sono l'antica «dogana» veneta, dalla singolarissima architettura, e la chiesa dedicata a San Pantaleone, il cui culto è osservato in molti paesi dell'alta valle.

La fama del santo non è legata solo al martirio: come dimostrano alcuni dipinti, in cui il santo è raffigurato con la scatola dei medicinali in una mano e il bisturi nell'altra, Pantaleone era anche medico. Sicuramente un buon auspicio per quanti nelle sue terre cercano di tramandare la cultura delle erbe medicinali.

Emanuele Falchetti