

Erbe officinali, a Solto Collina crescono anche quelle degli Inca e degli Indiani d'America

All'azienda agricola L'Asino del Lago si coltivano una sessantina di varietà, utilizzate anche per la cosmetica e l'aromatizzazione delle birre. Stefania Savardi: «Stanno incuriosendo quelle originarie d'Oltreoceano»



Lavanda, fiordaliso, erba Luigia, echinacea, camomilla e ancora achillea millefoglie,

aneto, anice verde, arnica, calendula, coriandolo, cumino dei prati, dragoncello, farinello aromatico, fieno greco, ginepro, malva, melissa, menta, rosa canina, rosmarino, salvia, tarassaco, timo, verga d'oro. L'elenco può proseguire fino a coprire

mezza pagina. Il nome non inganni. L'azienda agricola "L'Asino del Lago" di Esmate, frazione di Solto Collina, produce creme cosmetiche a base di latte d'asino e propone passeggiate nei boschi a dorso di somarello che fanno la gioia dei più piccoli, ma è anche una delle pochissime realtà della Bergamasca specializzate nella coltivazione di erbe officinali e aromatiche. Stefania Savardi, la titolare, ha da poco rilevato i campi dal suocero, Giorgio Lottici che, insieme all'attività, le ha trasmesso la passione. «Ho iniziato a Iseo nel 2009 con gli asini - racconta -. Sono agronoma e in quel periodo facevo assistenza tecnica e consulenza agli agricoltori. Un giorno ho deciso di unire la mia passione al lavoro e ho ritirato dei terreni in modo da considerare anche l'aspetto produttivo».

Oggi l'azienda conta 2.000 metri quadrati coltivati a ortaggi e peperoncini a Iseo e circa 2.500 metri quadrati fioriti di erbe aromatiche e officinali, a Solto Collina, in un'area circondata da boschi tra Esmate (600 metri in quota) e il monte Guglielmo (1.400 metri di altitudine).

Le erbe, una sessantina di varietà, vengono raccolte a mano, essiccate, trasformate in tisane e composti aromatici, quindi confezionate in sacchetti, bustine o barattoli. La coltivazione segue i criteri dell'agricoltura biologica. I terreni soleggiati di montagna e la scelta di aree piccole rendono del resto superfluo l'uso di prodotti chimici. La resa è bassa: su 10 kg di prodotto fresco si ricavano 7-8 grammi di prodotto essiccato, ma va bene così perché ciò che importa è la qualità.

«Ho avviato l'azienda proprio nel periodo di massima crisi ma anno dopo anno cresciamo - racconta Stefania -. Le erbe e in generale il comparto salutistico rappresentano una nicchia di mercato che tiene. Abbiamo sempre più clienti, sia privati che negozi di prodotti biologici in tutta la Bergamasca, nel bresciano e anche qualche intermediario su Milano.

Quest'anno abbiamo avuto richieste di un importante birrificio che ha acquistato le nostre erbe per sperimentare delle



Ed è proprio sulla proposta delle erbe in cucina che l'azienda

punta. «C'è molto interesse - spiega Stefania -. Le erbe insaporiscono e decorano i piatti, riducono l'impiego di sale e rendono i cibi più digeribili. È il caso del levistico montano, una sorta di sedano molto buono che è anche antiacido; dell'aglio orsino molto buono sulle patate lesse e nelle zuppe. Tra le erbe più particolari stanno incuriosendo quelle originarie del Brasile e dell'Argentina come la lippia argentina, conosciuta come tè degli Inca, molto profumata e buonissima nelle minestre, la verbena odorosa, digestiva-rilassante e la Monarda, un fiore rosso originario del Nord America che può essere usato nei risotti al posto dello zafferano e dà benefici nei casi di mal di testa e di cattiva circolazione. Come aromatiche piacciono molto le combinazioni di erbe e fiori per le grigliate, gli arrosti, i formaggi, le minestre. Tra le erbe officinali classiche, invece, vanno per la maggiore la malva, la camomilla, la calendula, l'echinacea».

Nella gestione dell'azienda Stefania non è sola: l'aiutano il marito Matteo Lottici, i genitori che si occupano dei campi a Iseo, e i suoceri Giorgio e Gabriella che l'affiancano con la loro lunga esperienza nella coltivazione di erbe e fiori a Solto Collina. In cantiere per il futuro ci sono progetti ambiziosi: «La burocrazia come avviene per tutte le piccole imprese ci rallenta ma vorremmo espandere le erbe officinali e proporle non solo per le tisane, avviare collaborazioni con birrifici e produrre confetture aromatizzate alle erbe e composte salate».

www.asinodellago.it

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/erbe-officinali-a-solto-collina-crescono-anche-quelle-degli-inca-e-degli-indiani-damerica/>