



LA MONTAGNA NEL CUORE

Nascita di una piccola realtà agricola in Alta Valle Trompia: l'Azienda Agricola Alpe di Zerma a Bovegno

Si dice che l'amore per la montagna, una volta entrato nel cuore, non ti lasci più. Questo è tanto più vero se sei nato e cresciuto in montagna e se la montagna hai imparato a viverla a trecentosessanta gradi con tutto ciò che essa ti sa offrire e rivelare nelle varie stagioni e nei diversi ambienti.

Il legame con la montagna per noi è sempre stato forte e indissolubile. E' stata parte della nostra vita accompagnandoci amichevolmente. Così l'abbiamo sempre considerata, io e mio marito Osvaldo, un'amica presso la quale rifugiarsi e trovare ristoro. Energia rigenerante in grado di riappacificare il cuore da ogni preoccupazione, rifugio presso il quale ristorarsi e ritrovare se stessi.

Nel corso degli anni l'abbiamo vissuta sotto molti punti di vista trasformando e evolvendo il rapporto che avevamo con lei e, da sfogo del nostro entusiasmo e delle nostre passioni per la sua conquista in tutte le sue diverse forme, è diventata, con il trascorrere del tempo, rifugio e ristoro dalle normali tribolazioni legate alla quotidianità. E così, un po' per necessità, un po' forse spinti dal bisogno di trovare un nostro nido e uno spazio di libertà, da un po' di anni, dopo la nascita dei nostri figli, ci ritiravamo, per quanto gli impegni lavorativi lo consentissero, lassù, all'Alpe di Zerma, in quel vecchio cascinale sistemato parzialmente perché potesse essere minimamente accogliente.

Eppure lassù per quanto tutto fosse "essenziale" ci sentivamo realizzati ed in pace. Quel lembo di montagna posto a 1200 metri, completamente esposto a Sud è un terrazzo naturale che si affaccia sulla Valle Trompia e sulla città; da lassù nelle giornate terse si scorgono gli Appennini e lo sguardo spazia libero dalla Corna Blacca, alla Pezzeda, al Monte Ario, alla Vaghezza, ai monti di Marmentino, Lodrino, Sarezze, Lumezzane, lungo tutta la valle per poi tornare al Monte Guglielmo e a Monte Campione.

Un luogo ricco di storia l'Alpe di Zerma, annoverata nel IX secolo tra i possedimenti del Monastero di S. Giulia, fu disboscata e coltivata a lungo dai frati Benedettini. La storia, il paesaggio e l'atmosfera di questo luogo



contribuiva a renderlo per noi il "nostro rifugio".

E così proprio in una di quelle sere trascorse ad ammirare un cielo così stellato che pareva volerci avvolgere, a guardare le luci in lontananza della Valle e della città e ad ascoltare i versi di qualche animale notturno che ad Osvaldo venne una di quelle idee alle quali, nonostante un po' di perplessità iniziale, non era possibile dire di no perché in fondo questo era da sempre il nostro sogno. "Perché non ridare vita a questo vecchio fondo così ricco di storia? Perché non pensare di coltivare anche noi qui qualcosa? Di creare qualcosa di nostro, di realizzare il nostro sogno di "vivere la montagna" in un modo per noi nuovo e inconsueto: da agricoltori".

Animati da molto entusiasmo e poca esperienza ebbe inizio l'avventura. Certo le cose da imparare furono molte: mio marito impiegato tecnico, io con una laurea



in economia, grande cultrice della contabilità e dei bilanci, un po' meno di ciò che voleva dire coltivare. Ma l'entusiasmo e la voglia di fare ebbero la meglio e cominciammo a studiare frequentando corsi presso varie scuole tra le quali l'Università della Montagna di Edolo e la Scuola di Agraria di Bolzano. Seguimmo corsi vari in Toscana, Emilia Romagna e Marche. Volevamo trovare qualcosa di innovativo restando però ancorati alla tradizione... ma cosa?

Cominciammo con l'analisi del terreno per capire cosa fosse più opportuno coltivare e così partimmo con un iniziale impianto di mirtilli al quale si aggiunse un piccolo meleto, il giardino delle erbe officinali e



poi la coltivazione dello zafferano grazie alla quale cominciammo una proficua e duratura collaborazione con l'Università della Montagna diventando, per la coltivazione dello zafferano, uno dei loro campi sperimentali (unico posto ad una quota così elevata, 1200 slm).

L'obiettivo era quello di verificare che la qualità dello zafferano di montagna potesse competere con quello coltivato in luoghi che presentavano minori difficoltà pedoclimatiche. I risultati furono e sono più che soddisfacenti confermando il nostro prodotto



come zafferano di prima qualità secondo quanto stabilito dai parametri delle norme ISO 3632:2003.

Considerato l'ottimo risultato, seppur in presenza di una quantità prodotta limitata, decidemmo di depositarne il marchio. Nacque così lo "Zafferano dell'Alpe - Alta Valle Trompia".

Nel frattempo ottenemmo anche la certificazione biologica dell'azienda e dei nostri prodotti; allo zafferano e ai mirtilli affiancammo le nostre confetture e i succhi biologici, gli olii essenziali purissimi estratti in corrente di vapore, alcuni prodotti cosmetici prodotti con le erbe raccolte nel nostro giardino e trasformate da un laboratorio farmaceutico.

L'ultima e più recente novità è la coltivazione di una pianta poco conosciuta ma con notevoli proprietà benefiche: l'Aronia Melanocarpa nera venduta in parte fresca o trasformata in confetture e succhi.

L'Azienda Agricola Alpe di Zerma esiste da solo sette anni, ma da quel 2010, data della sua creazione, sono cambiate molte cose. La montagna da amica e rifugio è divenuta compagna e maestra di vita: in agricoltura è la natura che detta i ritmi e i tempi. E' lei che ci fa comprendere quanto poco possiamo fare di fronte alla sua forza, ma se la sappiamo ascoltare ci fa anche sentire parte integrante e complementare di essa, dobbiamo solo esser pronti e saper attendere con grande rispetto: questa è la sfida maggiore!

Sandra B.