



testi:
Stefano Zazzi

fotografie:
Stefano Zazzi

Alex e l'oro rosso d'alta quota

DALLA VALTELLINA E CONTADI



Le sue coltivazioni sono là sulla sponda del torrente Viola presso l'antico ponte in pietra. Alex Berbenni ha reso fertile ogni lembo di verde per sperimentare, il recupero di qualità antiche di pruni, meli, peri. E' un angolo pieno di storia perchè oltre al ponte c'è spazio anche per la vecchia segheria di "Sughet". Ma queste superfici vicine a casa, linde e ordinate, si sono presto rivelate insufficienti per le sue attività di coltivatore d'alta quota.

Ha allora reperito altri terreni verso Fior D'Alpe e a Pedenosso. Dopo aver seminato con successo altre produzioni ora le sue attenzioni sono passate alla coltura dello zafferano. Quello che in termini tecnici è noto come "Crocus sativus" ovvero una piantina coltivata che da noi non esiste allo stato spontaneo. (se non come residuo di una precedente coltivazione). Alex mi dice che è una piante sterile, (in cui da un preesistente bulbo-tubero si originano dei



bulbilli) che per esprimersi al meglio predilige le zone in pendenza e ben esposte al sole. Altra caratteristica specifica è il suo ciclo culturale inverso: vegeta cioè nel periodo che va dall'autunno a primavera e riposa nella stagione estiva. I bulbi vanno messi a dimora tra agosto e settembre e tra ottobre e novembre vengono raccolti i fiori. Da ogni bulbo adulto si generano dei bulbi piccoli; la distanza tra le file è di norma di 15 cm., quella tra i bulbi un po' meno.



Chiedo ad Alex quale è la diffusione di questa pregiata coltura. "Una zona di coltivazione storica è l'altopiano di Navelli in Abruzzo, dove si ottiene uno zafferano di qualità sin dal 1200. E' una risorsa anche turistica per quell'area. Altra realtà di interesse è quella di Mund, località a 1200 mt. s.l.m. nel Vallese, dove si arriva ad una produzione di 3 kg. l'anno. E pensare che da un fiore si ricavano 3 piccoli stimmi!" In Valtellina come vanno le cose? "Dopo le prime sperimentazioni della Fondazione Foianini intorno al 2000, oggi le coltivazioni sono salite a circa un ettaro. Io ho individuato ottimale un'area nei dintorni di Pedenosso, un terreno calcareo, rivolto a sud". Vi sono modi per ottenere una qualità superiore di queste produzioni? "Innanzitutto voglio evidenziare che l'escurione termica esalta le qualità organolettiche della spezia, e da noi nell'autunno questa condizione è ben presente. La raccolta dei fiori va effettuata nelle prime ore del mattino, quando il fiore è ancora chiuso; poi vanno tolti i tre stimmi rossi che saranno essiccati rapidamente con vari metodi (all'aria, su brace etc.).

Nell'altra pagina: Alex raccoglie le sue bacche dalla vigna.

In alto a sinistra: il fiore di zafferano con gli stimmi rossi.

Foto 5: campo di zafferano in primavera.

In basso a sinistra: l'uva bianca piantata a 1300 mt s.l.m.



testi:
Stefano Zazzi

fotografie:
Stefano Zazzi

L'analisi chimica sul raccolto del 2017 relativamente ad aroma, sapore e colore ha prodotto un risultato eccellente, specie per le prime due caratteristiche”.

Quali impieghi può avere lo zafferano oltre al condimento di un risotto alla milanese?

“Già nel Quattrocento era noto alla corte degli Sforza e nei monasteri.

Nell'Italia del sud viene ora prodotto un liquore; un altro uso è nel famoso formaggio bagoss dove viene aggiunto in polvere dopo il caglio.

In passato veniva utilizzato per tingere i tessuti ed era considerato una pianta terapeutica per vari disturbi”.

Le coltivazioni di Alex non si limitano tuttavia allo zafferano ma riguardano ad esempio il grano saraceno, che viene coltivato di norma come seconda coltura in successione ed altre nello stesso anno.

Mi riferisce che “ in Alta Valtellina, data la stagione produttiva più breve viene coltivato anticipando la semina in primavera come unica coltura. Il raccolto avviene nel mese di agosto, creando dei piccoli covoni completando così

l'essiccazione sul campo.

Segue la battitura (con l'escut) e la soffiatura delle impurità con il mulinello.”

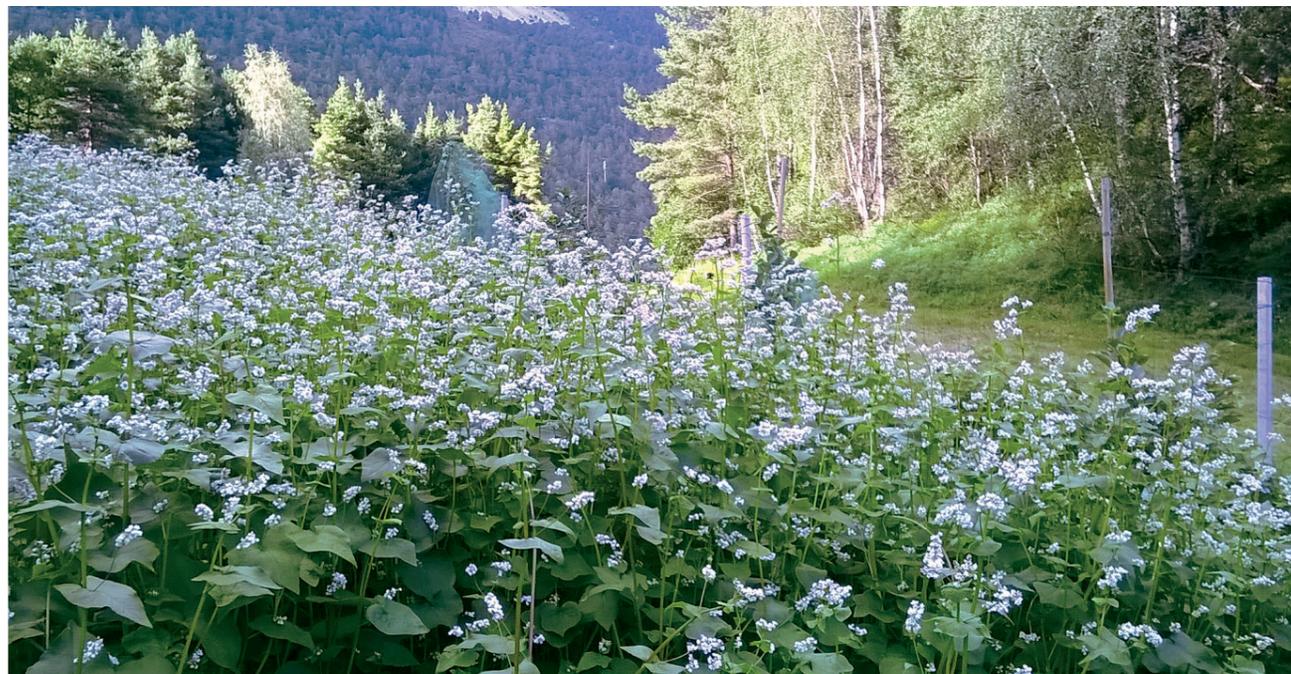
Le api ne sono ghiotte e la loro visita sul campo influisce sulla quantità di granella prodotta. Non posso infine tacere sulle sperimentazioni condotte da Alex in Valdidentro di una vite a bacca bianca di origine trentina; si adatta alla coltivazione anche in quota sino ad un'altezza di 1300 metri perché è una varietà che matura precocemente e germoglia tardi.

Sfugge così alle gelate primaverili e perciò è particolarmente diffusa in val di Cembra fino al Passo della Mendola.

Viene coltivata a filari con metodo guyot doppio con tralci corti. Si adatta alla produzioni di spumanti”.

Ho ritenuto di riportare questo profilo - intervista perché mi è parso di individuare un caso emblematico di traduzione pratica delle conoscenze acquisite in fase di studio (laurea in scienze agrarie con specializzazione in valorizzazione e tutela dell'Ambiente e del territorio montano) in vari ambiti di coltivazioni di eccellenza.

In basso:
campo di grano saraceno.



Allo Stelvio e al Gavia metri di neve



A sinistra: verso il passo Gavia tra muri di neve.

Sotto a sinistra: la strada del Gavia e il Corno dei Tre Signori.

Qui sotto: i grandi accumuli di neve tra gli alberghi dello Stelvio.



Annata del tutto eccezionale questa del 2019 per le grandi quantità di neve caduta nel corso della primavera, specie alle quote sopra i 1600 metri. La situazione è risultata ancor più evidente al momento dell'apertura dei passi del Gavia e dello Stelvio. Le rigide temperature ed il maltempo del mese di maggio hanno anche ostacolato le operazioni di sgombero e fresatura della neve. Quando poi i mezzi hanno potuto portarsi verso quota 2500 mt. s.l.m. ed oltre sono stati costretti ad operare tra muri di neve alti fino a 5 metri.

A questa difficoltà si abbinava un costante pericolo di valanghe con conseguenti interruzioni delle operazioni di sgombero. Dopo molti anni le aperture dei due passi sono state rinviate dalle consuete date verso fine maggio sin quasi alla metà di giugno. Inoltre nei pressi del passo Gavia lo scioglimento delle cospicue masse nevose ha provocato la tracimazione del Lago Bianco, che ha invaso il tratto terminale della strada verso il valico. Una situazione quindi da annotare negli annali e di cui i “Quaderni” hanno ritenuto utile informare i lettori.

DALLA VALTELLINA E CONTADI