

Generazioni

La montagna che resiste

Gal Valle Brembana 2020

Il Gruppo di azione locale attivo su 55 Comuni in tre valli

Il Gal Valle Brembana 2020 è un Gruppo di azione locale attivo sui territori di 55 Comuni, per una superficie di 77.109 ettari, che coprono la superficie territoriale della Comunità montana della Valle Brembana e della Valle Imagna oltre che parte del territo-

rio della Comunità montana della Valle Seriana, corrispondente ai Comuni in sponda destra orografica della bassa valle. Nel 2016 il partenariato ottiene il finanziamento bandi del Programma di sviluppo rurale di Regione Lombardia. Il Gal si pone l'obiettivo di

sostenere lo sviluppo economico, sociale e culturale dei territori di sua competenza attraverso azioni in accordo con il Piano di sviluppo locale valorizzando le risorse presenti e coinvolgendo enti pubblici e privati, oltre a operatori presenti sul territorio.



«Erbe spontanee 2.0: così la tradizione sta al passo con gusti e tendenze di oggi»

San Giovanni Bianco. Italo Della Fara nove anni fa ha iniziato quasi per scommessa. Oggi continua con i figli

Continua con questa puntata una serie di pubblicazioni dedicate ai personaggi e alle piccole realtà delle Orobie, in collaborazione con il Gal Valle Brembana 2020, che ha curato la raccolta delle storie e delle fotografie di questa pagina.

A San Giovanni Bianco, poco sopra la frazione del «Grumo», si trova un'oasi verde, lontana dai rumori del paese. Qui, nel 2012, è nata l'azienda agricola Della Fara, quasi per caso.

«Inizialmente si trattava solo di una passione – racconta Paola Della Fara – non c'era l'intenzione di avviare un'attività».

Ma poi la passione si è concretizzata, divenendo un vero e proprio lavoro: coltivare erbe spontanee (e non solo), per poi trasformarle e metterle in vasetto.

Il 2012 è stato un anno di svolta per questa famiglia, la decisione di ritornare alle origini e a una vita semplice. «Una vita diversa, più a contatto con la natura – racconta Paola – più semplice sotto alcuni punti di vista, più complessa e impegnativa per altri aspetti. Trovarsi a sottostare alle regole e ai tempi della natura è stata una cosa nuova, all'inizio. Ma ce l'abbiamo messa tutta: volevamo che le erbe spontanee, anche se nella coltivazione, crescessero nel modo più naturale possibile, senza irrigazione e concimi. Esattamente come sarebbero in un prato di montagna».

Paola spiega che è stato il padre a dare avvio all'azienda: Italo, imprenditore con oltre 30 anni di esperienza, un po' per gioco, un po' per interesse, si è avvicinato al mondo ormai dimenticato delle erbe spontanee, fino a trasformarlo in una vera e propria attività.

Italo, già amante della più conosciuta erba spontanea delle Orobie, l'erba del Buon Enrico, meglio nota come «paruch», decide di approfondire l'argomento, venendo a conoscenza del progetto «Bionverde» Regione Friuli, con cui si confronta sulle proprietà e le caratteristiche delle varie erbe. Tutto ciò ha spinto poi Italo ad avviare la prima coltivazione di paruch in Val Brembana.

Tre anni fa anche Paola ha deciso di affiancare il padre in azienda e ora si è aggiunto anche il fratello maggiore. Sono svariate le coltivazioni dei Del-

la Fara: l'aglio orsino, dalle ottime proprietà ipotensive, depurative e antibiotiche; il paruch, dal sapore simile allo spinacio, ma più intenso e con un retrogusto amarognolo; il cornagi, ricco di vitamine e sali minerali, dal sapore tenero e delicato; il carciofo di monte, saporito e molto dolce; il rabarbaro, con proprietà digestive, toniche, lassative e depurative; la rosa canina, valido alleato per il sistema immunitario, grazie all'altissimo contenuto di vitamina C; il sambuco, dal sapore dolce, ottimo antinfiammatorio e ricco di vitamine; le fragole «anais», dagli elevati contenuti zuccherini e dal notevole aroma; le mele, frutto ricco di tradizione e gusto nella sua semplicità. E poi i prodotti realizzati con la trasformazione: sciroppi e digestivi, marmellate, pesti, salse e condimenti, biscotti e grissini a base di erbe spontanee. Piante umili, selvatiche, che vengono rivalorizza-

L'azienda agricola «Della Fara» è un'oasi verde sopra la frazione Grumo

Tutto iniziò con il «Paruch», oggi si coltiva una gran quantità di specie vegetali

te e rivisitate.

Italo e Paola si impegnano fortemente nella loro missione di «recupero di una tradizione», come dicono. Partecipano a fiere e mercati, lavorano su packaging e idee regalo, puntano a instaurare buoni legami con negozi e ristoranti della provincia e anche al di fuori. Da poco l'azienda ha lanciato anche una linea di e-commerce puntando a far arrivare lontano i sapori della tradizione bergamasca.

Come sostengono sul loro sito web, «per realizzare un sogno sono indispensabili diversi fattori: far sì che l'idea abbia i giusti requisiti per divenire concreta, possedere un forte spirito di iniziativa e, perché no, anche una buona dose di incoscienza, ma, soprattutto, crederci».

Beatrice Pedretti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. L'azienda agricola «Della Fara» si trova sopra la frazione Grumo di San Giovanni Bianco; 2. Avviata da Italo Della Fara, imprenditore con trent'anni di esperienza alle spalle, l'attività negli anni è cresciuta e ha diversificato le produzioni; 3. Nella conduzione dell'azienda sono entrati anche i figli di Italo; 4 e 5. Nell'oasi in mezzo ai boschi brembani, l'azienda produce anche diversi prodotti derivati dalle erbe