



Project author or developer:
Rossella Rasori

Where:
IT / Italia / Provincia di Biella

Website:
www.isegretidellerbe.it

L'azienda agricola "I segreti delle erbe" si è costituita a gennaio del 2010 ma già dal 2005 abbiamo cominciato a sperimentare sui nostri terreni la coltivazione di piante aromatiche. L'amore di Rossella per le erbe e le attività agricole, il desiderio di Agostino di recuperare terreni lasciati incolti da anni e la gioia di Stella nell'essere circondata dai profumi ha fatto sì che un'idea si trasformasse in qualcosa di concreto. Dall'osservazione che nei nostri prati la melissa cresceva in modo spontaneo e constatato quanto i nostri terreni fossero poveri e "emagriati" abbiamo pensato che piante poco esigenti come le aromatiche potessero trovare un buon habitat per vivere. Con l'acquisto di 400 piante biologiche di rosmarino è iniziata la prima coltivazione con relativa vendita delle foglie fresche ai salumifici che ne facevano richiesta per aromatizzare le carni. Nel frattempo raccogliendo e dividendo i cespi spontanei di melissa abbiamo iniziato la riproduzione di questa pianta e creato nuovi impianti. Nel settembre del 2007 si è presentata l'opportunità di partecipare a un corso riguardante gli oli essenziali e la distillazione e da quel momento si è aperto un nuovo orizzonte. La distillazione in corrente di vapore richiede l'utilizzo di un distillatore la cui capienza varia in base alle esigenze di produzione partendo da pochi chili fino ad arrivare ai quintali di prodotto fresco come avviene nei processi industriali. Per il nostro fabbisogno abbiamo scelto un distillatore di piccole/medie dimensioni e l'avventura è cominciata. La tecnica di estrarre le essenze aromatiche dalle piante è antichissima ma nell'anno mille un medico in Arabia Saudita inventò la serpentina di refrigerazione che permise la distillazione così come oggi la conosciamo. Il nostro intento è quello di inserirci nel modo meno invasivo possibile nell'ambiente nel quale ci troviamo evitando l'utilizzo di qualsiasi prodotto chimico e cercando piano piano di capire e mettere in pratica i principi della permacoltura. Vogliamo lavorare rispettando la legge di reciprocità secondo la quale deve esserci uno scambio equo tra il prendere e il dare e questo in termini pratici significa non depauperare i terreni e adottare tecniche agrarie intelligenti. Noi abbiamo scelto di pacciamare i nostri terreni utilizzando i residui della distillazione perché quello che viene tolto venga nuovamente reso e per nutrire la Terra facciamo dei macerati utilizzando le infestanti che vengono tolte dai campi evitando così di usare concimi sia chimici che di tipo animale. È possibile coltivare e produrre senza forzare i tempi ed ottenere risultati eccezionali entrando nell'ottica che la Natura non va assoggettata ma va capita e amata perché solo così potremo continuare a vivere e a far vivere questo nostro splendido pianeta dove nella Natura possiamo trovare tutto ciò che occorre al nostro corpo che alla nostra anima.

