



MICHELE BRAMBILLA
INVIATO A GRESSAN (AOSTA)

Iloro unici dipendenti sono dei nematodi: «Animali triblastici, protostomi, pseudocelomati, vermiformi a simmetria bilaterale», ci informa l'enciclopedia; vermi, in parole povere. Simone Lavy e Silvana Glarey, marito e moglie, titolari della Agrival, li utilizzano a centinaia per combattere un nemico pericoloso per l'attività di un'azienda agricola, quasi quanto il fisco e la burocrazia: e cioè i maggiolini, ghiotti di radici di piante, in particolare di quelle dei lamponi. I nematodi regolarmente assunti dalla Agrival si nascondono nel terreno e, appena scorgono una larva di maggiolino, gnam, se la mangiano.

Tutto questo perché Simone e sua moglie Silvana non usano pesticidi, insetticidi o qualsiasi altra diavoleria moderna. Tutto qui si fa «come una volta» o se preferite come Dio comanda.

Siamo a Resselin, frazione del Comune di Gressan, sopra Aosta, 3.135 abitanti in 25 chilometri quadrati. I coniugi Lavy hanno un piccolo frutteto qui vicino, a Saint-

GLI UNICI «DIPENDENTI»

Sono i nematodi, cioè i vermi che combattono i maggiolini senza pesticidi o insetticidi

I TEMPI

«Facciamo tutto noi da soli: si parte a maggio con le ciliegie e si arriva a ottobre con l'uva»

Pierre. Si lavora rispettando i tempi della natura: si parte a maggio con le ciliegie, poi le albicocche, le pesche e avanti fino a ottobre, con mele pere e uva. Le arance e i limoni, invece, le comprano dalla Sicilia; le arance amare dalla Liguria.

Da un po' hanno anche una serra di 120 metri quadrati per le fragole. «Le fragole - spiega Silvana - hanno bisogno di una cura che non si può neanche immaginare». Quanto ai lamponi, poi, in parte abbiamo detto. «Sono delicatissimi - dice Simone -. Li abbiamo piantati su un terreno di 2 mila metri quadri dopo aver fatto tutti i test. Il ph era idoneo, sembrava tutto a posto e invece, sorpresa, ecco i maggiolini che arrivano a mangiarsi le radici. Così, dopo aver fatto l'impianto e visto quante larve c'erano, abbiamo messo l'arma segreta, i nematodi-mangia-larve-di-maggiolino». Arma segreta ma legittima e naturale, s'intende.

I maggiolini non sono l'unico inconveniente. La natura non sempre è benigna. Il tempo, ad esempio. «L'anno scorso abbiamo avuto una gelata tardiva, in aprile. Sa che cosa ha voluto dire? Che non abbiamo avuto né pesche né albicocche né ciliegie». Facciamo la consueta domanda banale che fanno quelli di città: quant'è dura la vita dell'agricoltore? «Il lavoro, perlomeno come lo facciamo noi, è certosino - rispondono -. Le potature sono fatte ovviamente tutte a mano e ogni pianta ne richiede una particolare. Se poi la nostra frutta non è sufficiente, la compriamo da altri piccoli produttori della zona. Tutta frutta valdostana, insomma, agrumi a parte. Riposarci? L'unico periodo è un po' la primavera. Un po'».

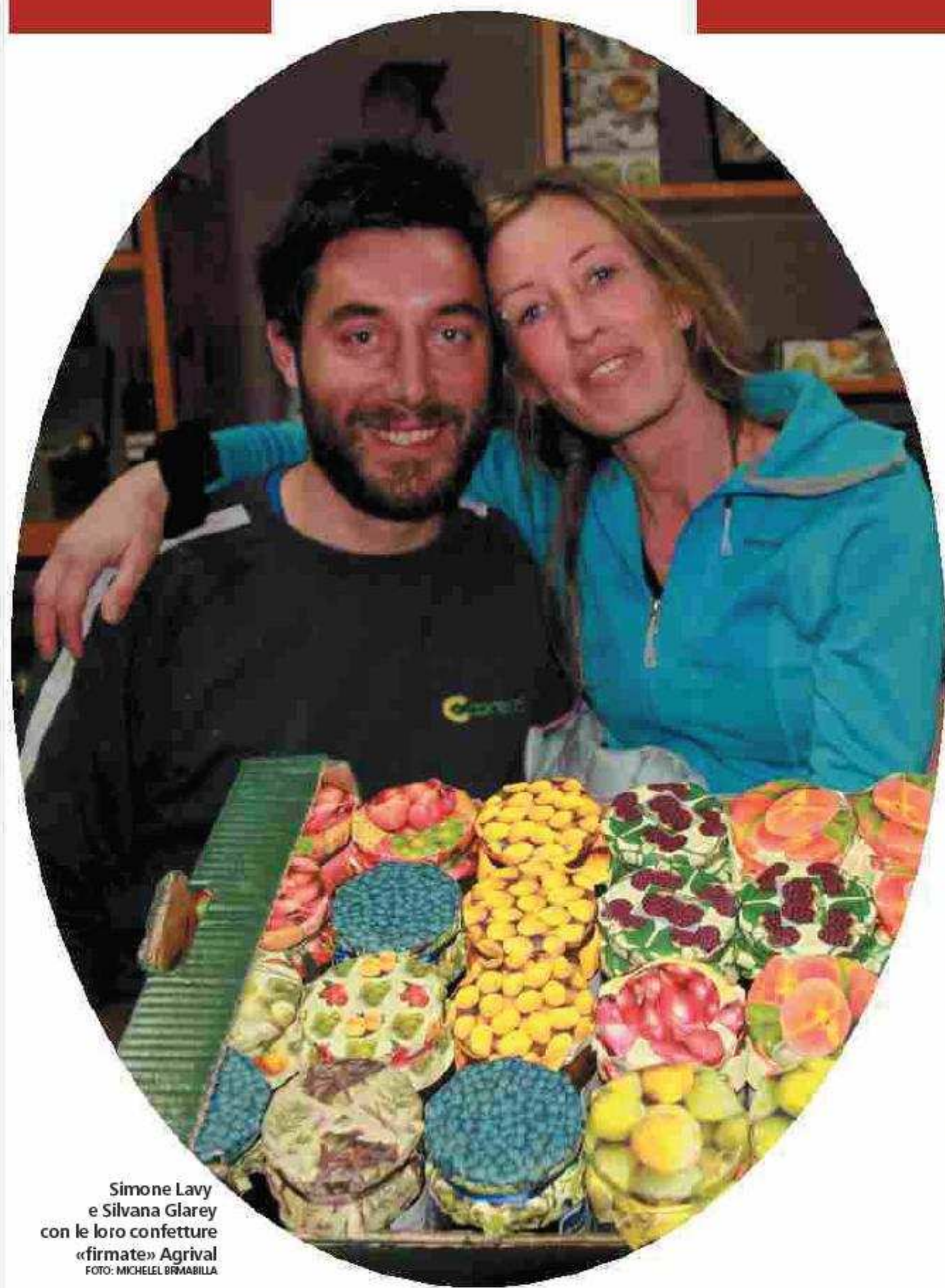
Fatiche non vane, perché i prodotti finali sono davvero una delizia. Marmellate di frutta tradizionali nella lavorazione, ma innovative nella composizione e nel gusto. Ad esempio. La confettura di mele e pomodori verdi da abbinare ai formaggi grassi. Quella di mele e liquirizia («Una nostra esclusiva») per i formaggi erborinati, soprattutto gorgonzola, ma anche caprini. Quella di mele e pompelmo rosa («Altra nostra esclusi-

Viaggio nell'Italia del cibo d'eccellenza

Le confetture d'alta quota prodotte al ritmo della natura

Silvana, Simone e il sogno (realizzato) di fare agricoltura secondo la tradizione

Sopra Aosta



Simone Lavy e Silvana Glarey con le loro confetture «firmate» Agrival
FOTO: MICHELE BRAMBILLA



Tra le montagne

Resselin è una frazione del Comune di Gressan (poco più di 3 mila abitanti)



La fattoria

L'Agrival ha bandito dalle proprie coltivazioni tutti i pesticidi e gli insetticidi



I prodotti

Marmellate di frutta tradizionale, ma innovative nei gusti e nella composizione

30 al giorno
È la produzione dei vasetti della Agrival: una quantità tipicamente artigianale che garantisce la massima qualità

25-30 giorni
È il tempo di conservazione in frigorifero di un barattolo aperto: l'assenza di conservanti lascia il posto ai processi naturali

va») per i formaggi freschi e la colazione. Quella di sambuco («Se ne fanno solo 50 chili all'anno») per la selvaggina, le carni bianche e la colazione. Quella di mirtillo per la colazione.

Inutile specificare che di conservanti, in questi prodotti, non ce n'è neppure l'ombra. Quindi un barattolo dura anche due anni se non lo apri, ma non più di 25-30 giorni (in frigorifero) una volta che è stato aperto. «Quelle in agrodolce - spiega Simone - durano però molto di più perché c'è il potere conservante dell'aceto di mela», naturalmente prodotto anch'esso dalla Agrival.

Chi si trovasse ad aprire uno di questi barattoli immagini il lavoro che ci sta dietro. Prima quello al frutteto, di cui s'è detto. Ma poi la confezione. «Per fare una confettura - spiega Silvana - usiamo solo frutti maturi al punto giusto, ancora sodi. E li lavoriamo a mano. Una fragola, ad esempio, va prima pulita tutta con il bicarbonato, poi le va tolto il picciolo, quindi la si taglia a cubetti con un coltello. Un'arte che ci ha insegnato Laura Coquillard, la signora che due anni fa ci ha venduto questa ditta e che ha sempre lavorato con tecnica tradizionale.

Per capire che cosa si intende per tecnica tradizionale: «Facciamo - dice Silvana - cinque chili di frutta per cotta», dove per «cotta» s'intende un padellone da mettere sul fuoco; «altri fanno cuocere anche 70 chili di frutta per volta». La cottura, a fuoco lento, dura un'ora e mezza-due.

TUTTO A MANO

«Solo frutti maturi al punto giusto, ancora sodi, lavorati uno per uno e cotti a fuoco lento per ore»

NIENTE GASTRITE

Tra i prodotti dell'Agrival il rimedio con bacche di ginepro: un cucchiaino e digerisci tutto

Dai cinque chili di cotta vengono fuori più o meno 15 vasetti di confettura e, siccome ci vuole una giornata intera per preparare due cotte, la media della produzione è una trentina di vasetti al giorno.

«La confettura di mele e pompelmo rosa, ad esempio, richiede un lavoro particolarmente impegnativo. La buccia del pompelmo viene ta-

gliata a mano, messa a bollire nell'acqua calda e poi fatta «sbollentare» - noi diciamo così - per estrarne la parte amara. Solo dopo viene abbinata al succo di pompelmo e di mela». Perfino le etichette dei vasetti sono fatte a mano, da Silvana.

Che cosa porti una coppia di sposini a fare una vita e un lavoro così è una cosa che, ahimè, oggi fa spesso difetto anche ai giovani: la passione. Simone è diplomato come perito agrario, ma solo un anno fa è riuscito - dopo alcuni lavori «normali» - a realizzare il suo sogno: fare l'agricoltore.

Lui e Silvana vivono così, facendo tutto in casa e vendendo i loro prodotti nei mercati e nelle fiere della Valle d'Aosta; solo da poco è cominciata anche la vendita on line, tramite il sito www.marmellateagrival.it.

Di sicuro vivono meglio di tanti cittadini delle metropoli e non soffriranno di gastrite. Anche perché producono pure il «Tzenevrou», rimedio tradizionale valdostano a base di bacche di ginepro: dicono sia uno straordinario maalox naturale, un cucchiaino e digerisci tutto, vengono anche da Milano per comprarlo.

[4. Continua]