

Val Curone il parco degli aromi



di NICCOLÒ MAPELLI

L'aroma che si sprigiona camminando tra le strettissime file di rosmarino coltivato sui terrazzamenti della collina non lascia intuire di essere a 400 metri di altezza, su un rilievo della Brianza, in Lombardia anziché in Liguria o in Sardegna. Qui, nel versante meridionale della dorsale collinare che unisce Missaglia a Montev ecchia, due paesi della provincia di Lecco, è normale la presenza, pur rara in questa regione, di piante aromatiche officinali che ben si adattano al microclima particolarmente mite di questi «ronchi» terrazzati.

Due sono le specie più coltivate in questo tratto del Nord Italia: la salvia e il rosmarino (vedi riquadro a pag. 3), piante che nel passato hanno avuto un interesse prettamente di tipo alimentare e a cui oggi si affiancano tentativi di trasformazione in olio essenziale o utilizzi erboristici. Queste due piante coltivate, come del resto altre qui presenti, scandiscono la giornata di tanti agricoltori del Parco regionale di Montev ecchia e della Valle del

Il Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone ricade tutto nella provincia di Lecco. Tra colline e vallate presenta habitat di interesse naturalistico, erbe officinali e produzioni agricole riconoscibili grazie a un marchio

Curone – uno dei 24 Parchi presenti in Lombardia – imponendo loro di alzarsi all'alba per la raccolta o la consegna delle foglie fresche da destinare all'ortomercato di Milano o ai punti di vendita locali.

COLTIVAZIONI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Molte delle operazioni che venivano applicate nel passato alle erbe aromatiche sono rimaste invariate e, tra queste, una delle più impegnative è sicuramente il trasporto dei prodotti raccolti che in qualche raro caso avviene ancora nella «gerla» lun-

go le ripide scalinate di pietra realizzate quasi sempre sulle linee di massima pendenza per collegare tra di loro i molti terrazzamenti.

Anche la lavorazione del terreno e il controllo delle erbe infestanti vengono eseguiti manualmente, affiancati negli ultimi anni dall'uso di piccoli mezzi meccanici spesso inventati da qualche agricoltore. Quelle delle piante officinali aromatiche sono quindi coltivazioni a basso impatto ambientale su cui il Parco di Montevecchia e della Valle del Curone sta investendo molto in termini di assistenza alle aziende, ricerca, sperimentazione e innovazione.

UN DELICATO EQUILIBRIO

Questo territorio non si trova isolato o in un luogo difficilmente accessibile; al contrario siamo in piena Brianza, a 30 minuti da Lecco, da Milano e da Bergamo, sui primi importanti rilievi che si innalzano a nord della Pianura Padana.

Il Parco regionale di Montevecchia e della Valle del Curone, definito dalla normativa come «agricolo-forestale», ha un'estensione di circa 2.700 ettari distribuiti sul territorio di 11 comuni tutti in provincia di Lecco; circa 1.100 ettari sono destinati alle produzioni agricole, mentre nella restante superficie, esclusi i nuclei abitati, è presente il bosco.

La vicinanza a grandi metropoli, per contro, porta con sé il problema della progressiva urbanizzazione nelle zone a ridosso dei suoi confini che sta cambiando il volto del paesaggio, spesso senza tener conto delle tipologie edilizie rurali della zona, delle colture tradizionali, delle emergenze naturalistiche.

Così il lavoro e le attività messe in atto dall'ente Parco a partire dalla sua istituzione, avvenuta nel 1983, erano e sono improntate a mantenere intatto un delicato equilibrio tra l'opportunità di valorizzare le produzioni tipiche delle aziende locali e la necessità di preservare habitat considerati di interesse comunitario, conservando e riscoprendo gli elementi della tradizione rurale.



Veduta di un versante del Parco regionale di Montevecchia e della Valle del Curone

ROSMARINO, SALVIA, MA ANCHE «ERBE DIMENTICATE»

Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*). Vegeta ottimamente su suoli calcarei, ben drenati e talvolta aridi, su rupi e terrazzamenti come quelli delle colline del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone. Il rosmarino appartiene alla famiglia delle Lamiaceae ed è una specie perenne dall'aspetto di denso arbusto cespuglioso, sempreverde, fittamente ramificato con rami ascendenti a sezione quadrangolare e ha la particolarità di contenere oli essenziali aromatici che lo rendono tanto prezioso in cucina e non solo.

Salvia (*Salvia officinalis*). L'aroma della salvia è forte, il suo sapore piccante e amaro. Può vivere allo stato spontaneo anche oltre i 10 anni, mentre in coltura si mantiene generalmente dai 3 ai 5 anni al massimo. Le parti richieste dal commercio sono molteplici a seconda dell'uso che può essere alimentare, erboristico e cosmetico.

Le specie minori. Pur interessando investimenti di superficie limitati, è significativo segnalare nel Parco di Montevecchia e della Valle del Curone recenti impianti di «erbe dimenticate» verso le quali si assiste a un rinnovato interesse, quali il coriandolo, il dragoncello, l'erba cipollina, l'iperico, la melissa, poi menta, santoreggia, timo, maggiorana, senza dimenticare i capperi (coltivati sui muri a secco) e lo zafferano, che qui trova un microclima e un terreno particolarmente adatti.

BIODIVERSITÀ E UN RICCO PATRIMONIO RURALE

L'agricoltura praticata nel Parco coinvolge una molteplice gamma di attività e ambienti, tali da racchiudere in sé uno spaccato quasi completo di tecniche, prodotti, terreni e risorse. Nel Parco non c'è infatti una coltura dominante, una spiccata specializzazione o uno standard comune, bensì esiste una miriade di situazioni differenti che aumentano significativamente la biodiversità e la ricchezza del patrimonio rurale locale.

Un recente censimento ha individuato quasi 100 aziende presenti sul territorio dell'area protetta: nell'area agricola pianeggiante del Parco, che è di circa 500 ettari, si trovano le grandi aziende cerealicole e zootecniche, con allevamenti di bovini da latte, affiancate ad aziende dedicate alla coltivazione di orticole sotto tunnel (insalate, fiori di zucca, erbe) e ai vivai in pieno campo di piante ornamentali; in ambito collinare, che interessa invece circa 600 ettari, oltre alle già citate erbe aromatiche officinali, trovano diffusione e spazio le piccole aziende a carattere familiare, con vigneti e attività legate all'apicoltura, all'allevamento ovi-caprino e impianti di piccoli frutti.

UN MARCHIO PER I PRODOTTI DEL PARCO

L'ente Parco, sulla base di disposizioni regionali comuni a tutte le aree protette, nel 2007 ha avviato la valorizzazione delle produzioni

tipiche delle aziende locali attraverso un marchio che al momento interessa le erbe officinali salvia e rosmarino, i formaggini di latte caprino, due tipi di miele (acacia e castagno) e il vino, con l'intento di rispondere alla domanda di prodotti locali proveniente sia da parte dei fruitori del territorio che dagli stessi residenti.

Attualmente il prodotto più rinomato del Parco è il formaggio di Montevercchia, fresco, stagionato o sott'olio di oliva, reperibile direttamente nelle aziende agricole, oppure nei ristoranti e nelle trattorie dei dintorni e in alcuni piccoli alimentari della zona. E per conoscere le aziende che vendono i prodotti con questo speciale marchio, potete visitare il sito del Parco (www.parcocurone.it).

In generale, comunque, il vino, il miele, la salvia, il rosmarino, i formaggi, i salumi, gli allevamenti, la frutta e gli ortaggi, senza tralasciare tutto ciò che il territorio spontaneamente offre, come le castagne, i frutti di bosco, funghi, erbe e altri ancora, sono prodotti caratteristici dell'agricoltura del Parco, quelli per cui è più stretto il vincolo con la terra che li ospita, fatta di terrazzamenti, di muri in pietra a secco che li sostengono, di siepi di campo e di confine e con i sentieri e tutti gli altri elementi che un tempo erano parte funzionale e integrante delle attività agricole.

I «PRATI MAGRI»

Oltre ai caratteristici versanti terrazzati della collina di Montevercchia, il territorio del Parco racchiude altre morfologie e diversi usi del suolo di tipo naturalistico. L'Unione Europea, con la direttiva «Habitat», ha individuato un elenco di ambienti e di specie considerati di interesse comunitario, la cui salvaguardia è essenziale per la conservazione della ricchezza biologica ed ecosistemica del nostro continente. Fra questi habitat e specie alcuni vengono considerati di interesse prioritario, poiché la loro conservazione è minacciata.

CONSORZIO DEI PRODUTTORI AGRICOLI DEL PARCO DI MONTEVECCHIA

Il Consorzio dei produttori agricoli del Parco di Montevercchia è nato nel luglio 2005 su iniziativa di 21 aziende operanti nel Parco allo scopo di promuovere un'**agricoltura attenta alla salvaguardia del territorio**, alla protezione dell'ambiente naturale, alla valorizzazione del paesaggio, della qualità dei prodotti e della loro tipicità.

La fondazione del Consorzio è il risultato di un'attività di assistenza e di supporto tecnico iniziata negli anni 90 dal Parco, con il graduale e sempre più ampio coinvolgimento dei numerosi coltivatori locali, tanto che i soci del Consorzio rappresentano quasi tutti i comparti produttivi dell'agricoltura qui praticata.

Il primo e immediato obiettivo del Consorzio è quello di porsi come struttura di riferimento per i diversi indirizzi produttivi, soprattutto di quelli a carattere e organizzazione familiare, ed è in grado di raccogliere le istanze dei singoli e di fornire risposte attraverso azioni concrete e produttive, coordinando problematiche, produzioni e mercati diversi per soddisfare un'esigenza comune: **valorizzare e promuovere le produzioni** nei mercati e porre le basi per l'ulteriore sviluppo del settore agricolo.

In particolare tre sono gli habitat definiti di interesse prioritario:

- l'habitat delle «sorgenti petrificanti» (*Cratoneurion*);
- l'habitat dei «prati magri» (*Festuco-Brometalia*);
- l'habitat dei «boschi igrofilii» (*Alno-Ulmion*).

L'habitat seminaturale dei «prati magri» è senza dubbio quello dalle più alte valenze paesaggistiche. Lo

si trova sui versanti meridionali e intensamente terrazzati della collina della Val Curone e della Valle Santa Croce, ma le superfici più interessanti si osservano su circa 30 ettari vicino alla Cascina Galbusera Nera, nel comune di Perego.

L'habitat dei prati magri occupa gli spazi che l'uomo ha strappato in passato al bosco, per consentire le pratiche dell'agricoltura e del pascolo. Qui i «ronchi» sono stati col-

tivati fino agli anni 50 del secolo scorso con vigneti, ortaggi, cereali e prati stabili, regolarmente sfalcati fino ai primi anni 80. L'attività agricola è poi cessata, consentendo in una prima fase l'espandersi delle biocenosi prative (associazioni biologiche di specie diverse che vivono in reciproca relazione) dei *Festuco-Brometalia*, ma riavviando in tempi più lunghi la naturale trasformazione verso il bosco con la scomparsa delle specie legate allo sfalcio dei prati.

Oggi l'area appare paesaggisticamente diversificata, un mosaico di vigne, prati e boschi di roverella. È inoltre presente un gruppo di orchidee che rischia di scomparire a causa delle dinamiche, naturali e non, in atto. Osservazioni in un



L'uso delle erbe e delle spezie arricchisce i tipici formaggini del Parco





L'habitat dei «prati magri» in una insolita veste autunnale. L'erba secca indica l'assenza di sfalcio nella stagione appena trascorsa

arco di 10 anni testimoniano la presenza di *Serapias vomeracea*, *Ophrys apifera*, *Ophrys sphecodes*, *Ophrys insectifera*, la cui raccolta è naturalmente vietata.

LA TRAMA STORICA DEL PAESAGGIO

Un progetto di particolare interesse è quello realizzato nei primi anni 2000 grazie a un finanziamento della Fondazione Cariplo, finalizzato alla conservazione, alla valorizzazione e al recupero degli elementi di valore storico, testimoniale e funzionale della civiltà contadina di questo angolo di Brianza.

Dopo le prime fasi di ricognizione e catalogazione, è stato avviato il recupero degli elementi in base a una scala di priorità che ha preso in considerazione il valore biologico, funzionale, storico e paesaggistico dei manufatti e degli ambiti indagati. La ricerca sul territorio ha portato alla riscoperta e alla catalogazione di circa 150 elementi riconducibili a cinque temi, che costituiscono la trama del paesaggio del Parco:

- l'acqua: sorgenti, lavatoi, fontanili;
- il culto: edicole votive;
- i terrazzamenti e le murature a secco;
- la mobilità: sentieri e toponomastica;
- le architetture vegetali: filari, alberi significativi, siepi.

Lavatoi, sorgenti e fontanili sfruttati per l'approvvigionamento idrico, opere idrauliche, sentieri in pietra, edicole votive e cippi commemorativi, terrazzamenti e murature a secco, filari, i cipressi del colle sono ormai il paesaggio del Parco e costituiscono la fitta trama intorno alla quale il territorio e la cultura locale si sono sviluppati ed evoluti.

PER UN ECOSISTEMA MULTIFUNZIONALE

Il Parco non è un museo all'aperto, né un laboratorio di vecchie pratiche agronomiche in disuso, ma un luogo dove attuare e sperimentare modelli di gestione attiva del territorio senza

porre unicamente tutto sotto il vincolo della normativa. La sopravvivenza e la funzionalità sono imprescindibilmente legate alla continua ricerca di nuove soluzioni di gestione mediante il coinvolgimento e la collaborazione tra i vari attori, dagli agricoltori ai cittadini comuni.

Qui ci si trova in un'area periurbana, perciò il problema è che il territorio intorno al Parco sta cambiando molto più velocemente del Parco stesso. Le esperienze in corso confermano l'intuizione e la necessità, che spinsero venti anni fa gli enti pubblici coinvolti a istituire il Parco, a proseguire oggi in questa sfida, consapevoli del fatto che occorre percorrere ancora molta strada perché si affermi un modello di gestione per un paesaggio rurale e un agro-silvo-ecosistema realmente multifunzionali, anche in nome di un'agricoltura che non si limita alla semplice produzione di materie prime a scopo alimentare, ma che punta a offrire una serie di funzioni e servizi a beneficio dell'intera società.

Questa è tra l'altro l'idea di «agricoltura multifunzionale» (vedi anche articolo a pag. 6) che da qualche anno si sta affermando come uno dei principali orizzonti per l'evoluzione futura del mondo agricolo.

Niccolò Mapelli



Lecco

Per informazioni

Parco di Montevecchia e della Valle del Curone

Località Butto, 1 - Montevecchia (LC)
 Tel. 039.9930384 - info@parcocurone.it
 www.parcocurone.it