



Nell'orto antico di Lisa

di Walter Nicoletti

L'idea di un orto coltivato con semi di varietà antiche conservate grazie alla caparbiazza degli anziani ortolani del territorio le è venuta dopo anni di sperimentazioni, studi e pratiche sul campo, frutto di una passione altrettanto antica.

Lisa Dotta è oggi una felice produttrice di ortaggi e piante officinali che nella frazione di Rover, a Capriana, ha realizzato il sogno di una vita in montagna, a stretto contatto con la natura e l'agro ecologia.

Proveniente da Mogliano Veneto e fresca di laurea in Tecnologie forestali e ambientali, Lisa si è stabilita dapprima in val di Fiemme, sul finire degli anni Duemila, collaborando con la Magnifica Comunità di Fiemme ed intraprendendo i primi passi nell'orticoltura di montagna.

Il 2017 è l'anno della svolta. Da appassionata diventa coltivatrice professionale di ortaggi e piante officinali grazie soprattutto ad un corso promosso in quegli anni dalla Fondazione Mach. L'azienda, "Fiordalisa", prende il suo nome e quello del suo fiore preferito, il fiordaliso appunto. Un gioco di parole che sottende un progetto: quello di coltivare varietà di ortaggi antiche e di piante officinali rispettando i dettami dell'agricoltura naturale e dell'agro ecologia.



Le erbe, spiega Lisa, vengono raccolte a mano nel loro momento balsamico, vale a dire quando il loro contenuto di principi attivi è al massimo per essere poi essiccate ed in parte inviate ad un laboratorio certificato bio per la produzione di sciroppi, infusi e altri prodotti.

Nella coltivazione dei prodotti orticoli, Lisa utilizza la tecnica della consociazione. Accanto ai cavoli da crauti trovano posto piante di rosmarino, issopo e salvia per allontanare la cavolaia, mentre fra i pomodori si colloca il basilico per proteggerli dall'oidio.

Interessante anche il capitolo riguardante le visite guidate promosse assieme all'Apt di Fiemme. In estate, ogni venerdì mattina, gli ospiti trovano accesso alle coltivazioni anche per un laboratorio dove si insegnano le tecniche per la produzione di sali aromatici. Il sabato pomeriggio è possibile inoltre acqui-



stare il prodotto direttamente in campagna: gli ospiti possono selezionare da soli i prodotti prendendo direttamente visione della cura e della qualità dei metodi di coltivazione.

Altrettanto interesse viene riposto nella conservazione e manutenzione dei muretti a secco, segno tangibile dell'identità contadina di questi luoghi la cui tecnica di costruzione è diventata recentemente patrimonio dell'Unesco.

Ma un'altra passione di Lisa riguarda la conservazione e la messa a coltura dei semi di varietà antiche di ortaggi. Una passione in gran parte ereditata dalla suocera e sviluppata grazie ai contatti con tante altre "paleo coltivatrici" nonché, questo il punto fondamentale, grazie all'attività portata avanti in questi anni dall'Associazione per la tutela della biodiversità la Pimpinella.

Lisa è diventata così una vera e propria "custode dei semi", dando vita ad un'apposita banca che custodisce e cataloga un insieme di varietà altrimenti destinate all'oblio.

Una passione, spiega la giovane coltivatrice, che intende recuperare la memoria del passato, il grande valore alimentare di questi prodotti, nonché la loro naturale attitudine alla resistenza ad alcuni patogeni e malattie.

Nell'ultimo anno la Pimpinella le ha affidato la conservazione e la propagazione della fava viola di Pinè, dell'insalata estiva di Cembra e della malva crispa. Nel primo caso si tratta di un fagiolo conosciuto da oltre un secolo sull'Altopiano, particolarmente resistente agli afidi. I semi dell'insalata di Cembra sono invece stati donati da una appassionata conservatrice direttamente alla Pimpinella nel corso della manifestazione "Chiamata a raccolta" presso il Museo degli Usi e Costumi. La

malva crispa è invece tipica del basso versante cembrano e presenta delle foglie arricciate, crespe appunto, utilizzate per la preparazione di ripieni, gnocchi o servite lessate come nel caso degli spinaci.

Altre novità per un orto che intende nel tempo mirare ad una sorta di autosufficienza per quanto riguarda le sementi, riguardano la lattuga di Lisignago, varietà probabilmente proveniente dall'Austria e particolarmente adatta al clima invernale, l'insalata antica di Capriana, anch'essa invernale, frutto della passione conservativa di due anziane del posto, e le bazzane di Tesero, dei fagioli coccinei (di grandi dimensioni) noti nella memoria popolare come *copa fam* per le loro evidenti proprietà e consistenza alimentare.

Nelle campagne terrazzate di Capriana, dove Lisa vive ora con la famiglia, viene inoltre coltivato anche il mais rosso piccolo della Valle di Seren, una varietà cinquantino (che matura in cinquanta giorni) originario della provincia di Belluno, utilizzato per la produzione di farina da polenta per uso familiare.



Azienda Agricola Fiordalisa
Frazione Carbonare 25 - 38030 Capriana - Trento
Lisa Dotta 347-7147668
az.agr.fiordalisa@gmail.com
Facebook: Azienda Agricola Fiordalisa
Instagram: azagrifiordalisa
www.fiordalisa.jimdo.com

