

FIERA

DELLA SOSTENIBILITÀ NELLA NATURA ALPINA
7^a edizione



LA COMPAGNIA

DELL'**ORTO**

PREMIO AL
MIGLIOR ORTO ALPINO

DELLA VALLE CAMONICA 2018

I premio dedicato agli amici orticoltori di Valle Camonica è giunto alla sua quarta edizione: un successo reso possibile grazie all'impegno della Comunità Montana di Valle Camonica – Parco Adamello e del suo staff che, in occasione della Fiera della Sostenibilità nella Natura Alpina ha indetto anche nel 2018 il concorso "Miglior orto alpino".

Con questa iniziativa, l'Ente dimostra la capacità di lavorare sia a progetti ambiziosi che mirano ad imprimere significativi segni alla nostra Valle, sia affiancandosi e dando risalto agli sforzi, alla quotidianità, alla passione di coloro che vivono il territorio e la montagna.

L'obiettivo è premiare la fatica di chi dedica il suo tempo alla cura del proprio lembo di terreno, arricchendolo con frutti e fiori e rendendo più attraenti i paesi ed il paesaggio agreste per tutti.

L'alto numero di partecipanti al concorso - 38 - e la folta presenza di pubblico in occasione delle premiazioni degli anni precedenti, testimoniano come le iniziative strettamente legate alle tradizioni comunitarie sappiano coinvolgere ed accendere gli animi dei camuni.

L'orto diventa un emblema del rapporto con il territorio, i prodotti della terra regalano colore al paesaggio e diventano protagonisti concreti di un'etica alimentare buona, pulita e corretta.

Alla giuria, ai collaboratori, ma soprattutto alle ortolane e agli ortolani che si sono messi in gioco con questo concorso, va il nostro personale ringraziamento, quello della Comunità Montana tutta ed il grazie dei tanti che in Valle Camonica amano praticare nel concreto ambiente, cultura, paesaggio e natura.

Oliviero Valzelli

Presidente della Comunità Montana di Valle Camonica

Dario Furlanetto

Direttore del Parco dell'Adamello

Non avevano strani costumi o maschere colorate, ma vestivano abiti pratici e comodi. E sfoggiavano splendidi sorrisi pieni di soddisfazione. Certo, come dei veri super eroi mi hanno mostrato le loro armi segrete: “la grassa”, “pozioni di zucchero vino e aceto” contro vespe e calabroni, rastrelli, vanghe, zappe... non mi credete? Sono proprio dei veri super eroi ed eroine, mai stanchi di preparare il terreno, piantare semi magari ottenuti dalle piante degli anni precedenti o scambiati con altri eroici amici. Mai paghi di trapiantare, bagnare con cura, estirpare erbacce. Supereroi combattivi contro i rovi e il bosco incolto che si mangia terrazzamenti e muretti storici. Loro sono i guardiani silenziosi e solerti del paesaggio.

Questi nostri supereroi, coi nomi di tutti i giorni, sanno con tanta pazienza e passione vegliare sulla crescita delle piantine, sanno aspettare, aspettare, aspettare... finché il miracolo avviene. E si stupisce e gioisce ogni volta come fosse la prima. Perché l'orticoltore camuno, pur dotato di comprovati super poteri, è umile e attende sempre con una certa sollecita apprensiva premura che quanto desiderato avvenga. Nonostante la ridda dei cinghiali, nonostante la grandine e il tempo matto.

In fondo gli orti sono posti un po' magici in cui chi coltiva crede con tenacia e candore all'incanto del vedere ogni anno spuntare dalla terra il frutto del proprio lavoro. Chi crede nell'orto è un visionario. Sa immaginare in un minuscolo seme succulente carote, zucche tonde, pomodori saporiti e lucenti. Sa vedere tra le prode spoglie della terra preparata file di eserciti verdi e vigorosi: falangi di carciofi armati di spine, serrate file di fieri porri, lucide corazze di cavoli allineati. Forse Neruda quando scrisse “Ode a la alcachofa” ovvero “Ode al carciofo” conosceva questo potere visionario di chi coltiva un orto sapientemente e vede in ogni ortaggio una creatura dotata di specifico temperamento (e gusto)!

Ho sentito più volte dire: “Vorrei mettere tutto, ma poi non mi basta lo spazio!” oppure “Ogni anno dico che è l'ultimo, ma poi non resisto... a primavera è più forte di me!”

Prima dell'orto seminato, esiste un orto pensato. Desiderato e voluto. Come l'orto di Francesca che ha fatto a lungo le stagioni in Svizzera, sognando di poter avere un suo orto. E ora dopo tanti anni ne cura ben tre!

Già, perché come nelle scorse edizioni, si riconferma l'alacrità stupefacente della gente camuna. Che non si ferma mai, che ha ben più di un orto, oppure che vive e lavora lontano, ma appena può torna alla sua terra tra le file di cipolle e zucchine che lo attendono. O che ogni giorno sale per strade impervie oltre i 1.300 -1.400 metri a curare l'orto...e che poi se passa il cervo affamato non se la prende neppure.

Eh sì, perché i nostri super orticoltori non si arrabbiano se altri godono del loro lavoro, magari anche senza permesso...

Come nelle classiche storie dei supereroi un potere superiore li attraversa, mi piace pensare che per i nostri orticoltori sia il potere vitale della Madre Terra a “possederli”, quella potentissima forza che chiama a sé i suoi adepti per officiare ogni anno questo rito sacro del seminare, far germinare e crescere fino a piena maturazione.

C'è una bellissima poesia del poeta romantico inglese John Keats. S'intitola “All'autunno” (1819). Mi ricordo che la mia docente di letteratura al liceo ci disse che avremmo potuto trovarle un secondo titolo: “The Ripeness”, che potremmo tradurre con il termine di “maturazione, pienezza”. In essa si parla di una stagione che raccoglie i frutti del lavoro estivo.

ALL' AUTUNNO

*Stagione di nebbie e morbida abbondanza,
Tu, intima amica del sole al suo culmine,
Che con lui cospiri per far gravi e benedette d'uva
Le viti appese alle gronde di paglia dei tetti,
Tu che fai piegare sotto le mele gli alberi muscosi del casolare,
E colmi di maturità fino al torsolo ogni frutto;
Tu che gonfi la zucca e arrotondi con un dolce seme
I gusci di nocciola e ancora fai sbocciare
Fiori tardivi per le api, illudendole
Che i giorni del caldo non finiranno mai*

Ecco, visitando gli orti camuni, anche quest'anno ho vissuto un grande senso di pienezza, di compimento pieno e totale dell'arte di far maturare tutta la bellezza e la bontà dei semi di primavera al punto da rimanere increduli di tanta abbondanza che eravamo chiamati ad osservare noi colleghi della Giuria. Una pienezza non solo di raccolti orticoli, ma anche di racconti di vite piene. Piene di senso. Anche quest'anno abbiamo incontrato coppie di coniugi appassionati orticoltori, che tra le file di zucchine o pomodori hanno coltivato la bellezza di stare insieme e di portare figli e/o nipotini a condividere la stessa passione. Oppure orticoltori solitari e pazienti, che tra patate e cipolle coltivano la bellezza dei loro animi. Così semplicemente, senza nemmeno pensarci si congiungono alla forza vitale della Natura.

Si tratta sicuramente di supereroi perché come Superman o Wonderwoman, lavorano, faticano si sacrificano, solo per un ideale più grande. Per il bene comune! Quante volte ho sentito dire "Non so quante borse di verdure ha dato via" oppure "A me piace seminare, poi lascio alle api e agli uccelli" e ancora "Vengono quelle da Milano e prendono tutto".

Certo si coltiva per mangiare bene, sano, ma come diceva qualcuno "la vera felicità va condivisa". Qui se ne ha la prova. Abbiamo visitato meravigliosi orti "amicali" dove sulla casetta di servizio c'è una piccola insegna con scritto Bar: questi orticoltori, tra l'altro col superpotere di non lasciare nemmeno un filo d'erba o un granello di terra fuori posto, si ritrovano attorno ad un bel tavolo al fresco di una pergola a ristorarsi dalle quotidiane fatiche, ma anche a condividere i giorni della vita fatta di sapori a volte dolci e volte amari, come le erbe dell'orto.

Ci sono, poi, tra questi supereroi alcuni ancora più particolari: sono persone che fanno un'orticoltura collettiva e sociale. Quest'anno abbiamo varie realtà che partecipano, il Centro di Salute Mentale di Esine, la Scuola Primaria di Angone, la Cooperativa Azzurra Onlus di Darfo Boario Terme. Ciascuna di queste realtà con le sue specificità è accomunata da un fare insieme particolarmente aperto verso gli altri.

Bruno Tognolini, poeta contemporaneo, scrive in un saggio Il Giardino nell'Orto (Breve saggio pubblicato in quattro puntate sulla rivista "Scuola dell'Infanzia", GIUNTI SCUOLA, nei Dossier dei numeri 3/2005, 6/2005, 11/2006, 14/2006). "I giardini... sono dispositivi di relazione: spazi progettati per orientare l'incontro estetico fra l'uomo e le piante. Anche gli orti sono dispositivi di relazione, ma adibiti all'incontro economico fra l'uomo e le piante. Nei giardini si ozia e si guardano le belle rose: si cerca Bellezza. Negli orti si lavora e si producono frutti: cioè Utilità."

Io aggiungerei che negli orti si produce una Bellezza colma di Utilità, tra le file di ortaggi in bell'ordina, ravvivate da fiori e erbe profumate, si

respira la Bellezza dell'operosità e della fiducia nel rapporto diretto Uomo/Natura. Gli orti sono dunque "dispositivi di relazione" tra il bello, il buono e l'utile. Il nostro non è che un piccolo concorso, in cui, come sempre vorremmo premiare tutti coloro che partecipano, perché ogni orto è a suo modo un piccolo mondo perfetto.

Ma pur essendo un piccolo evento, ha il merito immenso di porre sotto i nostri occhi le meraviglie dei nostri tanti tenaci supereroi dotati di zappa, vanga, pazienza e tantissimo amore per questa splendida terra camuna.

A loro vanno il mio grazie e la mia ammirazione per la loro grande capacità.

Anche così si mantiene vivo il Paesaggio.

Lara Giamporcara

Presidente Commissione Premio Miglior Orto Alpino

ODE AL CARCIOFO di Pablo Neruda

(da Odi elementari, 1954)

*Il Carciofo dal tenero cuore si vestì da guerriero,
ispida edificò una piccola cupola,
si mantenne all'asciutto sotto le sue squame,
vicino al lui i vegetali impazziti si arricciarono,
divennero viticci,
infiorescenze commoventi rizomi;
sotterranea dormì la carota dai baffi rossi,
la vigna inaridì i suoi rami dai quali sale il vino,
la verza si mise a provar gonne,
l'origano a profumare il mondo,
e il dolce carciofo lì nell'orto vestito da guerriero,
brunito come bomba a mano,
orgoglioso,
e un bel giorno,
a ranghi serrati,
in grandi canestri di vimini,
marciò verso il mercato a realizzare il suo sogno:
la milizia.*

*Nei filari mai fu così marziale come al mercato,
gli uomini in mezzo ai legumi coi bianchi spolverini
erano i generali dei carciofi,
file compatte,
voci di comando e la detonazione di una cassetta che cade,
ma allora arriva Maria col suo paniere,
sceglie un carciofo,
non lo teme,
lo esamina,
l'osserva contro luce come se fosse un uovo,
lo compra,
lo confonde nella sua borsa con un paio di scarpe,
con un cavolo e una bottiglia di aceto finché,
entrando in cucina,
lo tuffa nella pentola.
Così finisce in pace la carriera del vegetale armato che si chiama carciofo,
poi squama per squama spogliamo la delizia
e mangiamo la pacifica pasta
del suo cuore verde.*

Lara Giamporcara

Architetto paesaggista, nasce a Gallarate (VA) nel 1970 e da bimba si appassiona subito alla campagna e al paesaggio dei meleti del centro della Francia, dove va a trovare i nonni materni. Si laurea in architettura, con una tesi di inserimento paesaggistico della superstrada per la Nuova Malpensa, dopo un anno di programma Erasmus alla scuola di agraria di Copenaghen. Collabora da allora con il Politecnico di Milano sui temi del paesaggio vegetale. Ha lavorato con il Parco Lombardo della Valle del Ticino e ha piantato parecchi alberi. Collabora come professionista con Enti e Studi Privati. Le piante del bosco sono la sua passione.

Durante le visite agli orti alpini in Valle Camonica ho incontrato, non spesso, una piantina relegata in un angolo, come se lo spazio a lei assegnato non fosse produttivo per altri ortaggi o fiori. Il piccolo arbusto dava sempre l'impressione di soffrire di abbandono e non avrebbe attirato la mia attenzione se non l'avessi accarezzato. Un incontro mediato innanzitutto dal senso del tatto, subito arricchito dal profumo. Ho in questo modo fatto conoscenza con il genere Lippia.

Questa piccola pianta aromatica è poco conosciuta negli orti camuni forse perché non autoctona, ossia esotica, proveniente dal continente americano (Brasile, Perù, Ecuador, Cile), dal quale è stata importata dagli spagnoli più di duecento anni fa. Nella zona d'origine cresce dal livello del mare fino ai 4000 metri nella catena delle Ande. Si presenta come un piccolo arbusto alto fino a circa 2 metri, con fusto legnoso e le foglie sono lunghe circa 7 cm, non hanno picciolo e sono riunite in fascetti di 3-4. Al tatto sono ruvide e lanceolate come quelle dei salici. Se sfiorate emanano un intenso profumo di limone. I fiori, bianchi o violetti sanno anch'essi di limone e sono portati sulla sommità dei fusti su piccole spighe. Il nome scientifico del genere (Lippia), costituita da 30 specie, deriva dalla dedica effettuata dal medico botanico spagnolo Antonio Palau allo sfortunato giovane esploratore francese, di origini italiane Augustin Lippi ucciso, alla fine del settecento, durante una spedizione in Africa, insieme a tutti i suoi collaboratori. La pianticella cambiò addirittura genere nel corso dei secoli fino ad essere chiamata *Aloysia citrodora* in omaggio a Maria Luisa di Parma (1751-1819), moglie di Carlo IV di Spagna. Per dimostrare che in botanica esistono più nomi che piante, è conosciuta anche con il nome di *Verbena triphylla*, *Cordia microcephala* e *Zappania citrodora*.

Consiglio di piantarla in un angolo dell'orto o del giardino ben riparato e illuminato dal sole, bagnarla frequentemente e in inverno, dopo averla potata, di proteggerla con un sacco di plastica trasparente e un poco di paglia sulle radici.

Dalla primavera inoltrata la piantina di Lippia donerà piccole foglie che possono essere impiegate in cucina per dare sapore di limone alle vivande, ad esempio nei ripieni, per aromatizzare piatti di pesce, di pollo, per carni di maiale e selvaggina alla quale toglie il sapore di "selvatico". Possono essere anche sminuzzate nell'insalata o nei ripieni.

Vista la sua piuttosto recente introduzione non è presente nei testi erboristici del rinascimento e poco si conosce degli usi tradizionali nelle sue terre d'origine anche se i Gesuiti hanno raccolto testimonianze derivate dalle tradizioni locali. Ecco quindi usare la Lippia per aiutare la digestione, stimolare l'appetito, eliminare i gas intestinali ed esercitare una blanda azione antispasmodica e sedativa. Altri usi terapeutici sono a mio avviso sconsigliati se non sotto il controllo del medico o erborista qualificato, infatti le foglie e i fiori contengono una notevole quantità di melatonina, una sostanza usata come rilassante naturale che promuove il sonno notturno.

Un uso senza particolari controindicazioni è la preparazione della tisana di Lippia. Basterà raccogliere una ventina di foglie e farne un infuso, come il thé, per ottenere un digestivo e un rilassante tonico prima di andare a letto. Altro uso che fortunatamente non ho sperimentato, sono gli impacchi per gli occhi arrossati. Con tranquillità inoltre si possono però far seccare le foglie e metterle in sacchetti di tela, magari insieme ad assenzio, per profumare la biancheria senza ricorrere a prodotti chimici di sintesi.

Veniamo ora al liquore preparato con le foglie di Lippia che ho sperimentato personalmente e che oltre ad essere squisito e poco alcolico, ha un meraviglioso colore verde smeraldo. È necessario, nel mese di luglio raccogliere 80 foglie, lavarle e lasciarle asciugare su un panno. Porre le foglie asciutte in una bottiglia con mezzo litro di alcol per alimenti a 95 gradi e lasciarle per una notte. La Lippia cederà il colore all'alcol. Al mattino togliere le foglie e filtrare, quindi porre il liquido in un'altra bottiglia e aggiungere uno sciroppo costituito da 500 grammi di zucchero diluito a caldo in mezzo litro d'acqua. Lasciar riposare per un paio di giorni e quindi filtrare nuovamente. Aspettare almeno un mesetto per berlo.



Enzo Bona

informatico e botanico. Collabora con il Museo di Scienze Naturali di Brescia, fa parte del Centro Studi Naturalistici Bresciani ed è socio della Società Botanica Italiana. Membro del Gruppo Europeo di Pteridologia ha al suo attivo numerose ricerche e pubblicazioni sulle "felci". In campo botanico ha al suo attivo più di 100 articoli scientifici. Si occupa di software per la cartografia floristica e ha progettato i maggiori database per l'imbiancamento dei dati floristici. Nel 2009 è stato nominato socio effettivo e accademico dell'Ateneo di Scienze e Lettere di Brescia.

Ed eccoci al quarto anno di questa bella rassegna che vede sempre una grande ed impegnata partecipazione. Come ogni anno eccoci a scrivere qualche breve riga a corollario della pubblicazione che accompagna la rassegna fotografica degli orti, e le motivazioni di premiazione degli orticoltori partecipanti. Quest'anno ho scelto come argomento di questo scritto gli insetti. Come amante della caccia fotografica spesso mi capita di andare nell'orto, per raccogliere qualche cosa, e di rientrare di corsa a prendere la macchina fotografica per uno scatto particolare ad un minuscolo abitante, a volte anche strano e raro, che condivide con me la "...passione per l'orto...".Tra le tante attività che si fanno volentieri, coltivare l'orto è certamente quella che ci dà più soddisfazione, mangiare quello che si coltiva ed apprendere ritmi ed esigenze della terra ci avvicina certamente a quel vivere nel rispetto dell'ambiente che tutti ci auguriamo. Orto o giardino vogliono dire verde, ed in questo verde trovano spazio vitale tanti organismi, utili o dannosi, tra cui svariate specie di insetti. Non tutti questi abitanti assumono tuttavia connotazioni amiche, molti sono anche dannosi, vediamo dunque di parlarne e riconoscere quali gli utili e quali i dannosi per il nostro piccolo/grande orto produttivo. Molte sono le specie

amiche, cioè insetti che hanno una funzione predatrice in quanto si cibano di esemplari dannosi, la loro presenza ci permetterà di disinfestare senza ricorrere a insetticidi chimici che spesso sono pure pericolosi. Tra gli amici troviamo certamente le Coccinelle dai vistosi colori, che essendo zoofaghe, rappresentano un ottimo antagonista contro gli afidi e gli acari che attaccano le nostre piante. La loro funzione è tanto importante che vengono comperate per essere impiegate nella lotta biologica. Le prede preferite dalla coccinella sono Afidi e Acari. Insetti di piccole dimensioni che si cibano di linfa che sottraggono ai vegetali procurando danni alla pianta. Grandi nemiche delle Coccinelle sono le Formiche, che invece gli afidi li allevano per cibarsi della melata che producono. A lungo andare la presenza di afidi porta fumaggine oltre a trasmettere virus alle piante. Altre grandi amiche sono le Api, che rappresentano un bene inestimabile per qualsiasi coltivazione. Sono infatti le responsabili dell'impollinazione quindi vedere nell'orto Api e Bombi svolazzare significherà una buona salvaguardia per la biodiversità. Utili sono anche i Sirfidi, che oltre a svolgere la funzione



di impollinatori hanno pure le larve che si cibano di insetti fitofagi come gli afidi, raddoppiando la loro positività nell'orto. Altro capitolo è quello che riguarda la presenza dei Ragni nell'orto, non sono infatti insetti, ma per la loro inequivocabile fama di grandi cacciatori costruiranno le loro ragnatele tra le nostre piantine, cattureranno insetti nocivi per cibarsene e ci daranno una considerevole mano nella riduzione delle specie dannose. Ugualmente dicasi per la Mantide religiosa. Questo insetto non è usuale nell'orto, tuttavia la sua presenza ci assicura l'aiuto di uno dei più abili e voraci cacciatori che la natura abbia mai visto. Carnivoro per eccellenza sarà un validissimo alleato nella lotta agli ospiti indesiderati. Lumache, Chioccioline e Limacce sono gasteropodi decisamente fastidiosi. Il loro cibo preferito sono infatti foglie e piantine che divorano letteralmente dalla sera alla mattina. Di colore preferibilmente verde, la Cimice è il nemico più temuto per le piante di Pomodoro, la sua puntura provoca macchie di necrosi sulle foglie che poi diventeranno gialle. Anche i frutti vengono attaccati con punzecchiature che ne alterano il sapore. Un insetto della famiglia dei coleotteri, l'Oziorrinco, può arrecare danni gravissimi alle colture in quanto ha l'abitudine di deporre le uova nel terreno. Dalle uova nasceranno delle larve voracissime di radici che arrecheranno danno alle colture. Anche Grilli e Cavallette possono essere considerati nemici dell'orto per la loro capacità di danneggiare non solo le foglie, ma anche l'apparato radicale compromettendo così la crescita delle piantine. Ben più pericolosa la presenza nell'orto del Grillotalpa che si ciba quasi esclusivamente delle radici che trancia di netto nella sua vorace ricerca del cibo. Esistono poi delle famiglie di insetti definiti per così dire neutri, rispetto alle piante dell'orto, in quanto non rappresentano un reale pericolo né un eventuale aiuto per le coltivazioni. Sono le Farfalle che svolazzano tranquille tra un cavolfiore e l'altro o si posano sui fiori del basilico. Un'attenzione va comunque posta relativamente ai loro bruchi, che possono cibarsi di foglie o germogli risultando dannosi. Ma allora, noi orticoltori che vogliamo mantenere il nostro orto a livelli ecologici elevati, che non vorremo utilizzare prodotti di sintesi per combatterle, siamo inermi nei confronti di queste specie che ci... "minacciano?". La risposta è ancora nella natura, essa infatti ci offre antagonisti naturali, abbiamo visto che esistono predatori, ma anche piante che, coltivate in associazione a quelle dell'orto, costituiscono un rimedio ecologico, naturale e poco costoso. Quali sono queste piante che potremo definire "repellenti". Una è il Basilico, che può essere coltivato in vaso e posto in vicinanza delle piante da proteggere. Le sue foglie inoltre, messe a macerare per qualche ora in acqua bollente, danno una soluzione da spruzzare all'occorrenza come repellente per molti insetti. Anche la Lavanda mostra una certa efficacia contro pulci, mosche e zanzare. La Citronella è conosciuta come antizanzare, non ci proteggerà dai parassiti, ma ci permetterà di lavorare tranquilli nell'orto senza l'assillo di punture indesiderate. Il Rosmarino respinge oltre alle solite zanzare, anche altri insetti nocivi alle colture. Se faremo bollire i suoi rametti in un litro di acqua otterremo un efficace e potente repellente naturale da utilizzare all'occorrenza. Aglio, Cipolle e Porri ci aiuteranno a tenere a bada Lumache, Afidi, Mosche e Vermi del terreno. Il Nasturzio è un rimedio contro Afidi e Coleotteri così come le Petunie. Se poi avessimo un poco di fortuna e fossimo veramente coraggiosi potremo tenere nell'orto, sempre che ci stia, un Biacco. Sì, un serpente che può raggiungere il metro e mezzo, che si alimenta di topi, ratti, talpe, arvicole e molti insetti che possiamo catalogare come i pericoli più forti cui può andare incontro il nostro orto. Specialmente in montagna, quando hanno scarsità di cibo i roditori si rivolgono alle dispense costituite da orti e coltivazioni. Il serpente, con la sua azione di predatore, può darci una mano a liberare il nostro orto da questi visitatori indesiderati in breve tempo. Continuiamo dunque a coltivare la nostra passione per l'orto, impariamo a rispettare quanto ci è amico ma anche quanto ci è nemico, sono entrambi anelli di un ecosistema all'interno del quale noi stessi operiamo e che siamo tenuti a rispettare pienamente.

Flavio Salvini

Flavio Salvini

Insegnante in pensione, naturalista, Ispettore Onorario della Soprintendenza Archeologica della Lombardia, Guardia Ecologica Volontaria, ha al suo attivo numerose pubblicazioni di carattere storico, ambientale sulla Valle Camonica oltre a film e documentari naturalistici. Si occupa di Educazione ambientale e fotografia naturalistica.

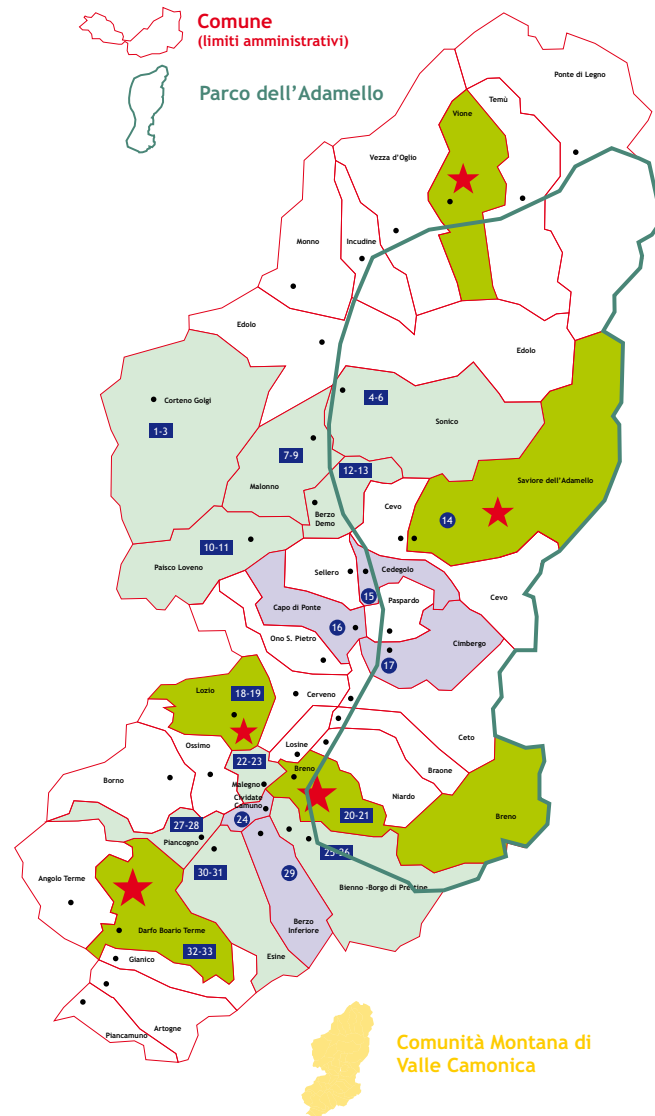
★ PREMIATI

Quest'anno la modalità di premiazione prevede l'assegnazione di cinque premi ex-aequo ai seguenti vincitori

Pierina Daldoss	Zocchi (Vione)
Francesca Brizio	Saviore dell'Adamello
Elia Scuri	Gaggio (Lozio)
Laura Ducoli	Breno
Fausto Pennacchio	Angone (Darfo Boario Terme)

● Gli altri protagonisti dell'edizione 2018

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Carmen Iannace | Galleno (Corteno Golgi) |
| 2. Davide Negri | San Pietro (Corteno Golgi) |
| 3. Luigi Plona | Sant'Antonio (Corteno Golgi) |
| 4. Antonino De Agrò | Sonico |
| 5. Luigi Ravelli | Sonico |
| 6. Giacomina Zaina | Rino (Sonico) |
| 7. Paola Giacomini | Lava (Malonno) |
| 8. Gianfausto Mora | Moscio (Malonno) |
| 9. Marinella Mora | Alben (Malonno) |
| 10. Claudia Calveti | Loveno (Paisco Loveno) |
| 11. Domenica Zaina | Paisco (Paisco Loveno) |
| 12. Michela Regazzoli | Palazzina (Berzo Demo) |
| 13. Saverio Simoncini | Berzo (Berzo Demo) |
| 14. Piera Gaudiosi | Saviore dell'Adamello |
| 15. Cinzia Boniotti | Grevo (Cedegolo) |
| 16. Alessandro Sorteni | Capo di Ponte |
| 17. Aldo Bordieri | Redola (Cimbergo) |
| 18. Angela Odelli | Resù (Lozio) |
| 19. Domenico Magri | Villa (Lozio) |
| 20. Bortolo Ducoli | Breno |
| 21. Daniela Maffezzoli | Breno |
| 22. Battista Cominelli | Malegno |
| 23. Francesco Pezzoni | Arca (Malegno) |
| 24. Gianmarco Morandini | Culture (Cividate Camuno) |
| 25. Elisabetta Bellicini | Bienno |
| 26. Bortolo Morandini | Bienno |
| 27. Silvano Arrigoni | Annunciata (Piancogno) |
| 28. Arianna Maretta | Cogno (Piancogno) |
| 29. Claudio Feriti | Camarosso di Sopra (Berzo Inferiore) |
| 30. Luciano Bianchi | Sacca (Esine) |
| 31. C.D.I. Salute Mentale | Esine |
| 32. Cooperativa Azzurra Onlus | Gorzone (Darfo Boario Terme) |
| 33. Scuola Primaria di Angone | Angone (Darfo Boario Terme) |





- Pierina **DALDOSS**
Zocchi (Vione)

Per la grande perizia di un lavoro ad alta quota, fatto con alacre quotidiana passione, nonostante le difficoltà logistiche e per l'armonia conferita ai luoghi che questo orto rende più curato e vissuto. Questo premio va alla qualità della produzione in quota nel pieno rispetto della natura e del paesaggio, di cui questo orto è parte integrante e preziosa.





PREMIATO

Francesca **BRIZIO** ●
Saviore dell'Adamello

Per aver tenacemente inseguito un sogno e per portarlo avanti ogni giorno con implacabile volontà e forza d'animo che gli anni non possono scalfire. Questo premio va alla capacità di perseverare e conservare importanti brani di paesaggio storico con passione e costanza a qualsiasi età!



- Elia **SCURI**
Gaggio (Lozio)

Per la varietà di coltivazioni, a ridosso del bosco che avanza. Per l'operosità precisa e accurata. Questo premio va al contributo per il mantenimento di un paesaggio vivo e curato in un luogo modellato e reso più ricco da questo orto completo sotto ogni aspetto, baluardo di produttività ed esempio di dedizione verso la terra coltivata.





PREMIATO

Laura **DUCOLI** ●
Breno

Per l'instancabile opera di mantenimento di un orto storico in una zona particolarmente significativa e impervia, nonostante le asperità della vita e del luogo, continuando una tradizione di famiglia che da generazioni si tramanda. Questo premio va alla perseveranza e alla varietà di un lavoro prestato con amore in un luogo che unisce storia personale e storia collettiva.



PREMIATO

- Fausto **PENNACCHIO**
Angone (Darfo Boario Terme)

Per la costanza e l'entusiasmo nel partecipare ad ogni edizione con rinnovato impegno. Questo premio va all'ampiezza e alla profusione di sforzi per realizzare un grande orto ricco di ogni varietà, fatto con tenacia, generosità e passione senza limiti





Orto
DIFFUSO

Carmen **INNACE**
Galleno (Corteno Golgi)

1



Orto della
PRECISIONE

2

Davide **NEGRI**
San Pietro (Corteno Golgi)



Orto
AFFEZIONATO

Luigi **PLONA**
Sant'Antonio (Corteno Golgi)

3



Orto della
ABBONDANZA

4

Antonino **DE AGRÒ**
Sonico



Orto
BALUARDO

Luigi **RAVELLI**
Sonico

5



Orto della
ABBONDANZA

6

Giacomina **ZAINA**
Rino (Sonico)



Orto della
PRECISIONE

Paola **GIACOMINI**
Lava (Malonno)

7



Orto della
ABBONDANZA

8

Gianfausto **MORA**
Moscio (Malonno)



Orto
EROICO

Marinella **MORA**
Alben (Malonno)

9



Orto
EROICO

Orto della
CONTINUITA

10

Claudia **CALVETTI**
Loveno (Paisco Loveno)



Orto
EROICO

Orto della
CONTINUITÀ

Domenica **ZAINA**
Paisco (Paisco Loveno)



Ort
DEL ZUEN

12

Michela **REGAZZOLI**
Palazzina (Berzo Demo)



Orto
FIORITO

Saverio **SIMONCINI**
Berzo (Berzo Demo)



Orto
FIORITO

14

Piera **GAUDIOSI**
Saviore dell'Adamello



Ort
DEL ZUEN

Cinzia **BONIOTTI**
Grevo (Cedegolo)

15



Orto della
ABBONDANZA

16

Alessandro **SORTENI**
Capo di Ponte



Orto del
CORAGGIO

Aldo **BORDIERI**
Redola (Cimbergo)

17



Ort
TANT EN PÖCH

18

Angela **OELLI**
Resù (Lozio)



Orto
PENSILE

Domenico **MAGRI**
Villa (Lozio)

19



Orto della
ABBONDANZA

20 Bortolo **DUCOLI**
Breno



Orto del
DIALOGO

Daniela **MAFFEZZOLI**
Breno

21



Orto della
PRECISIONE

22

Battista **COMINELLI**
Malegno



Orto della
CONTINUITÀ

Francesco **PEZZONI**
Arca (Malegno)

23



Orto della
ABBONDANZA

24

Gianmario **MORANDINI**
Colture (Civate Camuno)



Orto della
CONTINUITA

Elisabetta **BELICINI**
Bienna

25



Orto della
PRECISIONE

26

Bortolo **MORANDINI**
Bienna



Orto della
CONTINUITÀ

Silvano **ARRIGONI** 27
Annunciata (Piancogno)



Orto
BALUARDO


Orto della
CONTINUITÀ

28

Arianna **MARETTA**
Cogno (Piancogno)



Orto
EROICO

Claudio **FERITI** 
Camarosso di Sopra (Berzo Inferiore)



Orto della
ABBONDANZA

30

Luciano **BIANCHI**
Sacca (Esine)



Orto
EROICO

Orto
APERTO



Orto
APERTO

32

Cooperativa Azzurra Onlus
Gorzone (Darfo Boario Terme)



Orto
APERTO

- *“È un gran lavoro, ma a me dà una grande soddisfazione”*
- *“La lotta è coi rovi, ma senza diserbanti”*
- *“Veniamo su pian pianino...
e quando mio marito mi dice andiamo su al Castello,
subito io lascio lì tutte le cose da fare. Perché gli fa bene venire qui.”*
- *“Veder crescere i fagioli è un'emozione che mi riporta bambino...
vado via il lunedì mattina per lavoro e giorni dopo quando torno,
li vedo cresciuti... magari non li mangio neanche,
ma vederli cresciuti: questa è la soddisfazione!”*
- *“Io e mia moglie facciamo l'orto per noi e per i nostri figli.
La sera arriviamo a casa stanchi morti,
ma dentro siamo tranquilli e soddisfatti”*
- *“Noi vorremmo mettere tutto, ma il posto è quello che è...”*
- *“Io non dò niente di chimico, se devo dare dei veleni...
allora cosa sono qui a fare”*
- *“Qui tutti gli amici passano e vengono a prendere qualcosa”*
- *“Io non sono pignola,
la natura deve anche poter andare un po' come vuole”*
- *“Abbiamo detto ai lunaconi: andate lì... quella è la vostra area...
e lasciate in pace le altre verdure! Ha funzionato!”*
- *“Ai miei dico: ma legatemi su una sedia a primavera...”*
- *“Lei ha sempre avuto la malattia dell'orto, poi regala tutto”*
- *“Ho sempre avuto il desiderio di avere un orto...
e adesso io ne ho tre di orti!”*
- *“Io metto giù e poi lascio ai corvi, agli uccelli...
l'orto è anche un po' loro”*

La ricetta dell'orto

POLPETTINE DI ZUCCHINE

Prendere 3 o 4 zucchine medie bollite e schiacciarle unendole a pangrattato, formaggio grattugiato, aromi, un pizzico di sale e pepe, volendo anche pezzettini di prosciutto cotto.

Volendo per rendere più tenace l'impasto aggiungere un uovo.

Ottenere un composto omogeneo per fare delle piccole polpettine da passare nella farina o nel pangrattato

Friggere in olio bollente per qualche minuto o passare al forno per 30 minuti circa a 180°.

Le fotografie inserite in questa pubblicazione sono state realizzate da:
Enzo Bona, Flavio Salvini, Valeria Volonterio
Coordinamento e cura della pubblicazione:
Lara Giamporcaro, Enzo Bona, Flavio Salvini, Valeria Volonterio
© Copyright Parco dell'Adamello - Comunità Montana di Valle Camonica
Tutti i diritti di riproduzione e rielaborazione sono riservati
Pubblicazione fuori commercio

Finito di stampare nel mese di ottobre 2018
Tipografia Brenese - Breno (BS)



Informazioni e regolamento Premio Miglior Orto Alpino:

PARCO DELL'ADAMELLO

Piazza F. Tassara n. 3

25043 - BRENO (BS)

Tel. 0364.324068

www.parcoadamello.it

www.fierasostenibilita.parcoadamello.it