

## Protagonisti Veneto & Friuli Venezia Giulia

### dove mangiare Cervi, funghi e yogurt freschi

**Ristorante Malga Bassa.** Pellizzano. Località Fazzon 38. Tel. 0463750860. Cervi e funghi  
**Agritur Maso Casanova.** Pejo. Via XXIV Maggio. 47. Cell. 3281570139. Formaggi, salumi e yogurt  
**Ristorante il Mulino.** Pejo. Frazione Comasine 1. Località Contra. Tel. 0463754244. Cucina tipica tra i legni della molitura (nella foto).



### dove dormire Laghi, natura e panorami

**Rifugio Alpino Fazzon.** Loc. Fazzon (Pellizzano - Lago dei Caprioli), tel 3408466933. A due passi dal lago, tranquillità nella natura.  
**Hotel Rosa degli Angeli.** Via del Fontanino 2, Pejo Fonti. Tel. 0463743031. Con centro wellness  
**Albergo Il Maniero** Via Giovanni Prati 15, Tel. 0463 751350. Panoramico, sul castello

# Olga che vive fra le stelle



Studi e analisi, anche all'università  
Poi la scoperta che il posto  
perfetto per coltivare il fiore  
della montagna era la Val di Sole  
Li raccoglie a mano e produce  
creme e balsami per la pelle

dere le larve: si disberba a mano» rincara Enrico. Basta vedere come lavorano e respirare la dedizione per comprendere che il loro è un pensare bio, un vivere bio.

Qui a Fazzon, a un'altitudine attorno ai 1200 metri, si cammina tra migliaia di stelle alpine ornamentali in vaso, più quelle selezionate per la cosmesi che servono da moltiplicatori per le colture a Pejo e Valpiana. «Siamo stati tra i primi, grazie a un grosso lavoro di selezione tramite talea, a fare degli ibridi partendo da stelle alpine delle montagne locali e a farle fiorire da aprile a novembre». Ne è risultata una pianta molto forte «capace di superare situazioni di stress come il freddo e gli sbalzi termici» con un incredibile potere antiossidante per la salute della pelle grazie all'elevata qualità dei flavonoidi: «studi hanno dimostrato che le nostre piante hanno una capacità radicalica ben sei volte superiore».

Il fiore viene dunque raccolto rigorosamente a mano. «A stagione si va dai 150 ai 180 chilogrammi, un volume come una montagna perché il fiore è leggerissimo». Ma a fare la differenza nelle loro creme e balsami con la stella alpina è l'estrazione a ultrasuoni dal fiore fresco e senza miscelazione. «Vogliamo solo il nostro estratto, così anche per la crema di arnica e timo». E per dare un'idea pensate che quest'anno, di arnica montana coltivata soprattutto in Valpiana, sempre sui 1200 metri di quota, hanno raccolto ben due quintali di fiore fresco.

«In inverno portiamo una parte di stelle alpine a Trento per partecipare a fiere nazionali anche su mercati europei e una parte la lasciamo riposare sotto la neve»: un'immagine affettuosa per un'azienda nata nove anni fa e divenuta un'eccellenza nel settore della cosmesi biologica e naturale.

Al termine di questa rigenerante giornata salutiamo i nostri ormai due amici con la domanda di rito: Progetti futuri? «La creazione di un altro spazio diverso e più in quota, ma sempre in Val di Sole, dove coltivare altre piante di montagna autoctone e creare nuove sinergie per valorizzare la montagna». Non ci resta dunque che restare in contatto con Olga Casanova!

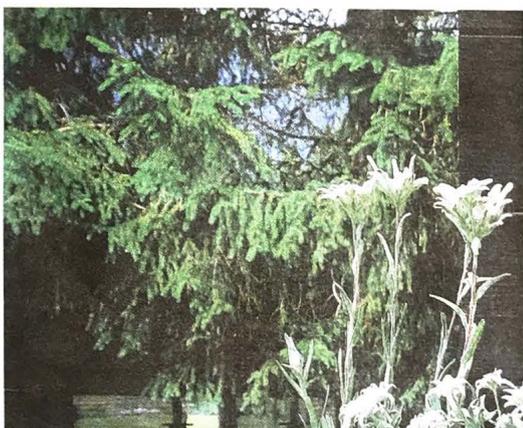
© FOTOGRAFIA ORGANIZATA

di **Silvia Vernacini**



**Info Azienda Agricola Olga Casanova.** Strada della Villa 5, Cusiano di Ossana (TN). tel. 329 3771335, mail: info@olgacasanova.it  
Produzione e vendita: La stella del benessere è a Pejo, Mezzoli, via del Fontanin. Fazzon (Pellizzano). Lago dei Caprioli. Valpiana (Ossana).  
Online: olgacasanova.it  
Nella foto il giardino botanico di Pejo

**P**are incredibile, certo è emozionante camminare tra filari di stelle alpine e arnica montana. Colori e profumi riempiono l'aria: attorno il verde dei boschi e lo scintillio delle rocce. Siamo a Pejo, in Val di Sole, nel Giardino Botanico di Olga Casanova, la «signora delle stelle alpine». Qui, nei contorni del Parco Nazionale dello Stelvio, Olga insieme al marito Enrico, perito agrario e amante da sempre dei fiori - «a Trento sono cresciuto in mezzo alle serre e il nonno già coltivava stelle alpine ornamentali proprio qui, in Val di Sole» - hanno realizzato uno spazio verde dove chiunque può fermarsi per goderne l'armonia, conoscere le virtù delle piante medicinali, gustare una tisana e portarsi a casa, senza rubarla alla Natura (ricordiamoci che è una pianta protetta) la bianca stella alpina. Olga, che accoglie tutti con un sorriso generoso, trasmette subito il suo entusiasmo: «dopo tanti anni di lavoro come estetista, non trovando prodotti secondo me del tutto naturali, ho deciso di farli io. Sono nata a Pejo e ri-



**Ritratti** Olga Casanova nel suo vivaio di stelle alpine a Fazzon. Con lei lavora il marito Enrico, perito agrario e appassionato di fiori. In basso: la raccolta a mano

cordo che mio nonno, pastore, dalle erbe riusciva sempre a ricavare rimedi per aiutare la gente del posto». Perché allora non provarci con la stella alpina, il fiore di montagna per antonomasia? È determinata Olga, delicata e forte come il suo fiore. Ecco che, dopo numerose analisi eseguite dall'università di Ferrara su colture di stelle alpine ad altitudini ed esposizioni diverse, scopre che il posto migliore è proprio lì, a Pejo, ai piedi del Monte Vioz. «Tra i miei obiettivi c'era, e c'è sempre quello di creare qualcosa che valorizzi il territorio, una sinergia fra turismo e agricoltura». Un concetto questo della sinergia che la vede impegnata anche nel coinvolgere i giovani della valle - anche più di una decina - a cui ha trasmesso la passione e il rispetto per la propria terra, la conoscenza del mondo bota-

nico oltre a dare una possibilità di lavoro. Già, perché Olga ed Enrico non si sono limitati a questo giardino dove oltre alle stelle alpine si coltivano erbe medicinali alpine apprezzate nelle tisane multivitaminiche, ma si sono allargati su altre due sedi, sempre in Val di Sole: il vivaio a Fazzon, nel comune di Pellizzano, a pochi passi dal Lago dei Caprioli, frequentata meta di passeggiate estive, e l'area verde della vicina Valpiana nei pressi dell'omonima malga. Tre realtà interconnesse che vale la pena scoprire in loro compagnia.

«La nostra è un'azienda agricola biocertificata - dichiara con semplicità Olga - Coltiviamo le nostre piante nel pieno rispetto dell'ambiente e senza utilizzare alcun fitosanitario». «Non uso neanche i batteri naturali impiegati in agricoltura biologica per uc-



**Mio nonno, un pastore, dalle erbe riusciva sempre a ricavare rimedi per la gente del posto**