

CHI FA

L'ITALIA



LA MAPPA



FLORA E AFFARI

Olga Casanova, 47 anni, nel campo dove coltiva le stelle alpine. «L'idea è nata con mio marito, agronomo e fioricoltore»



Gabriele Villa

OLGA CASANOVA

# «Io come la principessa Sissi stregata dalle stelle alpine»

*Da sette anni coltiva i fiori per farne prodotti di bellezza bio. I sentieri di benessere per corpo e mente*

«Nessun fiore brilla più di una stella alpina, è quello il gioiello che desidero. Il gioiello che mi farà felice». E Franz Joseph per far felice la sua Sissi e cogliere così, nel contempo, l'amore assieme a quel magico fiore, si arrampicò arditamente, rischiando pure la vita, sulle alte vette. A Olga Casanova, 47 anni, donna determinatissima quanto romantica, piace esordire così per raccontare il suo innamoramento per le stelle alpine. Un amore che si intreccia a doppio nodo con il suo lavoro e che, in un'alchimia di sogni, fantasie, leggende, l'ha condotta, sette anni or sono, a fare delle stelle alpine, della loro essenza, dei loro estratti, un'eccellenza dell'artigianalità italiana nel mondo.

«Tutto nasce perché, come estetista, non mi accontentavo mai, non riuscivo a trovare quei prodotti naturali che rispondessero appieno alle mie aspettative e mi permettessero di ottenere i migliori risultati. Poi, guardando le mie terre e le mie montagne qui, in Val di Sole, mi sono resa conto che la risposta stava proprio davanti ai miei occhi. E chi avrebbe potuto aiutarmi in questa ricerca del meglio se non mio marito, agronomo ed esperto fioricoltore con un'attività già avviata? Così abbiamo deciso di unire le nostre esperienze e anche la nostra testardaggine per ottenere il meglio da ogni fiore, indirizzando l'azienda agricola verso una coltivazione sele-

zionata di stelle alpine ad uso cosmetico e di piante officinali».

Ecco che allora i sogni di Olga, davanti a queste terre e queste montagne si traducono, mese dopo mese, in realtà, e tracciano tre sentieri di benessere per la mente e per il corpo che conducono a Pellizzano (Trento) vicino al Lago dei Caprioli, in località Fazzon, tra i 1200 ed i 1500 metri, dove le emozioni palpitano davanti alle stelle alpine coltivate qui solo a scopo ornamentale assieme a diverse specie di *sempervivum*, piante perenni da fiore, poi nella tenuta di Mezzoli, a Pejo immersa nel Parco Nazionale dello Stelvio in Trentino, do-

ve, nella sede aziendale, in pieno campo ritroviamo lo scintillio del fiore di Sissi in migliaia di piantine destinate alle cosmesi, assieme a centinaia e centinaia di esemplari delle principali e autoctone piante officinali, dall'arnica alla menta, dalla melissa all'echinacea, dalla genziana lutea al mirtillo rosso alla cicerbita alpina ovvero il radichio dell'orso. E ancora sambuco, aronia, rosa canina, robarbaro, timo, fiordaliso, monarda, calendula, alchemilla, ruta, malva, ribes. Destinazione: oltre ai cosmetici, tisane multivitaminiche e prodotti alimentari e nutrizionali. E il terzo sentiero tracciato da Olga e da suo marito? Ci condu-

ce a Ossana, più precisamente nella località Val di Piana dove si scoprono e si conoscono anche le più curiose piante alimentari, che finiscono nei piatti antichi ma presentati come innovativi nei ristoranti più celebri, come lo spinacio selvatico, il silene vulgaris, per esempio, il cui germoglietto si scotta e si fa saltare in padella. Piante di queste terre che un tempo venivano usate per purificare il fegato e aiutare la digestione.

Olga Casanova parla, racconta, progetta tenendosi quasi appiccicata alle sue piante: «La particolarità dei nostri prodotti cosmetici realizzati con le piante coltivate e la qualità certificata, ci hanno permesso di conquistare un primato di serietà nel settore della cosmesi biologica e naturale. In particolare, la stella alpina è nota per le sue proprietà antiossidanti, i flavonoidi in essa contenuti combattono i radicali liberi e sono ottimi coadiuvanti per la salute della pelle. Studi realizzati recentemente dal Dipartimento di biologia ed evolu-

zione dell'Università di Ferrara hanno dimostrato come l'estratto ottenuto dalle produzioni delle nostre stelle alpine sia sei volte superiore come presenza di agenti flavonoidi antiossidanti rispetto ai più blasonati competitors oggi sul mercato internazionale. Siamo soltanto in sette a lavorare duramente, perché come si dice e si sa, la terra è bassa e si fa fatica a stare chinati, ma a maggior ragione siamo orgogliosi perché questi risultati premiano tre anni di lavoro sui test di stelle alpine da cosmesi presenti sul mercato. Le varietà da noi selezionate e messe in produzione, i metodi di coltivazione biologici, la nostra cura nella raccolta e l'innovativo processo di estrazione dal fiore fresco di stella alpina messo a punto con il nostro laboratorio sono i nostri traguardi. Consideri che da metà luglio alla prima settimana di agosto, raccogliamo mediamente 180 chili di fiore fresco e lo consegniamo al laboratorio entro 24 ore».

E il vostro giardino botanico alpino in Val di Sole? «È aperto al pubblico, vale il viaggio perché è un luogo, un luogo un percorso didattico, dove poter passeggiare e imparare i segreti delle piante. E sognare. Perché la stella alpina è un fiore emozionale, è stato sempre il fiore dell'amore ma è anche il fiore dell'orgoglio dei nostri alpini, delle nostre montagne. È il regalo più prezioso, un gioiello da tenersi stretto al cuore e da carezzare delicatamente. Proprio come sussurrava Sissi».

L'AZIENDA



L'ATTIVITÀ

L'azienda di Olga Casanova moltiplica e vende stelle alpine e piante officinali di montagna, coltiva piante alpine per usi cosmetico-erboristici

I PRODOTTI

La particolarità dei prodotti cosmetici creati con le piante e la qualità certificata hanno permesso all'azienda di diventare un'eccellenza nel settore della cosmesi biologica e naturale

QUALITÀ

Le erbe e i fiori vengono coltivati e raccolti sul territorio rispettando l'ambiente per ottenere prodotti naturali di altissimo livello

180

I chili di fiori freschi raccolti da metà luglio alla prima settimana di agosto

24

Le ore che trascorrono dal momento in cui i fiori vengono colti a quello in cui arrivano in laboratorio