



La cacciatrice dei radicali

L'Aronia è stata introdotta in Italia da un'azienda agricola friulana. Con le sue bacche si prepara un elisir di lunga vita

La prima azienda ad aver introdotto in Italia la coltivazione Aronia Melanocarpa è friulana, precisamente di Gorizia. Ma cos'è questa pianta che promette di produrre un elisir di eterna giovinezza? L'Aronia è una pianta originaria del Nord America e delle lande siberiane dalle spiccate proprietà medicinali, che appartiene alla famiglia delle rosacee. Un vero nemico dei radicali liberi nel nostro corpo. In natura è un fitto cespuglio che produce frutti sotto

In succo o in polvere serve per produrre anche composte e cosmetici

forma di bacche nere. L'ha così piantata la società agricola 4 Principia Rerum, nata nel 2014 per praticare l'agricoltura biologica e biodinamica in prossimità del piccolo centro abitato di Lucinico, in una favorevole posizione leggermente sopraelevata rispetto alla piana

del capoluogo, collocata tra l'altura a destra del fiume Isonzo e le pendici del monte Calvario. La collocazione geografica e le condizioni climatiche rendono i terreni di questa zona perfetti per la coltivazione di molteplici specie di frutta e verdura. Coltiva le terre con gli arbusti di Aronia Melanocarpa e Lavanda Angustifolia, alberi da frutta e piante officinali, seguendo il calendario biodinamico, cercando di rispettare l'ecosistema e sfruttando la sua capacità di perpetuarsi con minimi interventi esterni e a basso impatto. E così nell'autunno 2016 è apparsa con quattro prodotti a

base di bacche di Aronia, non senza problemi di natura pratica, burocratica e anche logistica.

“Non avevamo ancora l'esperienza per individuare il momento ottimale di raccolta delle bacche – rivelano i titolari - a metà luglio si è resa indisponibile l'azienda italiana di trasformazione, per cui abbiamo dovuto reperire in pochi giorni due nuovi trasformatori per il succo e la polvere-infuso e trasportare 10mila chilogrammi di bacche in Polonia”.

Quest'anno la svolta, riassumibile in 3 punti: super qualità delle bacche raccolte nel momento ottimale; realizzazione del succo di Aronia con tecnologia d'avanguardia; trasformazione diretta di numerosi prodotti; i trasformatori esterni sono locali; realizzazione di numerosi nuovi prodotti di massima qualità, senza compromessi, con certificazione Demeter.

“Riteniamo di aver raggiunto tutti gli obiettivi che ci eravamo prefissati – aggiungono - in particolare, con il nuovo succo di Aronia in purezza. È un altro succo, da provare essendo unico, gradevole anche per chi ha il palato delicato, realizzato con tecnologia cyclical long soft press da un terzista scelto appositamente, che dista solo 10 km da Gorizia e utilizza macchinari di nostra proprietà per tutte le fasi più importanti di lavorazione”.

Il catalogo di quest'anno così vanta addirittura 11 prodotti: dalle bacche essiccate, ai succhi misti con mele o uva, dalla composta agli infusi fino al miele arricchito di polvere di Aronia e anche l'aceto. Senza dimenticare la linea cosmetica: crema viso e mani, lipstick e il sapone delle meraviglie di Marsiglia con scrub a base di polvere di Aronia.



Claudio Fabbro