



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Maria Ribon
Wigwam Correspondent
Valbelluna

DOLOMITI IN LINGUA E LA SALVIA SELVATICA CHE FA OSPITALITÀ

A Limana, nella Comunità Wigwam della Valbelluna la Fattoria didattica "Le Zercole" è buon punto di riferimento per gli amanti della natura

La Fattoria Didattica Le Zercole si è convertita in una destinazione imperdibile per tutti gli amanti della natura e dei paesaggi mozzafiato, nonché dei buongustai, ed è precisamente qui che si sta sviluppando attualmente il progetto "Dolomiti in Lingua"



La Wigwam Local Community Valbelluna - Italy

Prendi questa foglia, strofina sulla mano e poi dimmi cosa ti ricorda il suo profumo, mi dice mentre mi guarda con i suoi immensi occhi azzurri.

Io annuisco, seguo le sue istruzioni, e prendo la foglia irsuta e fresca, che non appena passata sulle mie mani, sprigiona un profumo dolce,

che assomiglia tanto a quelli delle caramelle o della gomma da masticare. A me sembra il profumo della menta o della yerbabuena, ma lei mi spiega che si tratta di una varietà di salvia.

Fino a questo momento, chi scrive è convinta che la salvia che cresce nei nostri giardini, quella con il profu-

mo forte, le foglie dalle sfumature del grigio e del verde, e i fiori di colore viola, fosse la più apprezzata e utilizzata in aggiunta al rosmarino, per cucinare la carne o le patate. Ma qui si scopre che esiste la "fruticosa".

Quel tipo di salvia che serve per preparare tutta una varietà di tisane e di infusi, che fanno





parte della selezione che viene offerta agli ospiti, non appena varcano la porta dell'ingresso della Fattoria Didattica *Le Zércole*. *“Si tratta della salvia fruticosa, e sai, è una pianta che ama tanto il caldo. E' originaria del Vicino Oriente, e tu hai già bevuto la tisana della sera prodotta con le sue foglie.”* Ed è in effetti così. La tisana della sera è un insieme di fiori e di foglie, tra cui la “fruticosa”, che le conferiscono un profumo delizioso, e un sapore speciale, ed è inoltre dissetante e sedativa. In una parola, è fenomenale.

La signora dagli occhi azzurri, sempre orgogliosa del suo lavoro, mi fa vedere le piantine dell'orto recentemente organizzato, e che si trova nella casa che funge da sede amministrativa di *Le Zércole*, nel Comune di Limana. Comincia così l'incontro con Ezia Nard, la Signora della botanica, originaria della valle di Tassei, *“che se guardi in giù quando ti trovi a Valmorel, riesci a vederla. Lì*

c'è Tassei e anche la Sambuga. E devi sapere che sono io l'ultima bambina nata in questa valle, perché la levatrice se n'è andata e non si sa dove sia.”

La piccola bambina impara a conoscere i funghi, le erbe, e i loro segreti, grazie alla nonna, che la porta sempre a passeggio per i boschi in cerca delle materie prime per rendere più gustosi i pasti familiari, intanto le infonde l'amore e il rispetto per gli spazi ampi e silenziosi. Molto presto Ezia abbandona la valle per andare a vivere in Svizzera, e conclusa la scuola elementare, rientra in Italia, e qui, come tutti i bambini che hanno vissuto da espatriati nei cinque continenti, deve impegnarsi molto, soprattutto nello studio dell'italiano, la sua lingua materna, sostituita con la lingua francese durante l'espatrio.

Dopo le elementari inizia a frequentare l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato Andrea Brustolon di Belluno, diplomandosi come

Modellista. Sono gli anni dell'industrializzazione galoppante nel Veneto, segnati inoltre dall'abbandono dell'attività agricola per le promettenti catene produttive. Ezia sposa Massimo Caldart e nasce la prima delle due bambine, Miriana, e continua a lavorare nello stabilimento industriale che produce maglieria a Trichiana (Borgo Valbelluna), assunta per turni di otto ore.

I suoi scarsi momenti di svago, sono dedicati alla coltivazione di piante e di fiori e agli esperimenti nel suo laboratorio. Ogni tanto l'azienda di maglieria organizza le trasferte verso Milano, la capitale industriale del momento, nonché capitale della speranza, in modo che le modelliste e le stiliste bellunesi possano confrontarsi con le ultime proposte della moda e imparino a fare le scelte giuste sulla base dei campionari proposti. Ezia è felice di sperimentare la vita cittadina ma “solo per pochi giorni”. Un giorno decide di chiedere il part-time alla direzione aziendale, ma non glielo consentono, e questa ri-





LE TISANE DI EZIA

sposta negativa cambierà la sua vita per sempre.

E' qui, in questo preciso istante, che decide di aprire la Fattoria Didattica nella casa che sua suocera Olga le aveva regalato. La casa, ubicata nel Comune di Limana, è in realtà un rudere che necessita di un urgente intervento di ristrutturazione, ma lei non si scoraggia e inizia a chiedere i permessi necessari per riuscire a mettere in piedi una struttura che possa accogliere i bambini per fare la merenda. *"Facevo i dolci con i fiori e con le erbe. Mi*

ricordo del salame, e delle palline fatte con i fiori d'acacia e con il silene volgare. Offrivo anche le palline fatte con le zucchine e la melissa, e dei dolcetti con lo spinacio e il silene bianco, e mi ci sono voluti sette anni di coltivazioni delle piante per poter aprire la fattoria e tenere tutto pronto per l'elaborazione di questi dolci".

Nasce la seconda bambina, Ilenia, ed Ezia si concentra nella preparazione dei sali e degli aromi con l'aiuto della Signora Fenisia De Salvador, esperta in naturopatia, e zia di Massimo,

suo marito. Gli esperimenti sono all'ordine del giorno, e seguendo le indicazioni del suo farmacista di fiducia, **Adriano Zampol**, inizia a preparare le prime tisane digestive, a cui si aggiungono quelle con proprietà drenanti e altre rilassanti, e durante i suoi frequenti viaggi a Bolzano per andare a salutare i suoi parenti, che abitano vicino al lago di Caldaro, prende nota di tutto ciò che stanno sviluppando gli altoatesini in materia di preparazioni con le piante, di conservazione dei frutti che offre la terra, ma soprattutto rimane colpita davanti alla cura dei prati e del territorio in generale.

Sempre di ritorno alla sua provincia di Belluno, e durante le passeggiate con la guida naturalistica Anacleto Boranga, e con il suo amico Paolo Tormen, decide, su consiglio di questi due amici fidati, di aprire l'agriturismo con il ristorante. Era l'anno 2012, Miriana studiava ragioneria e Ilenia frequentava la scuola alberghiera, e potevano dare una mano alla madre soltanto durante i fine settimana. Ezia va avanti, nonostante l'attesa "dai sei ai sette mesi per conseguire i permessi", e confeziona le sue tisane già elaborate e testate mille volte, che si vendono nell'agriturismo e in alcuni supermercati della zona, e vanno a ruba.

Alla produzione delle tisane se aggregano le squisite marmellate preparate dalla padrona di casa, con la fragola monarda, e con le more e la malva nera, a altri frutti selezionati, e propone i cuscini terapeutici imbottiti di erbe e di fiori essic-



Il libro di ricette "Erbette che passione! Sono buone e fanno bene" di Miriana Caldart

cate. *"Pensa che io adesso posso offrire, a chi lo desidera, una camera con vista sul bosco dietro casa, e di mattina presto si possono vedere i cinghiali che corrono in fuga, e qualche volta i lupi... e continuerò con le opere di ampliamento dei locali non appena possibile".*

Nel frattempo Miriana e Elena iniziano decise, e con i titoli

in regola, a lavorare nell'attività di questo intraprendente gruppo familiare. La prima come responsabile della contabilità della fattoria e la seconda è la cuoca che, con i suggerimenti materni, prepara tutti i giorni i piatti del variegato menù, utilizzando come ingredienti principali i fiori e tutte le erbe di stagione. Molte delle ricette sono racchiuse nel volume *"Erbette che passione! Sono buone e fanno bene"* di Miriana Caldart.

La Fattoria Didattica *Le Zercole* si è convertita in una destinazione imperdibile per tutti gli amanti della natura e dei paesaggi mozzafiato, nonché dei buongustai, ed è precisamente qui che si sta sviluppando attualmente il progetto "Dolomiti in Lingua", gestito dall'Associazione Culturale *Le Lingue nel Mondo*, e indirizzato a tutti gli alunni delle scuole che vogliono vivere un'esperienza indimenticabile nelle nostre montagne Patrimonio dell'umanità UNESCO.



I dolci fatti in casa delle Zercole

Si organizzano escursioni, giochi e lezioni in francese, in inglese, in spagnolo e in tedesco, così che tutti gli studenti che stanno affrontando i corsi linguistici, possano mettere in pratica tutto ciò che è stato trasmesso in classe dai loro insegnanti. Dopo la conclusione delle attività didattiche, Ezia e le figlie propongono a bambini e ragazzi la preparazione del pane e dei biscotti, mediante la lavorazione degli impasti base già pronti, fatti di primo mattino dalle donne di famiglia, e che gli studenti stessi decorano secondo i propri gusti, e faranno parte del bagaglio di ricordi che porteranno con sé ■

© Riproduzione riservata

