

# NELLA VALLE DEI FIORI

Mieli, tisane, unguenti, creme e distillati a base di fiori prodotti nella Lesachtal, in Carinzia, considerata la valle più incontaminata d'Europa

di Riccardo Iagorio

**T**utte alla ricerca di fiori: le api di **Josef Schmidhofer** a Klammberg per procurare uno squisito miele di fiori di montagna o rododendro; le donne della Lesachtal per preparare unguenti, tisane, sali aromatizzati. Semplicemente un paradiso di colori e aromi fatto di corolle e petali che ben figurerebbe sugli scaffali di enoteche e negozi specializzati. Le spedizioni sono sempre possibili (ed efficienti, dall'Austria),

ma per l'acquisto chi vuole può anche percorrere la strada che da Untertilliach porta alla carinziana Hermagor lungo il fiume Gail. Un tragitto che sembra ritagliato appositamente per chi ama ammirare un paesaggio alpino tra i più romantici d'Europa, tra minuscoli masi e chiese lillipuziane che fanno di fieno e prati accarezzati dalla brezza e dal sole.

Josef possiede 200 alveari dispersi in 10 diversi luoghi della valle che qui

è ancora Tirolo. Nel maso dove raccoglie i telai per la smielatura, a quasi 1400 metri di altitudine, ci si arriva dopo infiniti tornanti: dal fondovalle può essere anche l'opportunità per una passeggiata in una natura selvaggia e primordiale.

«Le arnie sono posizionate solo durante la tarda primavera e l'estate ad altitudini variabili tra i 700 e i 1700 metri. Poiché non esistono campi coltivati le api devono avvicinarsi a tanti fiori diversi.





In alto: **il produttore di miele Josef Schmidhofer.**  
A sinistra: **la Valle Lesachtal, in Austria, insieme alla Gailtal fa parte della prima zona turistica Slow Food Travel nel mondo. Qui tutto si svolge all'insegna del motto "concedersi il tempo per le cose buone e belle della vita, da gustare con consapevolezza".**

La flora è assai variegata: dopo avere visitato le ripe dove fioriscono i lamponi le api si possono posare sull'aquilegia scura o sulla concordia».

Se un genere di pianta fiorisce in maniera abbondante, sarà facile individuare il colore e il gusto nel miele da parte di chi ha una certa conoscenza del tema. Così avviene per esempio per il rododendro, incolore e facilmente cristallizzabile, dal gusto delicato, una delle prelibatezze di Josef.

La discesa porta con rapidità a Maria Luggau. Nel giardino del convento barocco, luogo di pellegrinaggio di migliaia di persone durante la bella stagione, è stato ricostruito un *hortus sanitatis* su iniziativa dell'ufficio federale e del Comune di Lesachtal. Se ne prende cura dall'inaugurazione di una dozzina d'anni fa **Simone Matouch**. «I giardini dei monasteri sono sempre stati adibiti a orto, giardino di piante medicinali oltre che luoghi di contemplazione spirituale»

racconta la botanica. «A seconda della stagione si contano fino a 120 diverse piante aromatiche e medicinali, che si possono apprezzare per la loro bellezza curativa, aromatica e cromatica».

La sua arte di trasformare fiori e piante essiccando o macerandole in alcol si rifà alla storia della medicina medievale: una moderna Ildegarda di Bingen, la badessa benedettina ed erborista le cui conoscenze hanno influito sulla medicina naturale sino in epoca





A sinistra: **Simone Matouch**. A destra: **Edeltraud Kanzian**.

moderna. Nella sua vita la Matouch ha raccolto decine di testimonianze di donne locali che a loro volta avevano sentito parlare delle proprietà delle erbe le loro madri e le loro ave. «Negli anni Cinquanta le erbe medicinali riconosciute tali sull'arco alpino erano una cinquantina; oggi se ne usano solo 3: in due generazioni si è praticamente perso il saper fare immagazzinato in migliaia di anni, dalla medicina greca o anche prima» dice.

Un modo per estrarre la quintessenza da certe piante, specie per uso cosmetico, avviene grazie all'olio d'oliva, ma «le tisane di calendula si sono dimostrate risolutive per problemi epatici o della pelle, mentre i rizomi sradicati in autunno possono servire ad attutire il dolore delle ossa» continua. Gli esempi potrebbero continuare tra le proprietà dell'issopo e dell'achillea, antibiotico naturale. Con angelica, lavanda, timo,

erba cipollina, levistico e altre piante ancora compone una ventina di insaporitori che di fatto rendono superfluo l'uso del sale in cucina. E conclude che «i germogli di abete rosso, se raccolti all'inizio primavera e opportunamente lavorati, sono impareggiabili per il mal di gola».

**Edeltraud Kanzian** iniziò a lavorare con le erbe più di 35 anni fa e ora metà delle essenze vengono coltivate, metà raccolte nei prati o sui pendii delle Alpi Carniche. «Le donne che nei decenni addietro raccoglievano le erbe venivano definite "guaritrici", ma purtroppo furono spesso ignorate dai testi ufficiali. Eppure il loro sapere ha permesso a intere generazioni di sopravvivere. Come per l'erica, che deve essere raccolta solo con la luna piena, quando esprime le sue proprietà di rimedio diuretico e utile per il trattamento dei disturbi renali». Figli e nipoti (e i numerosi clienti) si sono curati

gli arrossamenti oculari con estratti di eufrasia e le infiammazioni della gola con tisane di calendula. Lo stupore incalza davanti a questa conoscenza del mondo che riporta gli esseri umani all'armonia con la natura e con il creato.

Come insegna anche **Sonja Ströbl** nel villaggio di Obergail, sin da bambina affascinata dal mondo delle erbe e dei fiori, «ma indirizzata e erudita dagli insegnamenti delle suocera». Nel suo giardino si coltivano 29 varietà di fiori ed erbe, ma molte di più si raccolgono nei boschi, specie le foglie di fragole e mirtilli, «dove si trovano le sostanze che possono aiutare il sistema immunitario, la digestione o alleviare i disturbi renali e legati alle dermatiti».

La raccolta avviene tra maggio e ottobre e ciascun fiore o erba ha bisogno di un periodo stabilito per essiccare, di norma all'ombra. Le sue sei tipologie di tisana sono un'accurata selezione di





A sinistra: **Sonja Ströbl**. A destra: **Klara Obernosterer**.

erbe e fiori atte a vigilare sul sonno, la digestione, gli stati febbrili (a base di fiordaliso), il relax (a base di melissa) e tante altre condizioni d'animo e di salute. O semplicemente per regalare un momento di distensione.

In questo speciale angolo alpino c'è un'altra donna che preserva la cultura della raccolta delle erbe per farne decotti, balsami e panacee dalle varie qualità benefiche, **Klara Obernosterer**. Intuizioni e conoscenze sorprendenti delle piante permettono di scegliere il periodo dell'anno utile per ottenere determinati vantaggi e le varietà di piante che si difendono a vicenda, come la melissa limonina e la santoreggia. «Suggerisco la tisana di monarda e malva come rimedio per bronchite e raffreddore, l'oenothera per la tosse e quella con fiordaliso per varie patologie della pelle». Klara raccoglie anche bacche come rosa canina, biancospino

o sambuco così che si trasformano in sciroppi o creme spalmabili, «un modo per utilizzare al meglio la natura senza danneggiarla»; erbe selvatiche, funghi e fiori per comporre miscele di sale o pesto all'olio di girasole, che si consuma con crostini o sulla pasta. Raccoglie resine, aghi, radici ed erbe con l'obiettivo di produrre liquori e prodotti stagionali come il miele aromatizzato. Allo scopo di migliorare le attività circolatorie gemme e cortecce di alberi. È persino disponibile ad organizzare visite guidate ai boschi pur di diffondere il patrimonio di saperi che risulta libero e gratuito da marchi e brevetti delle multinazionali del gusto e del farmaco.

Così, grazie alla ricchezza e varietà di erbe spontanee e coltivate, chiunque dotato di una certa dose di creatività non faticherebbe a decretare questa come la *Valle delle donne di fiori*.

**Riccardo Lagorio**

**Josef Schmidhofer**

Klamberg 40, Untertilliach, Austria  
Telefono: +43 6503600459

**Simone Matouch**

Liesing 37, Lesachtal, Austria  
Telefono: +43 6508830657

**Sonja Ströbl**

Obergail 9, Lesachtal, Austria  
Telefono: +43 6509250217

**Edeltraud Kanzian**

Monsell 2, Dellach, Austria  
Telefono: +43 6805541299

**Klara Obernosterer**

St. Lorenzen 71, Lesachtal, Austria  
Telefono: +43 6505558369

>> Link: [www.lesachtal.com](http://www.lesachtal.com)