



ESCURSIONI 2011

U.O.E.I. Unione Operai Escursionisti Italiani
Sezione "Alberto Casari"

Lg. Porta Nuova, 10
24122 BERGAMO
Tel-Fax: 035 / 239405
Email: bergamo@uoel.it



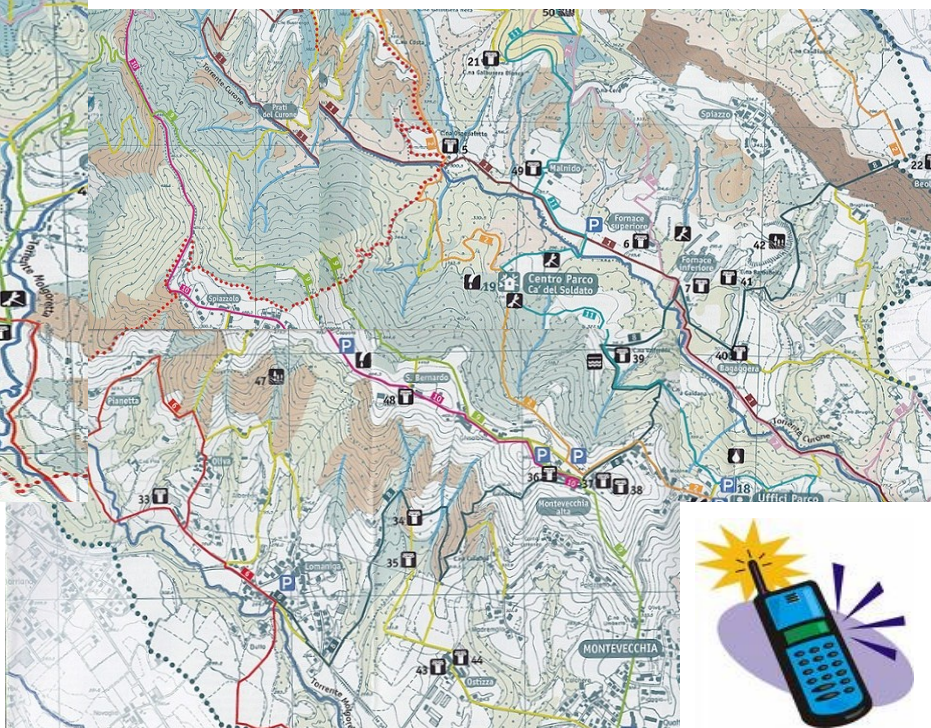
PARCO REGIONALE DI MONTEVECCHIA E DELLA VALLE DEL CURONE



Nel parco delle erbe aromatiche



Fu un secolo fa che i contadini incominciarono a coltivare erbe aromatiche in questo angolo della Brianza a soli 35 chilometri da Milano. Dolci colline e vigneti sulle quali resiste un'antica tradizione di viticoltura favorita dal microclima.



Il percorso parte da Sirtori sul sentiero segnalato con il n.6 dal quale si vede il castello di Crippa. Una lunga discesa nel bosco, seguendo una carrareccia, conduce alla località Fornace, al centro della Valle di S.Croce. Da qui, seguendo la stradina che costeggia il torrente Molgoretta, si giunge in loc. Pianetta Bassa dalla quale si sale verso Pianetta Alta e si prosegue con il sentiero a mezza costa fino in località Cascina Oliva dove si scende per Lomaniga (fraz. di Missaglia). In prossimità della chiesa si prende la strada che sale dolcemente e prosegue poi lungo la carrareccia che conduce alla località Casarigo. Ora il sentiero sale fiancheggiando vigneti e campi terrazzati toccando la località Galeazzino prima di raggiungere Montev ecchia Alta dove si può ammirare un'ampio paesaggio.

Ritorno:

Si scende lungo la strada provinciale sino al cimitero di Montev ecchia. Si imbecca, a sinistra del cimitero, il ripido sentiero che porta alla cascina Guaidana; si passa la cascina Valfredda e la località Fornace inferiore e si arriva alla cascina Bagaggera. Prendendo il sentiero che passa vicino alla località Barbabella e alla cava di argilla, si arriva a Beolco (fraz. Di Olgiate Molgora)



IN CASO DI
NECESSITA'
COMUNICARE
AL
346.4233397

SULLA SCIA DEL ROSMARINO

Chi sale lungo la scalinata che porta al santuario della Beata Vergine del Carmelo che sorge sopra il cocuzzolo di Montevecchia lo nota immediatamente. Fai pochi scalini ed ecco un intensissimo profumo di rosmarino. Temperatura dell'aria a parte, sembra di essere in una qualche terra dell'Italia del Sud o delle isole, quando cammini e ti arriva forte l'odore di erbe aromatiche.

Qui basta dare un'occhiata oltre la siepe a fianco della scalinata e vedi subito l'origine di quel profumo: una distesa di piantine di rosmarino che copre il suolo fino a ridosso di un filare di vite.

E così questa scia odorosa ti accompagna fino al santuario che occupa, circondato dalle stazioni in arenaria di una Via Crucis settecentesca, tutto il colmo. E' proprio quassù che al visitatore della domenica o al pellegrino si svela una delle produzioni caratteristiche di questo angolo della Brianza che non è solo fabbriche di cucine, salotti, letti e sofà. Anzi, il segno distintivo del Parco di Montevecchia e della Valle del Curone non è il vino, anche se c'è e di buona qualità, bensì il rosmarino, la salvia e altre piante aromatiche (gli "odori" come vengono chiamati in cucina).



L'avvio di questa produzione di piante aromatiche risale a circa un secolo fa. Forse fu un modo di integrare una economia agricola basata prevalentemente sul vigneto e sull'allevamento del baco da seta. Il versante meridionale di queste colline, già abbastanza lontano dalla catena delle Alpi e quindi meno esposte ai venti più freddi, ben si prestava alla coltivazione di rosmarino e salvia che vennero intensificate via via che la viticoltura entrava in crisi.

A differenza di molte altre località collinari lombarde, i ronchi di Montevecchia non stanno scomparendo. Invece di riempirsi di cespugli e di erbacce, cedendo a

poco a poco alle spinte del terreno perchè più nessuno se ne occupa, si presentano quasi ovunque in buono stato grazie alla coltivazione di rosmarino e salvia. Capita anche di veder convivere, come sulla collina del santuario, vigneti e fragranti siepi di erbe aromatiche. La fatica è uguale. Come un tempo il contadino va da un ripiano all'altro spostandosi lungo le ripide scalinate di collegamento. Il raccolto viene effettuato quotidianamente, alle prime luci del giorno, per assicurare rosmarino e salvia freschissimi ai mercati ortofrutticoli e alle grandi strutture commerciali. Data la vicinanza di Milano e la sua forte richiesta, gran parte del prodotto è destinato al consumo del capoluogo lombardo. La "gerla" sulle spalle è il recipiente più idoneo per questi spostamenti da un luogo di raccolto all'altro. Le aziende agricole che si dedicano esclusivamente alle colture aromatiche sono oltre una dozzina suddivise tra i comuni di Montevecchia e di Missaglia.

Tra l'altro, la crescente attenzione rivolta alle erbe officinali ha portato recentemente all'impianto, anche se in misura limitata, di qualità poco diffuse e quasi dimenticate, come il corandiollo, il dragoncello, l'erba cipollina, la melissa, la menta, la santoreggia, il timo. Un paesaggio armonioso e sereno, la cui conservazione si deve senza dubbio al parco.



AROMATICHE: il benessere a portata di mano



La tavolozza delle essenze aromatiche è composta da generi molto vari e comprende specie arboree, arbustive, erbacee, annuali e bulbose, con foglie, fiori, semi o radici dai molteplici usi terapeutici e culinari.

Le loro virtù medicamentose, che costituiscono ancor oggi un aiuto prezioso per il nostro benessere, erano già note 5.000 anni fa. Nella storia dell'umanità le erbe officinali costituirono a lungo l'unica arma a disposizione dei dottori, che spesso dovevano essere al contempo anche botanici e giardinieri.

TONICO PER CAPELLI

Il rosmarino è un tonico rinforzante per i capelli di grande efficacia. Raccoglietene tre o quattro rametti e separate le foglie dallo stelo (una manciata generosa è sufficiente).

Ponetele in un contenitore di vetro e copritele con circa 300 ml di acqua bollente. Lasciatele macerare per circa un quarto d'ora, filtrate ed utilizzate il liquido come ultimo risciacquo dopo il lavaggio. Questa lozione si può realizzare anche con foglie di salvia, che scuriscono leggermente il colore dei capelli.

Oltre ad avere proprietà medicinali, molte specie come rosmarino, timo, lavanda, origano e menta erano presenze consuete negli orti familiari o in prossimità delle abitazioni. Venivano comunemente impiegate come conservanti naturali, grazie all'azione antiossidante che d'estate contrastava l'irrancidimento delle vivande e allungava i tempi di durata delle carni. Ed erano ingredienti fondamentali per insaporire i cibi (soprattutto durante i lunghi mesi invernali, durante i quali la dieta diventava monotona per mancanza di frutta e verdura fresca) e per rendere più tollerabili le pietanze a base di ortaggi o cereali, dal gusto altrimenti piuttosto insipido, prescritte dalla Chiesa durante la Quaresima.



MENTOLO CONTRO IL RAFFREDORE

- L'olio essenziale estratto dalle foglie e dagli steli della menta piperita si chiama mentolo: ha grande efficacia come analgesico, antisettico, per curare i raffreddori e mitigare i fastidi dovuti all'influenza. Svolge un'azione stimolante per lo stomaco, favorisce l'appetito, semplifica la digestione e ostacola le fermentazioni a livello intestinale. In cosmesi, entra nella composizione di numerosi dentifrici ed è molto utile per rinfrescare l'alito.

- L'infuso di menta, applicato sulla pelle, lenisce i pruriti.

- Una manciata di foglie di menta piperita, frullate con mezza tazza di yogurt bianco intero, diventa una maschera tonificante e idratante da applicare per 15 minuti sul viso.

- Le foglie insaporiscono le verdure e un ottimo abbinamento è con le melanzane.