

# Astino riparte dall'agricoltura Semi lanciati, a primavera i frutti

Sono 10 gli imprenditori cui la Mia ha affidato 26 ettari di terreno da coltivare. Si parte con fragole, pesche e verdura. Per Expo si potrà «fare la spesa» nei campi

*La produzione di  
vino e altri prodotti  
entrerà a regime  
dal 2016*

*Mercato settimanale  
a Valmarina in  
collaborazione col  
Parco dei Colli*

**DIANA NORIS**

Tiene una piccola bottiglia di olio in mano, l'amministratore delegato della Valle D'Astino Friedel Elzi, mentre presenta il piano di sviluppo agricolo dell'area intorno all'ex Monastero. «È stato fatto con le olive di Astino, delle piante che sono state curate dopo anni di abbandono – spiega Elzi –. È un segno che se si crede davvero in qualcosa la si può realizzare».

Con lo stesso principio, la Mia (di cui Valle d'Astino è il braccio operativo) progetta la rinascita del complesso benedettino, dove sempre con più probabilità, troverà spazio una scuola di alta cucina e *hôtelière*: «Stiamo incentivando alcuni imprenditori bergamaschi sul progetto – spiega Fabio Bombardieri, neopresidente Mia –. C'è un gruppo di lavoro molto attivo che sta approfondendo l'ipotesi con un'analisi assidua, rispetto anche alla compagine sociale che si farà carico della gestione della scuola. Non siamo ancora alla fase attuativa, ma c'è molto interesse».

Ma la prima componente di Astino che tornerà a vivere, è quella agricola. I semi sono già stati lanciati, sui 26 ettari che la Mia ha affidato a 10 imprenditori e in primavera si potranno raccogliere i primi frutti. Nel vero senso della parola, perché dalla pros-

sima estate, giusto in tempo per Expo, le persone potranno andare nella valle di Astino per fare una spesa... «a metro zero» sottolinea il presidente della Mia. Si potrà anche entrare nei campi e raccogliere da sé fragole, pesche e verdura (queste le prime colture, la produzione di vino e altri prodotti entrerà a regime nel 2016), coltivati dal gruppo di agricoltori con uno stringente metodo biologico, «una scelta coraggiosa ma vincente», sottolinea Elzi. In programma anche un mercato settimanale in collaborazione con il Parco dei Colli e la sua sede in Valmarina, nell'antico e omonimo monastero, fondato da monache benedettine.

Con la rinascita di Astino, che prevede l'apertura di una sezione dell'Orto botanico (a cura del Comune di Bergamo), si ripristinano alcune coltivazioni storiche come il luppolo, le piante officinali, gli ortaggi, la frutta, le olive: «I terreni per 20 anni sono stati coltivati secondo la monocoltura di mais, con un depauperamento del suolo, ma in passato non era così, nei primi del Novecento il vigneto produceva 1000 quintali di uva», spiega Mario Rovaris, consulente della Valle d'Astino.

Le dieci aziende, con le loro coltivazioni, riprenderanno le antiche colture, ridisegnando le geometrie della valle. «Queste

aree agricole sono parte integrante dell'idea che la Mia ha di Astino – spiega Bombardieri –. Siamo facendo la nostra parte per potenziare i lavori sul monastero in vista di Expo, con la mostra sul Veronelli e l'enorme collezione di bottiglie, la sistemazione di una parte del vecchio refettorio e locali adiacenti per ospitare iniziative, nel chiostro, cercheremo di organizzare qualcosa di musicale».

Di pari passo prosegue la progettazione della scuola di alta cucina e *hôtelière*: «Speriamo si possa attivare – continua Bombardieri –. Abbiamo pensato di trasferire la parte più invasiva, con i fuochi e le celle frigorifere, fuori dal monastero, nella cascina vicina, visto il contesto delicato e i vincoli». Il modello è quello della scuola di Losanna: «È la più importante per i corsi dedicati non solo alla cucina ma anche alla gestione degli hotel – spiega Elzi –. Nelle stanze del monastero gli studenti potranno fare studi di preparazione e allestimento sul campo, non è esclusa un'ipotesi ricettiva. Il taglio di queste scuole è molto alto, la retta va dai 5 ai 7 mila euro, gli studenti sono richiesti dalle catene alberghiere di lusso. Per i corsi di cucina, verrebbero utilizzati i prodotti bio dei nostri agricoltori, a km zero». ■





Una suggestiva immagine del monastero di Astino immerso nel verde