

200 varietà di piante e di fiori commestibili

L'attività dei coniugi Giovanni Mazzucotelli e Maria Cazzaniga si trova a Introbio, in Valsassina

INTROBIO - C'è un tipo di Artemisia che sa di Coca Cola, poi c'è la Foglia Ciliegia dal sapore inconfondibile, la freschissima Erba Ghiaccio e l'incredibile Fiore Elettrico che dà un intenso pizzicorio alla bocca, simile a una scossa regalando una sensazione incredibile. E ancora, la Fonduta Vegetale o Erba Formaggio, l'Erba Fungo, la liquirizia selvatica, l'origano, il timo, l'Erba madre, l'Erba di San Pietro, la Ruta, l'Issopo, piccoli frutti come la fragoline di bosco, ortaggi e poi c'è lui, il re incontrastato: il Rabarbaro.

Un mondo di colori, sapori, profumi dove tutto è commestibile. E' il mondo di Res Naturae, attività aperta dai giovani coniugi **Giovanni Mazzucotelli**, lecchese, classe 1991 e **Maria Cazzaniga**, monzese, classe 1993, con un vivaio a Introbio e coltivazioni di Rabarbaro a Comasira, nel comune di Vendrogno.

Un'amore, il loro, sbocciato (è proprio il caso di dirlo) tra i banchi dell'università e una passione, quella per piante e fiori, che li ha uniti anche professionalmente.



Giovanni Mazzucotelli e la moglie Maria Cazzaniga

“Tutto è iniziato ai tempi dell’università con alcune sperimentazioni - spiega Giovanni - In quel periodo ho conosciuto Maria. Insieme abbiamo portato avanti il progetto sul Rabarbaro. Inizialmente coltivandolo a Lecco, in località Falghera, poi abbiamo deciso di allargarci, spostandoci in Valsassina, a Comasira, dove lo coltiviamo tutt’ora”.

“Il Rabarbaro è una pianta favolosa - spiega Maria - La specie che coltiviamo è la *Rheum Rhabarbarum*, dal caratteristico sapore aspro che richiama quello della mela verde. Per crescere bene ha bisogno di fresco, quindi il clima di montagna è ottimale ed infatti i risultati che abbiamo ottenuto sono stati eccellenti. Attualmente ne coltiviamo 13 varietà. A differenza di quello cinese, del quale viene utilizzata la radice, del Rabarbaro europeo si utilizza il gambo per farne composte, salse ma è ideale anche per dolci e contorni”.

Da Res Naturae non si trova solo il Rabarbaro ma più di 200 varietà di piante e di fiori (nel

rispetto dalla stagionalità) rigorosamente tutti commestibili.

Con un mercato su scala nazionale, recentemente potenziato grazie alla vendita online dal sito www.resnaturae.com, le prelibatezze di Giovanni e Maria finiscono per arricchire e rendere unici piatti di moltissimi ristoranti, come Il Cantuccio di Albavilla, il Feel di Como solo per citarne alcuni, ma il loro Rabarbaro finisce anche nel gelato come accade alla gelateria Pavè di Milano.



Alla base del progetto Res Naturae, il cui nome rispecchia la filosofia su cui si fonda, ovvero un'apertura a 360° verso il mondo della natura "che non si limita alla parte vivaista", tiene a precisare Giovanni, c'è anche un'etica bio. "Un anno e mezzo fa abbiamo scelto di abbandonare qualunque tipo di trattamento - spiega Giovanni - Cresciamo e coltiviamo fiori e piante intervenendo esclusivamente su aspetti quali il dosaggio dell'acqua, la scelta del terriccio più adatto e l'utilizzo di concimi a basso contenuto di azoto. Non facciamo altro che

seguire, curare e custodire i normali processi naturali”.

Tutto questo con eccellenti risultati che si possono “gustare” nel cuore della Valsassina, a Introbio, in via Tantardini (Mobile: 3331113430).





