



# BIORASELLI

Produrre erbe biologiche in Valposchiavo: una scommessa vincente raccontata da Reto Raselli

## LA STORIA DELL'AZIENDA

È un'azienda in Valposchiavo che da molti anni ha puntato sull'erboristeria biologica, negli anni '80 considerata ancora un'avventura pionieristica. Sul territorio elvetico si stava infatti pensando di sperimentare in quel settore quando Reto Raselli, terminata la scuola agricola, decise di partecipare a un'iniziativa nell'ambito di un concetto di sviluppo sostenuto dalla Regione Valposchiavo. Nacque così un gruppo di lavoro sullo slancio di un team della Camera di Commercio di Zurigo per la coltivazione delle erbe officinali: il primo passo fu quello di collegarsi a una stazione di consulenza agraria, quindi cercarono un finanziamento e coinvolsero i potenziali agricoltori della Valposchiavo.



www.bioraselli.ch



Reto Raselli fu uno dei primi che accettò con entusiasmo di entrare nel progetto creando alcuni anni dopo la COOPERME (Cooperativa Produttori Erbe Medicinali Valposchiavo) di cui era ed è il presidente.

È lui che ricorda ancora il primo giorno in cui cominciarono a piantare le erbe, era la primavera del 1981, il cielo limpido, la brezza del lago, il respiro della terra fertile e tanta voglia di vincere quella scommessa fatta con se stesso e con la natura!

## ERBORISTERIA

Le prime erbe che Reto Raselli piantò furono l'altea, l'alchemille e l'achillea, ma non immaginava certo che, grazie a quella dedizione e a un mercato favorevole, presto avrebbe dovuto incrementare la propria produzione raggiungendo un traguardo che vede oggi nell'Azienda Agricola Biologica Raselli Reto una dei leader nella produzione di erbe biologiche. Infatti, adesso gli infusi e le tisane che produce sono a base di una ventina di erbe e fiori dalle molteplici proprietà come la menta, la melissa, l'ortica, la salvia, la malva, la verga d'oro, il timo, la piantaggine, la camomilla, la verbena odorosa, la stella alpina, la viola tricolore, il girasole, il prezzemolo, il fiordaliso, la calendula, il cardo, ecc. oltre che l'autoctona alchemilla e achillea e la storica altea.

Ad oggi in alta stagione lavorano per lui una decina di persone, fino a restare in due durante l'inverno perché il terreno deve riposare.

Tutte le coltivazioni sono favorite da un clima ideale, secco e caldo, e irrigate attingendo l'acqua direttamente dal lago di Poschiavo attorno a cui si estendono i quindici ettari di campi della Bioraselli. La raccolta comincia a maggio e finisce a ottobre; dopo aver terminato la trasformazione, a novembre, il prodotto viene confezionato. Per le coltivazioni in Valposchiavo il 2011 è stato un anno climaticamente negativo, è mancato il caldo di giugno e di luglio, quindi la raccolta è stata scarsa, ma le stagioni oggi sono imprevedibili e questo lo sa bene Reto Raselli per cui il rapporto con la natura è spesso conflittuale perché i grandi cambiamenti climatici purtroppo non dipendono solo dall'amore che mette la sua azienda nel dedicarsi ad essa conformemente al metodo biologico.

## I CLIENTI

L'Azienda Agricola Biologica Raselli Reto vende i propri prodotti alla COOPERME, composta da otto soci, la quale a sua volta essicca le erbe e le rivende all'ingrosso e alla

Raselli Erboristeria Biologica. Inoltre le rivende a clienti importanti a livello internazionale, così le erbe coltivate a Le Prese, dove ha sede l'azienda Bioraselli, si trovano nelle caramelle della Ricola o nei prodotti della Kennel. Ma è anche possibile acquistare tisane e infusi dell'azienda Raselli presso l'Albergo Sport di Le Prese oppure direttamente online visitando il sito [www.bioraselli.ch](http://www.bioraselli.ch)

## UNA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Reto Raselli non usa diserbanti o concimi chimici nei suoi campi, l'utilizzo di queste sostanze contrasta con l'etica e la cultura del suo titolare, legate a un territorio che fa del rapporto con la natura la propria bandiera. Ciò non significa produrre meno, ma occorrono più impegno e più tempo, quindi costi maggiori, tuttavia l'azienda Bioraselli non ha dubbi a riguardo, il concetto di biologico fa parte di una filosofia ben radicata in questa azienda. "La terra, la natura, le favole di paese, l'educazione e i ricordi che ci hanno tramandato i nostri avi, queste sono cose importanti, fanno parte del mio bagaglio di crescita e mi fanno sentire parte integrante e viva della mia valle. Non vorrei vivere in un ambiente diverso e questo significa difenderlo," si racconta Reto Raselli "pensare di godersi una tisana ammirando un paesaggio alpino come il nostro, non avrebbe senso se quella stessa bevanda contenesse veleni, perchè distruggerebbe quell'armonia". È così che una filosofia di vita diventa fede!

## NON SOLO ERBE

Reto Raselli non si occupa solo della raccolta delle erbe, ma gestisce anche l'azienda agricola dove alleva le mucche di razza Grigio Alpina, i maiali, le galline, i cavalli e gli asini. L'allevamento degli animali rappresenta una tradizione familiare oltre che regionale, gli animali circolano liberamente intorno alla fattoria, nel rispetto dei loro bisogni hanno libero accesso alla stalla e dormono sulla paglia, inoltre vengono nutriti quasi esclusivamente con alimenti di produzione dell'azienda agricola stessa. Oltre ai campi dedicati alla coltivazione delle erbe l'azienda agricola cura diversi ettari di terreno, stanziati specialmente in alpeggio, il cui raccolto è ad uso del bestiame.

Oggi Reto Raselli guarda avanti, come ha sempre fatto, decidendo di costruire una struttura nuova che comprende il capannone per il magazzinaggio, il confezionamento e la lavorazione e una parte per gli uffici per raggiungere lo scopo che gli sta a cuore, cioè quello di ultimare il ciclo di lavorazioni comprendendo anche il confezionamento.