



L'Essenziario

L'azienda agricola Cascina Molino Torrino ha istituito presso la sua sede, sita in Cavaglia, Biella, in collaborazione con il vivaio F.lli Gramaglia di Collegno, Torino, una collezione destinata alla coltivazione di aromatiche-ortive e biodiversità, allo scopo di salvaguardare, rivalutare e approfondire varie problematiche riguardanti le essenze riportate nell'elenco in allegato. La coltivazione viene effettuata in pieno campo può essere visitata durante tutto l'arco del periodo incluso tra Aprile e Ottobre.

Oltre alle innumerevoli varietà esposte individualmente, saranno presenti diverse collezioni sulle quali verrà effettuato un attento studio e monitoraggio in collaborazione con diverse realtà scolastiche di istituti superiori e universitari.

Inoltre per ampliare l'interesse e focalizzare l'attenzione sulle biodiversità saranno allestiti campi di coltivazione di ortaggi antichi e ibridi di nuova generazione, con la creazione di un Hortus conclusus per stimolare e valorizzare la coltivazione di essenze ortive non solo dal punto di vista pratico e finalizzato alla produttività, ma anche estetico con implicazioni paesaggistiche e architettoniche.

La Cascina Molino Torrione, la nostra sede operativa, è un caratteristico mulino, della fine dell'Ottocento, per la macina del frumento, situato nelle ondulate campagne del basso biellese.

La nostra passione per le essenze profumate ci ha condotto a trasformarlo in un luogo di coltivazione di aromatiche e di raccolta di spontanee..

La Cascina da sempre è un luogo di ricerca e di sperimentazione culinaria, nata come realtà hobbistica di più amici collaboratori, ha trovato estimatori del proprio operato che interessandosi sono divenuti clienti e di conseguenza sostenitori stessi della sua intraprendenza per offrire continue novità.

I prodotti che da cinque anni proponiamo sono il risultato ,infatti, di un lavoro assiduo di scambio con i clienti stessi.

Non ci si ferma alla realtà presente, ma si procede sempre oltre, senza esasperare e senza travisare quella che è la realtà gastronomica esistente.

Tutto è possibile in ambito gastronomico, ma evitando qualsiasi tipologia di forzatura.

La sperimentazione deve essere un idillio, che deve approdare ad un risultato che sia esclusivamente ordine ed armonia tra gli elementi che verranno fatti incontrare nelle varie ricette proposte.

I cuochi ed i collaboratori che hanno creduto e che credono in noi, sono stati fonte di infiniti consigli ed informazioni che hanno contribuito ad una immensa crescita conoscitiva. Tutto ciò che abbiamo acquisito lo abbiamo accolto con grande umiltà e rispetto.

La Cascina offre inoltre la possibilità di poter degustare, per le settimane a tema piatti nei quali si potranno incontrare i vari profumi e sapori delle essenze presenti nelle collezioni.

A seconda della settimana nella quale ognuna delle nostre collezioni sarà nel pieno del suo sviluppo la Cascina dedicherà una settimana a tema, includendo tutte le possibili attività che ne esaltino le caratteristiche.

Marco e Paolo Gramaglia

Marco e Paolo Gramaglia, floricoltori per tradizione, coltivatori e conservatori di piante aromatiche e biodiversità

Una strada intrapresa ormai da alcuni anni, un inesauribile lavoro di ricerca ci ha portato nell'ultimo decennio a raccogliere, riprodurre e commercializzare delle collezioni particolarmente interessanti.

La nostra esperienza ci ha permesso di risolvere i problemi non solo di riproduzione, ma anche le problematiche sempre più specifiche riguardanti la tecnica di coltivazione specialmente su essenze non autoctone che necessitano maggiori approfondimenti riguardanti i problemi di acclimatamento, per meglio essere cresciute e conservate e adattate alle nostre latitudini.

Lo scopo

L'interesse della Cascina Molino Torrione e del Vivaio dei fratelli Gramaglia è di sensibilizzare il pubblico facendolo aderire e partecipare ad una realtà di coltivazione in pieno campo nella quale si possa osservare lo sviluppo ottimale delle essenze presentate con l'idea di concretizzare infine un parallelismo gastronomico con il quale spaziare e creare un luogo di ricerca e sperimentazione.

Le motivazioni sono comunque molteplici e nascono dalle più svariate necessità, forniremo a seguito un breve elenco che verrà di capitolo in capitolo approfondito.

Le finalità principali sono: di carattere agricolo

1. -La necessità di poter monitorare il comportamento delle varie essenze aromatiche in pieno campo;
2. -L'idea di sensibilizzare l'opinione pubblica nel salvaguardare determinate varietà in via di estinzione;
3. -Creare un ampio vivaio di piante madri per agevolare la riproduzione e conservare le specie;
4. -Rivalorizzare la coltivazione biologica e renderla accessibile a tutti mostrando come può essere sviluppata senza troppi sacrifici;
5. -Rivalutare il territorio diversificando le colture;

di carattere gastronomico

1. -Dare la possibilità di sperimentare ,creare,elaborare nuovi abbinamenti e riproporne di antichi per la riscoperta di una cucina del territorio fatta di semplici ingredienti;
2. -Offrire un luogo per confrontarsi sulle varie scuole di pensiero gastronomico;
3. -Divulgare con degustazioni a tema l'utilizzo delle aromatiche in cucina

di carattere culturale

1. -Creare delle monografie relative ad essenze aromatiche il più complete possibile;
2. -Coinvolgere gli istituti superiori di agraria e università per proporre tesi di laurea al fine di approfondire tutti i risvolti esistenti intorno al mondo delle aromatiche, da quello letterario, all'artistico al tecnico;
3. -Ampliare il nostro progetto di Cascina didattica per avvicinare al mondo agricolo anche i più piccoli;
4. -Creare una zona di evasione del pensiero.

Agli operatori di settore o appassionati

L'idea che si vuole proporre ai giornalisti è la possibilità di poter osservare mese per mese la preparazione dei campi e dei lotti di coltivazione,coinvolgendo, attraverso degli articoli periodici,il lettore in tutte le problematiche tecniche, relative alla scelta dei luoghi,dei materiali scelti per la coltivazione biologica, alle metodiche di messa a dimora,alla scelta delle varietà e agli imprevisti atmosferici ed umani.

Creare, insomma, una sorta di " fil rouge" tra coltivatori e pubblico, nell'ambito di una realtà che diverrà in ambito nazionale probabilmente la più grande e vasta collezione di aromatiche e ortaggi coltivati in pieno campo biologicamente.

Ci si prefigge,inoltre, di creare con l'apporto tecnico di competenti collaboratori, monografie relative ad ogni singola collezione di essenze coltivate durante l'anno, seguendone lo sviluppo, la crescita, l'ambientamento e le eventuali patologie.

Il risvolto tecnico

Valutata la superficie di terreno a nostra disposizione, circa tre ettari tra bosco , prato,necessario alla raccolta di spontanee e zone effettivamente coltivabili e fatto tesoro delle esperienze colturali effettuate nella stessa area in passato,abbiamo optato per una suddivisione del terreno in tre lotti dedicandone uno alle colture annuali e perenni, destinate alla raccolta , uno alle collezioni e uno alle colture ortive.

Lo spazio, in cui sono distribuiti i lotti di coltivazione sopra elencati, a nostra disposizione è piuttosto dispersivo, comprende sia terreni più prossimi alla cascina ed altri più distanti, in funzione di questa disposizione abbiamo effettuato delle scelte strategiche e mirate per la collocazione delle varie essenze aromatiche.

Ad ognuno dei tre lotti sono state destinate quindi varietà diverse in base alla necessità di :

monitoraggio più o meno costante;

trasporto materiale ,inteso come prodotto raccolto per la creazione dei nostri prodotti;

caratteristiche del terreno;

facilità di accesso.

In base a queste valutazioni si è perciò deciso di collocare il lotto di annuali e perenni, necessarie per la nostra produzione interna ,più vicino alla cascina, così da avere più a stretto contatto le specie più delicate che necessitano di più cure ed attenzioni, sia durante il periodo di coltivazione che in quello di raccolta (es. basilici e finocchietti),mentre quello relativo alle collezioni e alle colture ortive di posizionarlo leggermente più distante dalla cascina .

Quest'ultima scelta effettuata è stata soprattutto dettata dalle caratteristiche del terreno, che si presenta ,a differenza del primo lotto,dove la parcella si trova ad essere in una zona piuttosto pianeggiante,in buona pendenza riproducendo così l'habitat più ideale per questo tipo di coltivazioni che non amano i ristagni idrici.

Inoltre, la minore richiesta dell'intervento umano per specie, quali ad esempio mente e rosmarini, annoverate nelle collezioni, ha confermato la nostra idea che la distanza in questo caso non potesse creare un ostacolo colturale

Pianificando un risparmio economico per il futuro si è deciso di mettere a dimora colture già radicate e sviluppate in alveolo così da ottenere, l'anno successivo, un vivaio di piante madri in pieno campo: utile approvvigionamento di talee per la riproduzione futura.

Non meno importante del fattore economico è che ottenendo questa presenza multi varietale di specie si creerà una "banca verde" con il compito di preservare il mantenimento genetico delle diverse specie.