

“NON SOLO PICCOLI FRUTTI”, DAL 2007 SALUTE E BONTÀ



> TRADIZIONE E TERRITORIO SUGLI SCAFFALI IPERAL

Non c'è niente come la marmellata fatta in casa, tranne che comprarne una già pronta al supermercato che è esattamente come la farebbe la nonna

Frutta di produzione propria o locale, api che ronzano per i frutteti, valli incontaminate, aria fresca e ampi pentoloni che lentamente sobbolano: ecco com'è l'azienda Non Solo Piccoli Frutti di Marcella Bonariva.

Nata nel 2007 a Lozio nella Valle Camonica, questa piccola azienda a conduzione familiare produce confetture e tanto altro in proprio, come si faceva una volta.

L'azienda

Marcella Bonariva, proprietaria dell'azienda, racconta che inizialmente l'azienda si occupava dell'allevamento di capre. «Poi, con l'arrivo della seconda bambina è diventato un impegno troppo grande da gestire e mi sono dedicata ai piccoli frutti e da lì, poi, siamo passati anche a frutti un po' più grandi. Inizialmente facevamo produrre le marmellate e confetture ad aziende terze, ma poi abbiamo deciso di farlo noi, in modo da poter evitare conservanti e realizzare un prodotto quanto più genuino possibile».

I frutteti

Per prodotti così poco lavorati – la naturalità di ingredienti e alimenti è fondamentale per Marcella Bonariva – sono le materie prime a fare la differenza. «Poniamo molta cura nella coltivazione della frutta e lì dove non arriviamo noi, ci affidiamo ad altri agricoltori locali che lavorano in maniera analoga alla nostra. Le mele, ad esempio, sono nostre, mentre per i kiwi facciamo rife-



rimento ai contadini giù in valle, qui su da noi non crescono».

Oltre ai frutti più noti, vengono coltivate anche delle vere e proprie chicche, dai sapori dimenticati o insoliti: «Produciamo tutti e tre i ribes, quindi oltre al classico rosso anche quello bianco, quasi totalmente sconosciuto, ma con proprietà salutari molto interessanti, e quello nero, ricercato proprio per le sue virtù salutistiche. Stiamo provando a coltivare anche il mirtillo siberiano, che è sempre nero come il classico, ma è adatto al nostro terreno calcareo e matura prima rispetto a quello tradizionale, che viene coltivato in vaso. Abbiamo anche l'uva spina, inoltre, un altro piccolo frutto difficile da reperire», racconta Marcella Bonariva.

A prova di api

La Non Solo Piccoli Frutti sembrerebbe a tutti gli effetti un'azienda biologica ed in un certo senso lo è, ma è anche qualcosina in più. Come racconta Marcella Bonariva, «non abbiamo la certificazione biologica, ma usiamo le api come indicatori della naturalità delle nostre coltivazioni. La loro presenza, infatti, conferma che non trattiamo le piante. Se lo facessimo morirebbero loro e le coccinelle. Anche per la concimazione usiamo quanto di meno industriale possa esistere, ovvero il letame. È vero che le mucche potrebbero venire alimentate con sfarinati e prodotti industriali, ma noi usiamo quello delle mucche delle nostre zone, non di allevamenti intensivi, che mangiano, quindi cose genuine».



Come usare i prodotti di Non Solo Piccoli Frutti

Pane, burro e marmellata è la migliore colazione che possa esistere, soprattutto se parliamo di una signora marmellata. Marcella Bonariva ci consiglia, però, anche qualche ricetta un po' più sfiziosa: «Un abbinamento molto inusuale, ma che ha riscosso un notevole successo è quello tra confettura di lampone e gorgonzola. L'anno scorso abbiamo preparato queste tartine alla Sagra del Gorgonzola e sono andate a ruba. Con la confettura di mirtilli, invece, si può preparare un risotto».

Sambuco: alleato detox



Marcella Bonariva consiglia lo sciroppo di sambuco come diuretico, anche se forse è più noto come ingrediente base del cocktail Hugo. Ricco di vitamina A, del gruppo B e C, contiene anche antiossidanti che proteggono il sistema immunitario e combattono l'invecchiamento cellulare. Oltre che come diuretico, è utile per prevenire disturbi cardiovascolari e delle vie urinarie, e anche per i raffreddori.

I prodotti

I prodotti di Non Solo Piccoli Frutti non sono affatto pochi: oltre alle tradizionali confetture, c'è una linea di confetture senza zucchero e una linea dai gusti molto particolari, come ribes nero e lavanda, ribes rosso e cannella, rosmarino oppure "sfiziosa", inventata da una delle bimbe della famiglia a base di mela, cannella e cacao. Il "papà" di questi abbinamenti è il marito di Marcella Bonariva, Maurilio Canossi, che si diverte a sperimentare e a soddisfare la clientela stanca dei soliti gusti.

Le confetture senza zucchero, invece, non prevedono altri dolcificanti, ma solo frutta cotta, limone, un pizzico di sale e un po' di mele per addensare.

Grazie alle api, c'è anche il miele in assortimento e aceto e succo di mele per via della coltivazione di questo frutto. Una vera chicca è poi lo sciroppo di sambuco, raro da trovare in commercio. Per completare l'offerta ci sono poi le polpe di frutti: definirli succhi non sarebbe corretto, perché anche in questo caso la lavorazione è ridotta al minimo, si tratta semplicemente di frutta frullata e imbottigliata.

Portentoso aceto di mele



«Oltre che per condire le verdure, suggerisco di bere l'aceto di mele al mattino come disinfettante» dice la signora Bonariva. Basta un bicchiere di acqua tiepida in con due cucchiaini di aceto di mele per fare il pieno di micronutrienti, come le vitamine A e B, acidi grassi essenziali e sali minerali. Il suo consumo regolare favorisce il pH intestinale e delle vie urinarie, disintossica fegato e intestino e contrasta il colesterolo cattivo.



L'assortimento Iperal

Dopo avervi fatto venire l'acquolina in bocca, non resta che assaggiare i prodotti Non Solo Piccoli Frutti. Nei punti vendita Iperal si trovano le confetture al lampone, ai frutti di bosco e al ribes nero e le confetture senza zucchero al mirtillo, kiwi e zenzero, mela e cannella. Ci sono poi l'aceto di mele e il succo di mele senza zucchero e lo sciroppo di sambuco, prodotto con fiori trentini. Per finire c'è anche il miele multiflora montano, un millefiori molto fruttato. Tutti i prodotti di Non Solo Piccoli Frutti da Iperal sono contraddistinti dal cartello "Prodotto IN".