



# Tiziano e gli ulivi

Cinque anni fa Tiziano Iseppi ha iniziato a piantare ulivi a Brusio. Il suo sogno è produrre olio e per realizzarlo ha riportato in vita un terrazzamento del XVI secolo.

Testo – STEPHANIE ELMER / Foto – JULIETTE CHRÉTIEU

Vent'anni fa suo padre gli regalò un ulivo. Non tanto per ricavarne frutti. «Di olive non ne ha mai fatte», ma «a mio padre piaceva quell'albero e anche a me». Lo misero nel loro giardino a Brusio come pianta ornamentale, perché creava un po' di atmosfera del sud.

Molti anni dopo, Tiziano e suo nipote sono circondati da numerosi ulivi. Insieme raccolgono i preziosi frutti e li posano delicatamente in una cesta. Quando il sole ancora caldo d'ottobre filtra tra le foglie strizzano gli occhi. A volte li raggiunge anche la madre, con una tazza di caffè fumante, dei dolcetti o delle mele che posa su una pietra.

Olive in Valposchiavo:  
cinque anni fa Tiziano ha  
iniziato a piantare ulivi.



Si ferma ad osservare il figlio e il nipotino. E anche lei a volte strizza gli occhi.

#### RICORDI E SOGNI

Tiziano è nato a Brusio. Qui ha trascorso la sua infanzia e qui sono le sue radici. Anche lui ha lasciato la valle per un po'. Prima si è trasferito a St. Moritz e poi ha trascorso qualche mese negli Stati Uniti. E come tanti prima di lui, ha fatto ritorno in Valposchiavo. Negli anni ha realizzato il desiderio di affiancare al suo lavoro d'ufficio, un lavoro da svolgere con le mani nella terra, all'aperto, con il vento tra i capelli e in qualsiasi condizione meteorologica. Da quell'ulivo regalatogli dal padre è nato un sogno: produrre olio biologico della Valposchiavo. Tiziano ha fatto molte ricerche sulle piante di ulivo per imparare a coltivarle e a farle fruttare. Ha studiato le diverse varietà e il processo che dalle olive porta all'olio. Dopodiché ha iniziato a piantare ulivi. «In Italia ci sono oltre 500 varietà di olive» afferma Tiziano che ne ha selezionate 3, tutte toscane: Maurino, Lecicio del Corno e Frantoio. In cinque anni ha piantato 75 ulivi. Con molta fatica, passione e convinzione ha recuperato un terrazzamento sommerso dalla vegetazione, cresciuta durante anni di abbandono.

#### I RUNCHETTI, STORIE DI ALLORA

Secondo Tiziano il suo terrazzamento risalirebbe al XVI secolo. Per molti anni, questa forma di coltivazione ha plasmato il paesaggio della valle, rispecchiando la storia economica e sociale della Valposchiavo. I terrazzamenti narrano di un tempo in cui lo sfruttamento del suolo era necessario per la sopravvivenza. «L'importanza della terra è difficile da capire al giorno d'oggi», si legge nel libro «I frutti della terra» che la Società Val Poschiavo ha dedicato all'agricoltura locale. Per molto tempo vivere in valle ha significato vivere della valle.

**La terra da coltivare è scarsa e le montagne non lasciano molto spazio al fondovalle.**



Raccolta: Tiziano fa la raccolta quando in montagna c'è già la neve.

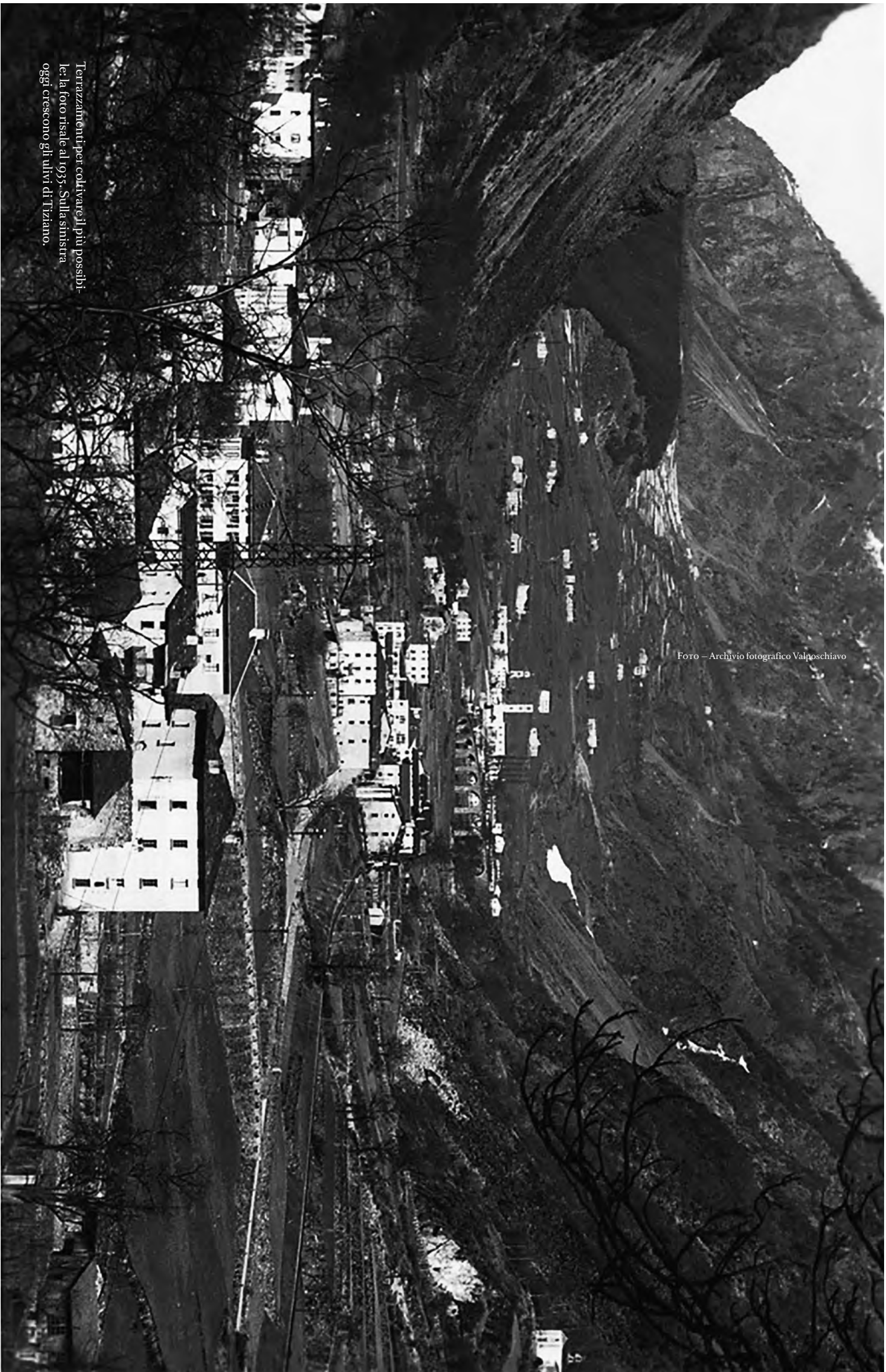


Foto – Archivio fotografico Valposchiavo

Terrazzamenti per coltivare il più possibile: la foto risale al 1935. Sulla sinistra oggi crescono gli ulivi di Tiziano.



Ogni famiglia era una piccola fattoria in cui tutti dovevano lavorare, ma allo stesso tempo garantiva il sostentamento di tutti. Il clima qui è clemente: anche se il freddo rigido da nord scivola lungo la valle, nel sud della Valposchiavo è evidente l'influenza del clima mediterraneo. Eppure bisogna essere inventivi, adattarsi alle condizioni, perché la terra da coltivare è scarsa e le montagne non lasciano molto spazio al fondovalle. Il terrazzamento dei pendii ripidi ha permesso di sfruttare al meglio il suolo ed aumentare la superficie coltivabile.

«Runchetti» sono chiamati i terrazzamenti in dialetto. Essi erano utilizzati soprattutto per la coltivazione dei cereali. Oltre ai campi sui pendii scoscesi, si realizzarono i piccoli orti che si trovano in ogni centro abitato della Valposchiavo. Sono circondati da muretti di pietra per proteggere le piante dai venti freddi del nord. Sono detti «Bröi». Ogni metro quadrato strappato alla montagna era apprezzato e sfruttato. Lo «urban gardening» di oggi ai tempi garantiva la sopravvivenza.

**Di anno in anno molti terrazzamenti furono abbandonati alla vegetazione.**

#### L'ORTO DELLENGADINA

Per capire come la gente di un tempo fosse riuscita a sfruttare le condizioni favorevoli del clima e avesse affrontato la sfida della topografia, basti pensare che per molto tempo la Valposchiavo aveva coltivato verdura e frutta non solo per il proprio consumo, ma anche per rifornire l'Engadina, dove le temperature sono particolarmente rigide. Anche gli ospiti inglesi che dal 1880, con il turismo in forte crescita, si recavano in Engadina per soggiornare negli alberghi più sontuosi del luogo, avevano delle aspettative che i giardini engadinesi non erano in grado di soddisfare. Fino alla seconda guerra mondiale, i coltivatori di Brusio portavano i loro prodotti freschi in Engadina.

Dopo la guerra, l'agricoltura fu meccanizzata e il lavoro manuale scomparve a poco a poco dai campi. Con il boom economico degli



Tiziano dice: «Il vento da nord va bene per l'impollinazione.»



Dalla valle: Tiziano essicca l'erbaiva per poi farne l'amaro.



Le olive raccolte prima che raggiungan o la maturazione danno maggiore intensità all'olio.



anni '50 e '60, anche la coltivazione per uso domestico perse importanza e non fu più necessaria. Si poteva acquistare di tutto, senza molto sforzo. La «regionalità» lasciò spazio alla convinzione che ciò che veniva da lontano era più buono.

Molti orti scomparvero e i terrazzamenti, sistemati con enorme fatica, furono abbandonati alla vegetazione che di anno in anno cresceva fino a nasconderti. Successe anche al terrazzamento, dove oggi crescono gli ulivi di Tiziano. Il nonno, racconta il nipote, ricordava ancora di quando era sfruttarlo. A un certo punto Tiziano decise di ripulirlo e tornare a coltivarlo. Tutti gli anni a novembre, quando la raccolta delle olive è finita e la vegetazione si fa un po' meno fitta che in estate, Tiziano estirpa i cespugli e porta via i sassi. Il suo sogno: poter piantare così tanti alberi da poter produrre diverse varietà di olio. Olio di olive Maurino, olio di olive Leccio del Corno e olio di olive Frantoio.

#### IL VENTO DA NORD

Al momento Tiziano mischia ancora il suo raccolto perché non ha abbastanza olive, gli alberi sono ancora troppo giovani. L'anno scorso ha spremuto l'olio per la prima volta. 13 litri. È stato un buon anno, gli alberi hanno dato molti frutti. Ogni goccia lo rende orgoglioso, per la qualità e per il fatto che le olive siano cresciute a Brusio. A volte degli amici coltivatori, conosciuti durante un corso di formazione, gli mandano le foto dei loro frutti. Può capitare che in estate le olive italiane siano già grandi, mentre le sue si vedono appena. Ma non si scoraggia. "Il vento da nord va bene per l'impollinazione», risponde. E anche se i suoi compagni del sud raccolgono i loro frutti in piena estate, mantiene la calma storica del contabile. Perché la raccolta in Valposchiavo non è mai prima di ottobre, quando la neve è già sulle montagne e le notti sussurrano l'avvicinarsi dell'inverno. Le olive non sono ancora mature, ma non importa. "Le olive raccolte prima che

**L'anno scorso ha spremuto l'olio per la prima volta. 13 litri.**



Lentamente: le olive crescono piano e Tiziano le raccoglie come se fossero delle pietre preziose.

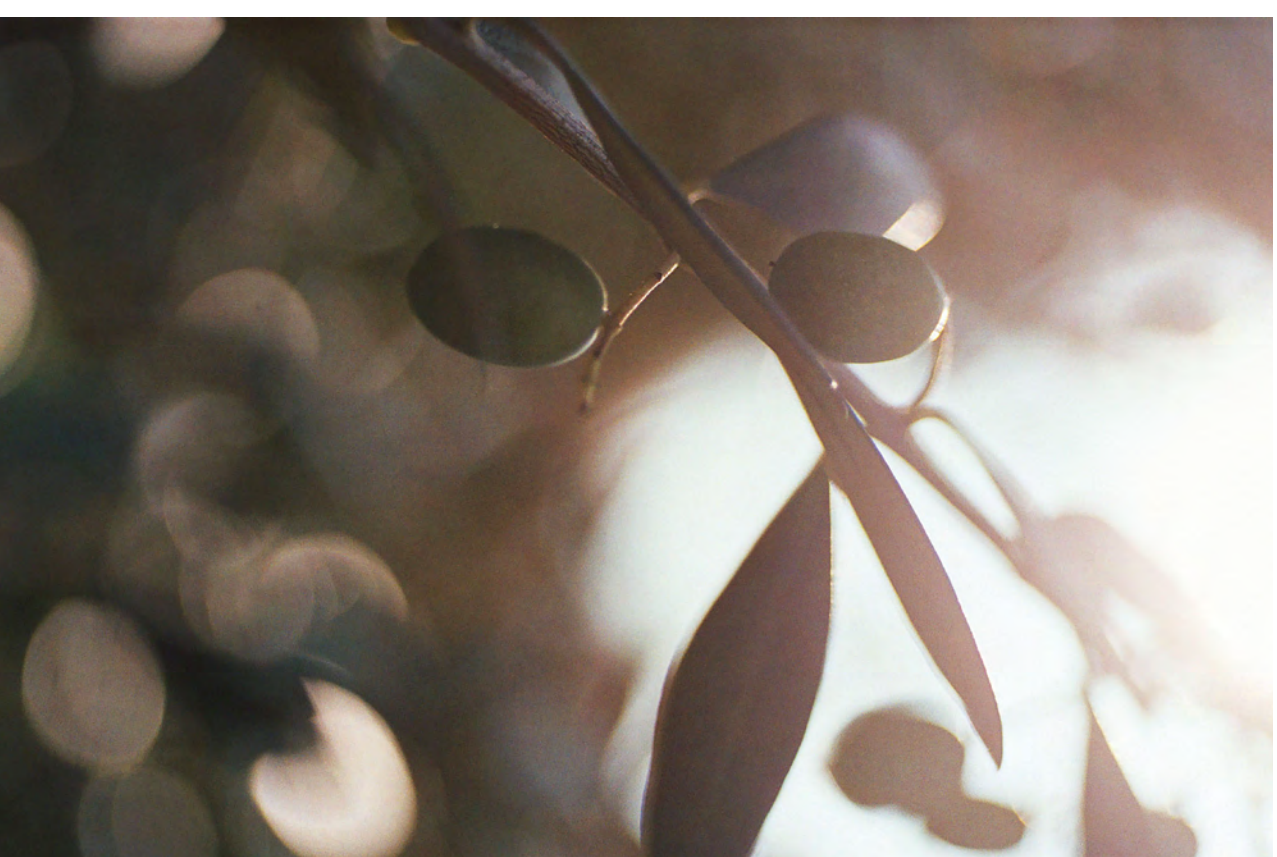


raggiungano la maturazione danno maggiore intensità all'olio», dice Tiziano. «Più a nord di così probabilmente gli ulivi non crescerebbero». O come l'albero del padre che semplicemente non faceva frutti. Ora si trova in mezzo agli altri ulivi e come loro viene curato e accudito. A volte crescono alcune olive. È l'albero preferito di Tiziano e quando ne parla, ne parla come di un vecchio amico. Un compagno... forse un precursore.

#### UN'ANTICA VOLTA

Per la spremitura Tiziano porta ancora le sue olive oltreconfine, in Italia. Non è molto distante, eppure un giorno vorrebbe avere gli strumenti per farla da solo. Vicino a casa sta convertendo e ampliando una vecchia cantina. Sotto la vecchia volta, un giorno gli piacerebbe far degustare il suo olio. Olio di olive Maurino, olio di olive Leccio del Corino, e olio di olive Frantoio. ●

**Le olive raccolte  
prima che  
raggiungano la ma-  
turazione danno  
maggiore intensità  
all'olio.**



Il sogno di Tiziano: un giorno vorrebbe produrre olio di diverse varietà.



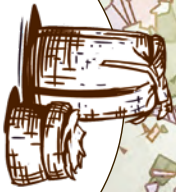
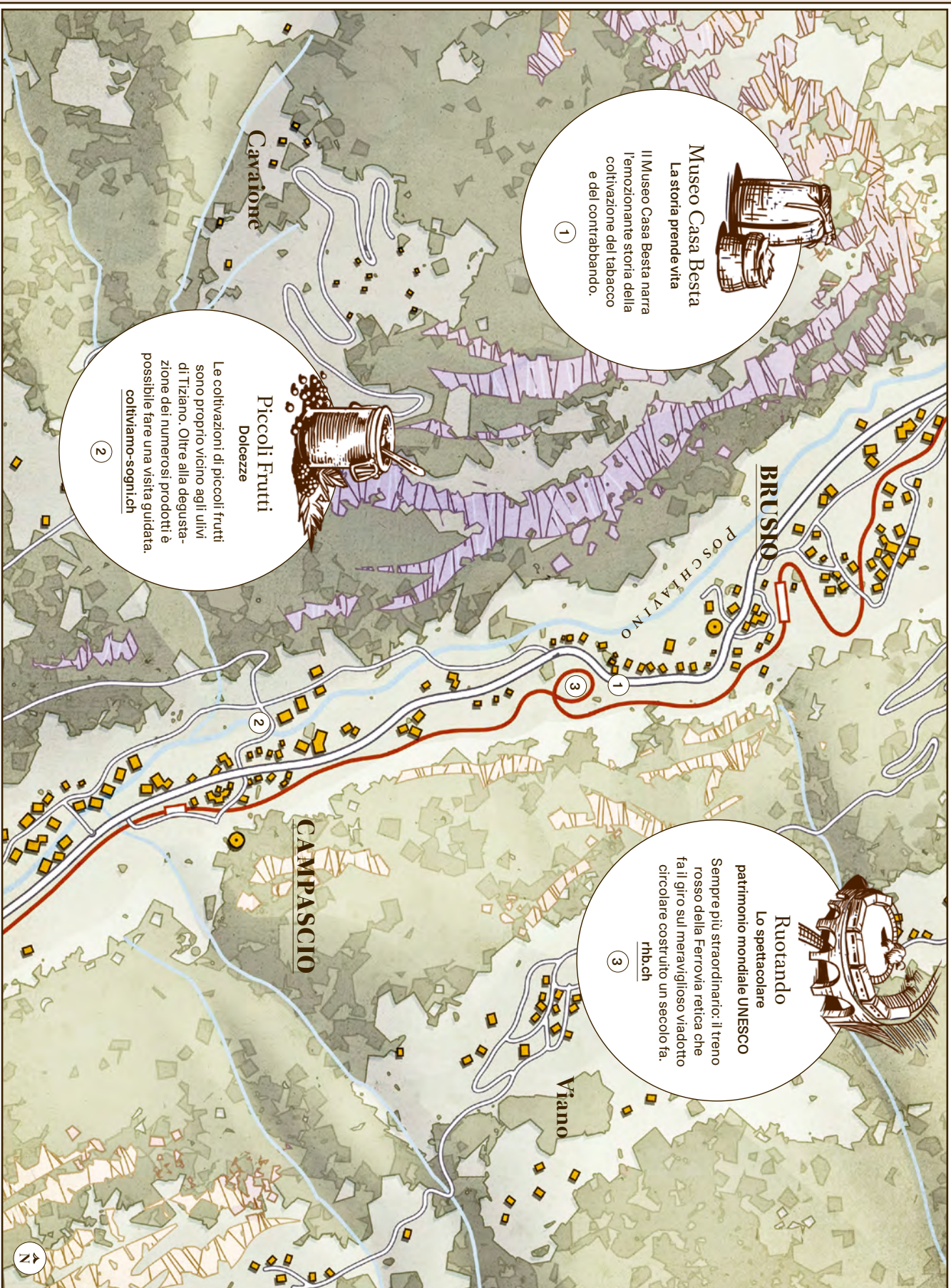
## UNA COPPIA PERFETTA

Gelato alla vaniglia e olio d'oliva possono sembrare un abbinamento insolito a prima vista. Eppure i due si completano a vicenda come due vecchi amici, e risaltano splendidamente le migliori qualità dell'altro. Il piacevole sapore cremoso con il profumo di vaniglia e la nota erbacea dell'olio di oliva combinandosi diventano ancora più intensi.

Basta versare un po' di olio di oliva sul gelato e a seconda dei gusti completare con un po' di Fleur de Sel.







**Museo Casa Besta**  
La storia prende vita

Il Museo Casa Besta narra l'emozionante storia della coltivazione del tabacco e del contrabbando.

1



**Piccoli Frutti Dolcezze**

Le coltivazioni di piccoli frutti sono proprio vicino agli ulivi di Tiziano. Oltre alla degustazione dei numerosi prodotti è possibile fare una visita guidata. [cattiviamo-sogni.ch](http://cattiviamo-sogni.ch)

2



**Ruotando**  
Lo spettacolare patrimonio mondiale UNESCO

Sempre più straordinario: il treno rosso della Ferrovia retica che fa il giro sul meraviglioso viadotto circolare costruito un secolo fa. [rthb.ch](http://rthb.ch)

3

**Escursione**

Lungo la Via Albula / Bernina Dal viadotto di Brusio camminate fino a Tirano, passando per Campocologno e osservate il vecchio terrazzamento di Tiziano. Il tragitto è una tappa del trekking di più giorni Via Albula / Bernina e passa davanti alla chiesetta di Santa Perpetua sopra Tirano, un posto perfetto per riposarsi e ammirare il panorama sulla Valtellina.

**Consapevolezza**

Sul percorso sensoriale **Armonia** Il sentiero Armonia a Garbela, sopra Brusio è costituito da nove postazioni con esercizi yoga ed esperienze sensoriali. Togliete le scarpe e godetevi questa bella esperienza, molto speciale anche per i bambini. [valposchiavochi/armonia](http://valposchiavochi/armonia)

**Campà**

Vino della Valposchiavo In Valposchiavo crescono anche le viti. Vicino a Campascio, Pietro Triacca produce il suo Campà. Il delizioso vino si può degustare in uno dei ristoranti 100% Valposchiavo. [valposchiavo.ch/100](http://valposchiavo.ch/100)

**Storica**

Distilleria del 1888 Nella Casa Vinicola Pietro Misani tra le altre cose vengono distillate le bacche dell'azienda Piccoli Frutti. E' possibile visitare la storica distilleria in una visita guidata. [vini-misani.ch](http://vini-misani.ch)

