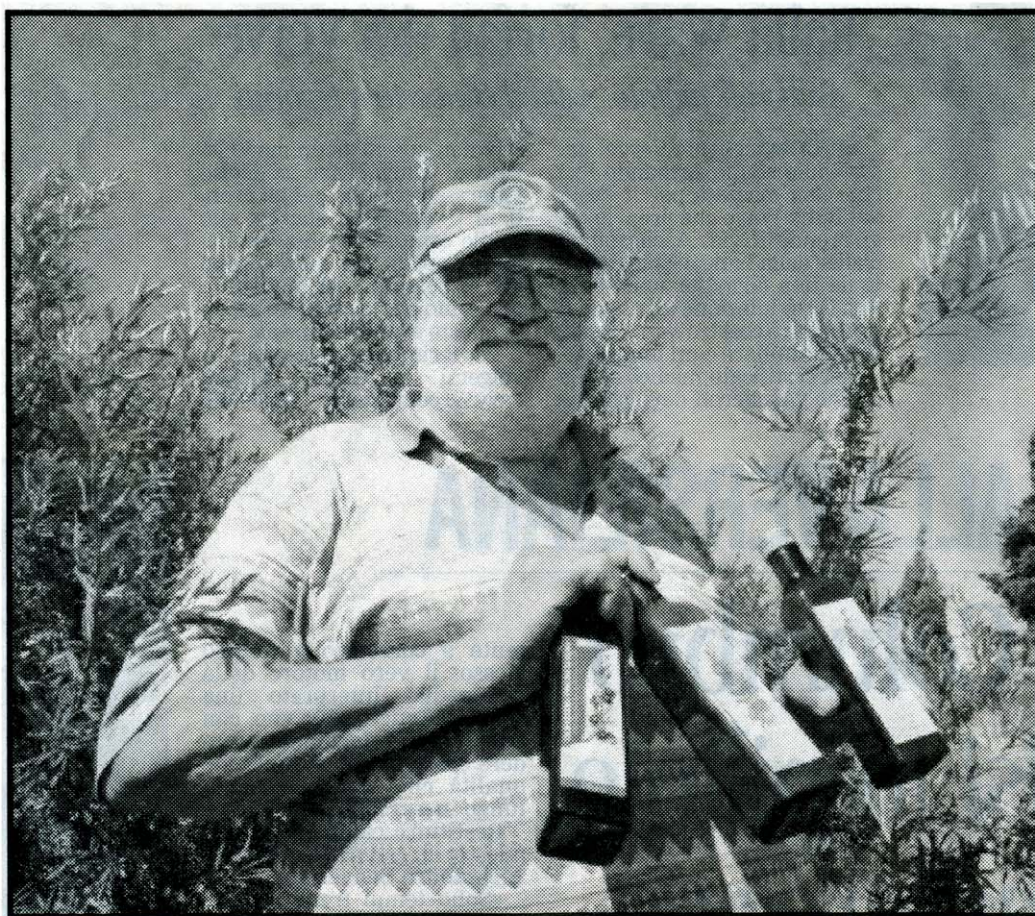


VADO A VIVERE...

UNO SVIZZERO A BIBBONA

*Per selezionare
le tipologie migliori
è arrivato fino in Tibet
Ma il terreno più
adatto allo scopo lo
ha trovato in Toscana*

Il fitoterapista svizzero Kurt Kunzi con le bottiglie di olio ricavato dall'olivello spinoso che coltiva nella sua azienda di Bibbona



Quelle bacche vincono le malattie

*Coltivando olivello spinoso
Kurt Kunzi ha creato un impero*

di Anna Cecchini

BIBBONA. Dalla Svizzera è arrivato in Toscana con un sogno. Quello di avviare una coltivazione di olivello spinoso, una pianta dalle forti potenzialità curative che è pressoché sconosciuta in Italia. Il suo sogno si è avverato e

Kurt Kunzi, fitoterapista di origine svizzera, adesso ha cento ettari di terreno, tutti coltivati a olivello. La raccolta dei frutti, bacche lisce e arancioni dense di succo, viene fatta proprio in questo periodo di luglio.

Nel 1986 il signor Kunzi è arrivato a Bibbona e ha fondato l'azienda San Mario, situata in località Bellavista, lungo la strada che da Cecina conduce al borgo collinare. Dall'immensa piantagione l'azienda ricava 100 tonnellate all'anno di succo di olivello, che la Weleda, ditta specializzata in prodotti di cura per il corpo, commercializza puro oppure sotto forma di sciroppo.



Le bacche dell'olivello

Sconosciuto in Italia, il succo di olivello viene immesso sui mercati di tutto il mondo ed è considerato un prodotto dai forti valori vitaminici, capace di rinforzare le difese immunitarie dell'organismo.

Quella che nutre Kunzi per l'olivello spinoso è una autentica passione che va avanti da un'intera vita. Da quando Kurt, ancora giovane studente in Svizzera, comincia a fare esperi-

menti per verificare le proprietà organolettiche dei frutti dell'olivello.

Discendente di una genia di coltivatori, il giovane Kurt, mentre porta avanti la sua attività di ricercatore e consulente oncologo tra la Svizzera e la Germania, decide di piantare qualche esemplare di olivello.

«Si tratta di una pianta - ha detto Kurt Kunzi - dalle potenti qualità e, nel corso dei miei studi, ho verificato che agisce positivamente anche sulle cellule tumorali. Non è un antitumorale, nel senso che non blocca patologie del genere. Semplicemente, reagendo con il sistema immunitario dell'uomo, diventa un forte antivirale e rafforza l'organismo».

Le ricerche di Kunzi sulle proprietà dell'arbusto vanno avanti, fino a quando decide di avviare una coltivazione massiccia.

Arriva in Toscana nel 1983 e prova a impiantare qualche esemplare nei pressi di Massa Marittima. Poi, a partire dal 1986, si trasferisce a Bibbona, dove crea un vero e proprio impero. Decine e decine di campi coltivati a olivello spinoso, che a vederlo sembra uno qualun-



que di quegli arbusti che si nascondono nelle zone di macchia mediterranea. Per censire tipologie di olivello resistenti e adatte a essere coltivate su larga scala, Kurt Kunzi arriva fino in Tibet.

«La pianta cresce in tutta l'Eurasia. In passato - ha detto il titolare dell'azienda San Mario - sono riuscito ad individuare più di cento specie. Poi, attraverso una lunga serie di analisi, ne ho selezionate sette, ma attualmente in azienda ne coltiviamo tre».

L'olivello è ricco di vitami-

na C, in genere nelle piante selvatiche la concentrazione di questa vitamina non supera i 300 milligrammi per ogni 100 millilitro. «Grazie alle ricerche fatte - ha spiegato il signor Kunzi -, dalle nostre piante riusciamo a estrarne anche 800 mg per 100 ml, per questo il nostro succo di olivello ha queste forti proprietà antivirali e di sostegno al sistema immunitario».

Oltre a selezionare le qualità migliori della pianta, nella sua azienda provvede a una coltivazione su base biodinamica. «Siamo certifi-

LE PROPRIETÀ

Il suo olio cicatrizza e in Siberia diventa vodka

BIBBONA. L'olivello spinoso appartiene alla specie delle Eleagnaceae. Si tratta di un arbusto di media grandezza, che può raggiungere anche i 4 metri di altezza. Ha un fusto eretto con rami pieni di spine e foglie caduche di una scalatura tra il grigio e il verde. Appartiene agli arbusti dioici, che prevedono fiori maschili e femminili su piante diverse. E quindi indispensabile possedere almeno due esemplari. Questo arbusto, tipico dell'Europa e dell'Asia, cresce in più di 120 varietà in diverse zone del globo. Necessita di molta luce e si trova spesso, nei litorali marini e sui fiumi, come stabilizzatore del terreno.

L'olivello fiorisce in estate, in genere nel mese di luglio, e produce bacche simili alle olive, ma più piccole e di colore arancione chiaro. Nel nord Europa i frutti sono usati per speziare il pesce, mentre in Siberia si lavorano per ottenere una vodka.

Dai frutti dell'olivello si ricava un succo di sapore acido che ha proprietà vitaminizzanti e antinfiammatorie e, come olio, caratteristiche cicatrizzanti.

Viene usato nella prevenzione delle malattie infettive, nel trattamento di deficienze immunitarie e nelle astenie.

A.C.

*«Qui non è conosciuto
ma noi lo vendiamo
in tutto il mondo»*

cati Icea per l'agricoltura biologica e - spiega ancora lo studioso svizzero - Demeter per la coltivazione biodinamica. Si tratta di un marchio internazionale molto restrittivo, che include effettivamente soltanto quelle aziende che vengono ritenute in grado di seguire dettagliatamente le regole del biodinamico. In Italia questo genere di agricoltura non è molto conosciuta, ma nel mondo ha preso piede da tempo. Io ho investito molto in questa azienda, dimostrando che un tipo di coltivazione come la mia può funzionare; voglio essere anche un esempio per altri interessati a avviare attività agricole su base naturale, biodinamica».

Dall'immensa raccolta delle bacche, che avviene nel mese di luglio, all'interno dell'azienda San Mario si ricavano oltre cento tonnellate di succo madre di olivello.

«Una parte piccolissima - conclude Kurt Kunzi - diventa olio e lo vendiamo alla Weleda che ne ricava prodotti cosmetici destinati ai paesi europei. Inoltre abbiamo un accordo valido fino al 2021, sempre con la Weleda, sulla base del quale noi vendiamo il succo e poi l'azienda lo vende in tutto il mondo. Proprio in questo periodo stiamo avviando anche una commercializzazione dell'olivello negli Stati Uniti».

Kurt Kunzi nei campi coltivati a olivello dell'azienda San Mario a Bibbona