

STORIE
E PERSONAGGI

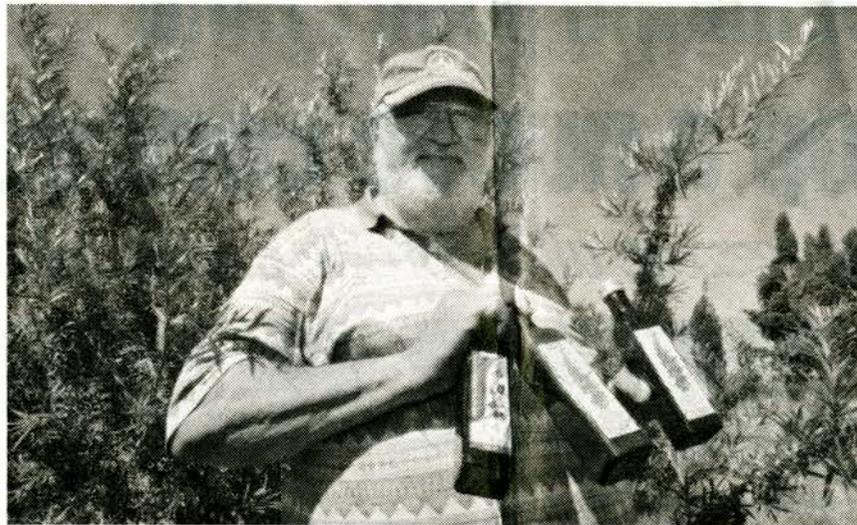
Vi curerò con il mio olivello

Fitoterapista svizzero coltiva piantagioni a Bibbona

BIBBONA. Cento ettari di terreno, tutti coltivati a olivello spinoso, una pianta dalle elevate proprietà vitaminiche e immunitarie. E' la scommessa di Kurt Kunzi, un fitoterapista svizzero emigrato in Italia per impiantare una coltivazione intensiva di olivello e analizzare le capacità curative dei suoi frutti.

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 o sotto forma di sciroppo. 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 rafforzare le difese immunitarie dell'organismo. Quella di Kunzi per l'olivello spinoso è una passione che va avanti da una vita. Da quando Kurt, ancora giovane studente in Svizzera, comincia a fare esperimenti per verificare le proprietà organolettiche dei frutti dell'olivello, piccole bacche di un arancione intenso. 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». La ricerca 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 im-

Il fitoterapista svizzero Kurt Kunzi nella sua piantagione di olivello a Bibbona



pero. Decine e decine di campi coltivati a olivello spinoso, che a vederlo sembra uno qualunque 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

- ho individuato più di cento specie. Poi, attraverso una serie di analisi, ne ho scelte sette, ma attualmente in azienda ne coltiviamo tre. L'olivello è ricco di vitamina C, in genere nelle piante selvatiche la concentrazione di questa vitamina non supera i 300 mg per ogni 100 ml. Grazie alle ricerche fatte, 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 Kunzi provvede a una coltivazione su base biodinamica. «Siamo certificati Icea per l'agricoltura biologica e - spiega ancora lo studioso svizzero - Demeter per la coltivazione biodinami-

ca. Si tratta di un marchio internazionale molto restrittivo, che effettivamente include solo quelle aziende 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 per prodotti cosmetici destinati ai paesi europei. Adesso abbiamo raggiunto un accordo valido fino al 2021, sempre con la Weleda, sulla base del quale noi venderemo a lei il succo. Poi l'azienda provvederà a commercializzarlo in tutto il mondo, è prevista una campagna promozionale anche per l'Italia».

Anna Cecchini