



La famiglia Berardi all'opera:
Luca, Mario e Renata.

L'arte di coltivare le erbe aromatiche

L'azienda di Mario Berardi, nella Valletta, è leader in Italia in questo settore. Coltiva 268 tipi di aromatiche, di fiori eduli e germogli. Qui si riforniscono gli chef griffati. Scopriamo da dove nasce la loro meritata fama.

di Emanuele Polverelli

Berardi, come ha fatto a raccogliere una varietà così ampia di erbe?

E' una vera e propria passione e ricerca. Nei viaggi, negli incontri fortuiti,

si porta a casa una piantina, la si sperimenta coltivandola con cura e provandone i sapori per almeno due o tre anni e poi, se merita, la si produce. Le faccio un esempio. La Salicornia è dif-



Le erbe vengono preparate in speciali confezioni nelle quali mantengono per oltre una settimana il loro inconfondibile sapore, anche grazie al fatto che vengono coltivate in un terreno sabbioso e sono assolutamente biologiche.

fusissima nei canali delle saline di Cervia. Me la fece conoscere un abitante della zona, che la utilizzava al posto del sale per conservare le alici. Subito è divenuta parte delle mie erbe. **Ma come fa a procurarsi le sementi?**

Alcune le acquistiamo ma non è semplice. Talune proprio non si trovano in giro, per cui vengono riprodotte qui nelle serre per gli anni successivi. C'è un lavoro continuo di ricerca e affinamento delle piantine. Si potrebbe dire che ogni erba ha la sua storia. **Signora Renata, voi siete stati tra i primi a sviluppare il discorso delle erbe aromatiche vendute fresche?**

Sì è vero. Oramai è da oltre vent'anni che le produciamo. Il fatto è che mi accorsi che arrivavano questi sapori da paesi stranieri come la Francia. Allora è nata la voglia di scommettere tutto su questa ricerca di sapori, che poi si trasformano in ricette sviluppate qui in casa o in collaborazione con grandi chef. Si potrebbe dire che la ricerca delle erbe, viaggia di pari passo con la ricerca dei sapori che curo particolarmente io.

Renata Spinardi è autrice di due testi. L'ultimo, "Aromi e Sapori" del 2001, è scritto in collaborazione con 37 chef di fama internazionale che propongono molteplici ricette con le erbe dell'azienda. Come è nata l'idea del libro?

E' stato facile, in quanto i nostri primi clienti sono proprio gli chef. Il cliente tipo è lo chef proprietario o responsabile del ristorante. Il nostro è un lavoro che mira alla qualità, alla scelta unica dei sapori. Ecco perché questo rapporto di collaborazione diretto con chi poi tratta le erbe.

E' chiaro che un lavoro di questo tipo deve richiedere un forte impegno: com'è la giornata tipo signor Berardi?

Alla mattina mi alzo alle 4 per assemblare gli ordini. Fino alle 6 e 30 il lavoro è cartaceo. Poi dalle 6 e 30 alle 16 c'è la raccolta e cura delle erbe. Intanto mio figlio Luca prenota e predispone i corrieri e provvede all'etichettatura che va dalle 14 in poi. I corrieri arrivano dalle ore 16 alle 18 e 30.

Il prodotto, fresco e preparato in spe-

Solitamente per fare arte si maneggiano colori, suoni o parole. Solitamente l'artista ha a che fare con aspetti, magari poco "utili", ma lievi e raffinati.

Oggi invece parleremo della dura terra, della fatica di stare chini su piante, erbe e fiori. Parleremo di agricoltura, insomma. Allo stesso tempo ci introdurremo nel mondo della cucina e dei sapori. Scopriremo come si possa passare dalla terra alla cucina con immediatezza e spontaneità, ma anche con un tocco di originalità e creatività, così da rendere di una raffinatezza unica anche un lavoro tra i più duri, quale è quello dell'agricoltore.

L'azienda agricola di Mario Berardi e l'attività di Renata Spinardi, che conducono insieme al figlio Luca, sono una vera opera d'arte. Non per nulla sono stati tra i primi in Italia ad introdurre e diffondere una vera e propria cultura delle erbe aromatiche. L'azienda ha da tempo una fama nazionale. E' stata visitata da Rai Tre, all'interno della trasmissione "Linea Verde" nei primi anni '90. E' citata in giornali di prestigio come il *Gambero Rosso*, *Marcellino*, *Artù*. Inoltre è meta di veri e propri pellegrinaggi alla ricerca di nuovi sapori da parte di chef di caratura nazionale, quali Beatrice Segoni, Danilo Angè, Gino Angelini, oppure Sergio Mei che si è proposto, ci racconta Renata Spinardi, per un week end in cui ritrovarsi con vari cuochi qui a Igea Marina. Una sorta di stage "full immersion" durante il quale passare "dalla terra al piatto". Il tutto nella proprietà Berardi che vanta oltre 3mila metri quadri di serre in cui vengono coltivati a tutt'oggi 208 tipi di erbe aromatiche, 48 tipi di fiori eduli e 12 tipi di germogli.

Un'azienda che si impone anche per le cifre. Si parla di un servizio offerto a oltre 1000 clienti, per una lavoro di circa 300 spedizioni al mese.

Ma più che la quantità è la qualità che fa la differenza. Una qualità attestata dal valore di clienti, quali Armani caffè di Milano, il Gambero Rosso di Livorno, il Farini di Rimini, l'enoteca Pinchiorri di Firenze, Le Macine di Montalbano e la realtà di San Patrignano.

Una curiosità è il fatto che tra i primi a parlarne fu proprio il nostro direttore, Claudio Monti, nel 1991 sul *Resto del Carlino*.

ciali confezioni, arriva al cliente in circa 24-48 ore. Le erbe si mantengono per oltre una settimana e hanno un sapore unico grazie alla coltivazione in un terreno come il nostro, sabbioso, particolarmente valido. Una coltivazione che peraltro è assolutamente biologica, priva di trattamenti. Per gli insetti parassiti ci pensano i rospi. Nel fosso coltivo i girini!

I vostri clienti sono chef e ristoratori ma i privati possono acquistare?

Sì, su prenotazione possono sicuramente acquistare. Basta una telefonata e predisponiamo.

Cosa consiglierebbe, signora Renata?

Sicuramente la misticanza.

Di che si tratta?

E' una mescolanza di più erbe, che variano perché scegliamo quelle che sono più adatte alla stagione. Abbiamo una varietà di circa 100 specie, che ruotano per poi venirsi a trovare nella confezione da 1 kg. in una misura che può raggiungere anche le 80 erbe. Oppure vi è la confezione da 9 erbe, di 200 grammi, ottima da fare in insalata. E' di un sapore intenso e unico.

E il futuro?

Il futuro dell'azienda è sicuramente quello di orientarsi, come in parte stiamo già facendo con la misticanza o con



Anche il programma di Rai "Linea Verde" (nella foto due operatori insieme a Renata) ha fatto tappa nell'azienda di Mario Berardi.

L'azienda Berardi possiede un suo sito: www.berardierbe.com. Gli ordini possono essere fatti direttamente dal sito oppure telefonicamente, anche da parte di privati, allo 0541330560. Il sito internet di Renata è www.lasignoradelleerbe.com

i prodotti per cucinare la carne o i ragù (griglia, sughi e bollito aromatici, ecc.), verso un prodotto finito. Un prodotto cioè pronto da usare in cucina direttamente, sempre rimanendo tuttavia nel campo delle erbe fresche.

E per lei signora Renata?

Ho in mente un sacco di cose e per questo sto valutando di orientarmi verso un'attività di servizi, quali corsi, preparazione di visite guidate, pubblicazioni. Un lavoro che potrebbe essere lo sviluppo degli innumerevoli contatti con gli chef e con le scuole alberghiere che già abbiamo. Inoltre desidererei dare qualcosa in più anche al paese, in termini di idee, progetti e spunti, ma non è facile.

Insomma la "signora delle erbe", come è stata chiamata, ha in serbo sorprese e possiamo star certi che, con tale passione per la terra e per i sapori, i Berardi sapranno stupirci ancora.