

IL GIARDINO DELLE LUPPOLE DI GRATTACOPPA

Nasce Nel 2020 a Grattacoppa un'eccellenza a livello nazionale.

Si è fatto spazio nei terreni della società agricola Bellavista delle Sorelle Nati e in poco tempo è divenuto una vera attrazione, il Giardino delle Luppole di Grattacoppa dal 2020 è un'eccellenza a livello nazionale, ormai noto come il Luppoleto più femminile d'Italia.

Le donne del luppole e de **Il Giardino delle Luppole** sono le **sorelle Nati** e le si trova in campo. **Daniela** insieme a **Riccardo**, marito di Elisa, si occupa della parte agricola, delle pratiche agronomiche, dei trattamenti, dell'irrigazione. **Elisa** segue la gestione del personale.

Michela guida la parte commerciale, il marketing del luppole e la parte amministrativa. **La mamma** "è la problem solver sempre in campo con noi. Parliamo di un'azienda," spiega Michela. "Giunta alla terza generazione, dal nonno al babbo, venuto a mancare nel 2009, fino a mia mamma e le nipoti, **Elena e Marta**, con le quali continuiamo l'avventura."

A Michela va il compito di raccontare come è possibile vivere il cambiamento come fattore di crescita, anche quando l'imponderabile e l'inatteso fanno saltare ogni previsione. "**Siamo un'azienda biodiversa**. Le persone hanno talenti e capacità differenti e così le nostre colture. Dall'uva da vino alle colture da seme. Dal pomodoro per l'industria, ai cereali, alle leguminose, all'erba medica.

Nel 2016 dopo alcune valutazioni aziendali, ho deciso di **studiare nuove colture**. Nel paniere c'era il melograno da succo, il noce, i piccoli frutti tipo more e lamponi e il luppole. **La scelta è ricaduta sul luppole** che già dal primo anno dà raccolto."

Di fronte alle sorelle Nati si è presentato un mercato aperto con poche aziende in Italia. Della tradizione dei luppoleti presenti nel Forlivese, coltivati con i trampoli, non erano rimaste maestranze esperte e per due anni ogni energia è andata nelle sperimentazioni.

"**Mia sorella e mio cognato sono andati in Slovenia per apprendere la coltivazione**," spiega Michela. "E in seguito in Germania per capire quali macchinari acquistare e abbiamo interpellato un **agronomo tedesco**. Nel 2018 abbiamo individuato su 250 varietà quelle giuste per noi. La scelta è caduta su **varietà americane dell'Oregon**. Trovato un vivaio di Padova abbiamo messo a terra **7.000 piante su due ettari e mezzo**."

Con una società agricola da 30 ettari, più i 40 ettari del cognato Riccardo, la piccola porzione dedicata al luppole **Il Giardino delle Luppole** rappresenta un investimento importante. "Un ettaro di luppole costa quattro volte un ettaro di vigneto. Per lavorarlo occorrono macchine specifiche. Ne abbiamo trovate in Germania, usate, risalenti agli anni Ottanta.

In tutto abbiamo speso 135.000 euro, essiccatoio incluso, unico acquistato in Italia, sempre usato. Parliamo di un salto che è stato uno stimolo ad avere una visione differente. Siamo diventate **imprenditrici agricole non più solo contadine**. Dalla coltivazione all'utente finale. Ciò significa che devi vendere e iniziare a uscire dal campo."

Così Michela va a bussare alla porta di aziende di birra medio-grandi, legate alla territorialità e trova per prima l'**Amarcord di Rimini** che ha una storia familiare e sigla uno dei primi accordi, in virtù di un rapporto di fiducia e stima. Ma quando tutto sembrava avviato, arriva la più grande pandemia dei tempi moderni e la storia cambia.

“Quando ci siamo ritrovati i birrifici chiusi, ci siamo chieste cosa fare del nostro luppolo. Di lì è nato un progetto per attivare canali di vendita inusuali anche con l'e-commerce. Oltre al settore brassicolo, si è aperto quello erboristico. Ho chiamato le aziende e ho iniziato a studiare. Dalla disperazione imprenditoriale **è nato l'olio essenziale calmante e rilassante.**”

Poi a **Il Giardino delle Luppole** sono arrivati altri prodotti come **le creme cosmetiche, la tintura madre e in via di produzione ci sono profumi e saponi**. “Insieme a Erica Liverani (ex vincitrice di Masterchef Italia, Ndr), nel maggio del 2020 abbiamo raccolto le cimette ed è nata l'idea dei **germogli sott'olio in vasetti**.”

I bruscandoli sono un prodotto molto apprezzato in Veneto e Friuli, si possono utilizzare nel risotto, sono molto rustici e fibrosi, croccanti, leggeri dalla nota amara. Il germoglio sa già che deve diventare amaro per dare sapore alla birra.” Una linea che parte ovviamente dalla birra, per arrivare alla **piadina, ai taralli, al distillato e al pesto** in tre versioni.

Michela parla del luppolo, della coltivazione e delle proprietà con passione. “**Il profumo del luppolo ha un'intensità pazzesca**. In marzo compaiono i primi germogli, a fine maggio crescono 3 cm al giorno, come il fagiolo magico. Ha un'energia che sale, abbiamo un impianto alto 5 metri, in Germania raggiungono i 10 metri. Quando non trova più sostegno si allarga. È veloce, è scattante.

È un'erbacea perenne, usata per attenuare l'ansia, per favorire il sonno. Porta equilibrio nella menopausa, aiuta la digestione, è aperitivo e stimola l'appetito. Quando siamo nel momento della raccolta entra anche nei pori e a livello emotivo siamo più calme.”

Michela da sempre svolge un'intensa attività di educatrice, convinta che l'innovazione tecnologica e la cultura contadina possano convivere e che la ricerca agricola sposi la crescita personale e sociale. Anche per questo è promotrice del progetto Goi 'POWERHOP il Luppolo all'Ennesima Potenza' che ha vinto il bando della Regione nel 2022 e con l'Università di Padova, enti di ricerca e collaborazioni professionali, lavorano per la caratterizzazione oggettiva del luppolo, lo sviluppo di prodotti salutistici e la valorizzazione della filiera brassicola.

Cura, inoltre, attività rivolte alle scuole e alle famiglie con esperienze in natura, e gli Hoptour per piccoli e adulti che vogliono passare un giorno in azienda. Senza dimenticare gli Open day che sono un'occasione unica da cogliere.