

Giudicarie | Rendena

«Natura trentina e relax indiano: mix che piace»

Stefano, Isabella e l'Oriente a Palazzo Lodron Bertelli

Caderzone

I due albergatori: «Cucina e benessere declinati secondo la tradizione ayurvedica»

di **Walter Facchinelli**

CADERZONE TERME Palazzo Lodron Bertelli ha recentemente ospitato un pomeriggio-sera per parlare di turismo responsabile, sostenibilità ambientale, educazione alimentare e medicina tradizionale. Culminato con un buffet vegetariano preparato dai gestori dell'albergo Palazzo Lodron Bertelli, Stefano Fiameni istruttore certificato di yoga oriundo di Tione e dalla moglie Isabella Bonfiglioli terapeuta ayurvedica e appassionata di cucina.

Stefano, come è iniziata la vostra attività a Caderzone Terme?

«Il 16 dicembre 2018 abbiamo inaugurato la nostra gestione dell'albergo Palazzo Lodron Bertelli lasciandoci alle spalle una breve esperienza di B&B a Milano e oltre vent'anni di lavoro nel modo finanziario. All'inizio abbiamo puntato sul turismo tradizionale poi, viste le nostre grandi passioni, ci siamo detti che sarebbe stato un bellissimo progetto diffondere yoga, ayurveda e discipline olistiche, puntando l'attività su benessere e riequilibrio psico-fisico degli ospiti, ospitando i primi ritiri. Il primo anno ne abbiamo ospitati due, ora siamo a circa una decina all'anno, da pochi giorni a una settimana».

Come si è evoluta questa

vostra scelta imprenditoriale e di vita?

«Abbiamo avuto la fortuna di incontrare medici specializzati in medicina tradizionale indiana (ayurveda) che punta al benessere e al riequilibrio psicofisico delle persone. In Italia ci sono diverse scuole, una molto importante e internazionale è l'Ayurvedic Point (Milano), un'altra, più piccola ma altrettanto valida è a Langhirano (Parma). Da queste scuole i medici vengono da noi con pazienti che hanno patologie tra le più disparate, chi ha semplicemente sintomi da stress, chi cronicità importanti o malattie degenerative, fino a chi vuole dedicarsi qualche giorno di benessere, salute, prevenzione e ringiovanimento. Sempre più spesso i pazienti tornano e ci raccontano dei loro miglioramenti e trasformazioni.

Quali sono i vostri punti di forza?

«Il primo nostro punto di forza è



Palazzo Lodron Bertelli | I titolari alla reception della struttura di Caderzone

Caderzone Terme immerso nella natura e col suo Borgo della Salute, che si presta benissimo alla nostra attività, collaboriamo con Terme Val Rendena e Centro benessere che ci mette a disposizione le cabine per i trattamenti dei gruppi che ospitiamo. In paese ci si può dimenticare dello stress cittadino, poi c'è un'acqua speciale a zero calcare, dolcissima e buonissima. Il tutto arricchito dal salone per convegni nelle ex-scuderie di Palazzo Lodron Bertelli e dal Museo della Malga. Poi c'è il nostro albergo, dimora nobiliare del 1400 intima e accogliente, con 11 camere (24 posti letto)

luminose con pavimenti e soffitti in legno a vista. La professionalità e competenza dei medici con cui collaboriamo, è stata determinante alla crescita di questo progetto. Altro punto di forza è la cucina prevalentemente biologica e a Km 0».

Ci parla della cucina?

«Per noi la cucina è importantissima e Isabella vi si dedica tantissimo. La curiamo con passione in un'atmosfera rilassante e familiare. L'alimentazione è fondamentale e fondante nell'ayurveda, per questo mettiamo tanto impegno nel cercare materie prime biologiche, provenienti da un'agricoltura sostenibile che rispetta l'Uomo e la Terra. Con noi lavora Rinki Devi, una ragazza indiana che vive con la sua famiglia a Strembo. Lei ci ha trasmesso tante conoscenze della cucina indiana, devo dire che abbiamo dato e ricevuto molto, c'è una bella connessione tra noi. L'entusiasmo e la collaborazione delle ragazze che lavorano con noi contribuisce a creare un ambiente di lavoro sereno e di qualità. Nei cibi non mancano spezie ed erbe aromatiche in una perfetta fusione tra tradizione italiana e cucina ayurvedica, con ingredienti freschi del territorio accostati a ortaggi biologici di stagione, in parte coltivati nel nostro orto sinergico».

Diceva i ritiri?

«Ospitiamo persone con le quali

condividiamo i valori e la filosofia delle discipline olistiche. Abbiamo fatto molti passi insieme ai nostri ospiti, capito i bisogni di medici e pazienti. Nei ritiri, spesso i medici ci chiedono menu personalizzati e specifici o aggiustamenti per le singole persone, in una continua ricerca professionale per soddisfare le esigenze di ognuno».

Voi siete coinvolti in questo stile di accoglienza e di benessere?

«A novembre dello scorso anno io e Isabella abbiamo trascorso un mese in India per la pratica del panchakarma, mirata alla rimozione delle tossine dall'organismo, è stata un'esperienza bellissima, per me è stata la prima volta mentre Isabella l'aveva già fatta in passato». Collaboriamo da diversi anni con Magia Verde Onlus, che opera in villaggi del Sud dell'India, oltre che in Guatemala e in Italia. In India sostiene l'educazione scolastica, organizza corsi sull'alimentazione, sull'uso delle piante medicinali e distribuisce gratuitamente medicine ayurvediche nei villaggi a persone che non sempre possono permettersi le cure. Siamo soddisfatti di quanto fatto fino a oggi. È un punto di partenza, abbiamo nuove idee di sviluppo, includendo anche i ritiri sportivi, che in parte abbiamo già fatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In cucina Isabella Bonfiglioli e Stefano Fiameni, gestori dell'albergo Palazzo Lodron Bertelli

L'intervento | Visita con il tecnico Luca Bronzini per spiegare i lavori eseguiti

Ripristinati due ettari di castagneto a Storo

di **Stefano Marini**

STORO Lavori finiti nel castagneto nei pressi del torrente Sorino. L'annuncio è del sindaco di Storo, Nicola Zontini e dell'assessore con delega a foreste, agricoltura, Massimiliano Luzzani. L'intervento di ripristino riguarda terreni per quasi due ettari e mezzo, a loro volta suddivisi fra 24 proprietari, è costato 50 mila euro ed è stato eseguito grazie al finanziamento provinciale sugli interventi di ripristino del paesaggio rurale montano, mentre la progettazione e la direzione dei lavori sono stati pagati dal Comune medesimo.

L'operazione è stata presentata l'8 giugno scorso dallo stesso assessore Massimiliano Luzzani e dal tecnico Luca Bronzini, dottore forestale, i quali hanno fornito tutti i dettagli



Visita Proprietari, amministratori e tecnici in visita al castagneto recuperato

dell'iniziativa nel corso di una visita guidata al castagneto rimesso a nuovo. Fra i membri della «spedizione», ovviamente i proprietari interessati dal recupero, i

rappresentanti delle ditte che si sono occupate di svolgere i lavori, il sindaco di Storo Nicola Zontini, il presidente del Bim del Chiese Claudio Cortella, il vice presidente

della Provincia Mario Tonina e l'ex sindaco di Storo Vigilio Giovanelli. Come ha spiegato l'assessore Massimiliano Luzzani: «Il recupero di questi castagneti non valorizza solo la produzione del frutto, ma anche il paesaggio e l'ambiente visto che la zona si presentava imboscata, nonostante una volta fosse coltivata e seguita, come testimoniano la presenza di muretti a secco e castagni secolari». Dunque, secondo l'amministrazione, il recupero dei castagneti presenti nei pressi del torrente Sorino porterà benefici non solo ai privati che li possiedono ma anche alla collettività, in ragione di un paesaggio più piacevole e armonioso alla vista e di un ambiente più salubre nel quale poter passeggiare e per questo l'iniziativa meritava di essere sostenuta con investimenti pubblici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Erbe selvatiche, un'escursione per conoscerle

Scoprire e raccogliere «Le erbe selvatiche». Questo l'obiettivo con cui, anche quest'anno, l'associazione Castanicoltori Val Rendena propone ad appassionati della tradizione e non solo un incontro dedicato a questo tema. L'appuntamento è per sabato 1° luglio nei prati attorno a Spiazzo dove, accompagnati dall'agroeologo Stefano Delugan, i partecipanti potranno riconoscere e raccogliere una ricca varietà di erbe commestibili. Al termine viene proposto un pranzo a tema dello chef Giorgio Casanova all'azienda agricola Il Petar. Il ritrovo alle 8:30 davanti al comune di Spiazzo. La quota di partecipazione è di 25 euro per i soci e 30 per i non soci. È necessaria l'iscrizione scrivendo a castanicoltorivalrendena@gmail.com.