



ESSENZE del Brusafèr



La nostra attività ha preso spunto da una passione che abbiamo da sempre per la coltivazione e l'uso delle piante officinali.

Quando ci è capitata l'occasione di rilevare l'impianto di *Lavandula angustifolia* di Chiomonte non abbiamo saputo rinunciare e ci siamo buttati con entusiasmo in questa nuova avventura, che ben si sposava con la nostra passione per le specie botaniche erbacee da essenza, e con l'attività lavorativa di famiglia: una piccola locanda con camere e produzione e vendita di prodotti tipici della nostra valle.

La coltivazione è dislocata su circa mezzo ettaro di terrazzamenti, adagiati sul versante sud della valle, in una conca che ospita, proprio per le sue caratteristiche climatiche favorevoli, buona parte dei vigneti della val Susa.

Il nostro lavoro è reso più difficoltoso a causa della collocazione di buona parte delle nostre colture, che sono situate nei pressi dell'ipotetico cantiere della controversa linea ad alta velocità ferroviaria Torino-Lione. I terreni limitrofi al cantiere, anche quelli lontani alcuni chilometri, sono stati recintati e le vie d'accesso sono interdette. Possono accedere a tale area solo gli operai del cantiere e i proprietari degli appezzamenti agricoli, previa presentazione di autorizzazione scritta rilasciata dalla Prefettura di Torino. La zona è pesantemente militarizzata; si può dunque immaginare in quali singolari e grottesche condizioni siamo costretti quotidianamente a lavorare! Ciononostante, il profondo amore per il nostro territorio ci porta ad operare con costante entusiasmo ed energia, proprio per valorizzarlo al meglio giorno dopo giorno.

Le piante sono coltivate con metodi tradizionali, senza l'uso di alcun diserbante o additivo chimico. Tutta la pulizia da infestanti viene effettuata manualmente, come anche la potatura e la raccolta: quando arriva la stagione della piena fioritura, gli steli vengono raccolti a mano e disposti in grossi teli, per poi essere trasportati poco più a valle e distillati nell'alambicco del nostro laboratorio, a Mattie.

L'olio essenziale si estrae mediante distillazione in corrente di vapore, con un alambicco che lavora molto lentamente, in modo da garantire un'estrazione dolce che permette una resa qualitativamente molto elevata. Ogni distillata dura 7-8 ore, da cui si ottiene una quantità di olio essenziale che va dai 250 ai 500 ml!

Il nostro pregiato olio essenziale viene poi imbottigliato e venduto direttamente, come profumatore per ambienti e per allontanare le tarme dagli armadi, o come rimedio per facilitare il sonno e contro l'emicrania, viene inoltre ottimamente impiegato come cicatrizzante su piccole ferite cutanee e per lenire i gonfiori causati dalle punture di insetti. L'infuso dei fiori poi, è un'ottima lozione per pelli acneiche e un buon dopo shampoo per capelli grassi, ed ha proprietà diuretiche e digestive.

Una parte del nostro olio viene trasformata da un piccolo laboratorio per la produzione di cosmetici naturali: dietro ad ogni ricetta ci sono la tradizione dell'autoproduzione, la collaborazione con piccoli coltivatori locali e una ricerca continua di ingredienti e formule a basso impatto ambientale, delicate ed efficaci sulla nostra pelle.

Le nostre scelte e quelle del laboratorio sono:

- * Km 0 e appoggio ai piccoli produttori locali
- * Ingredienti biologici ed equosolidali (Certificazione Biocosmesi Suolo & Salute)
- * Produzione artigianale ed attenta
- * Ricette semplici, efficaci e a basso impatto ambientale
- * No a Sles, Siliconi, Edta, profumi, coloranti sintetici e derivati petrolchimici.
- * No ad olio di palma e ad ingredienti ambientalmente insostenibili.
- * No ai test sugli animali (adesione alla lista VIVO Cruelty Free)
- * Packaging "leggero", ecologico e riciclabile
- * Prezzo equo