



AGR. DOTT.SSA MARIA CECILIA GIAMPRINI: L'ORTO DA STELLA MICHELIN

Le telecamere di “Linea Verde” su Canale 5 hanno fatto tappa all’azienda agricola Contrada Bricconi, nel bergamasco, con un ristorante con una stella rossa Michelin per l’agriturismo e una stella verde della sostenibilità, in un borgo del 1400 abbandonato e riportato in vita nel 2010.

A guidare l’orto dell’azienda agricola che fornisce al ristorante il 40% del fabbisogno coltivando non solo ortaggi tradizionali italiani ma anche piante ed erbe aromatiche da ogni parte del mondo c’è una giovane ortista reggiana, l’Agr. Dott.ssa **Maria Cecilia Giamprini**, iscritta al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Reggio Emilia**.

*“Conoscevo il progetto da tempo – ha raccontato l’**Agrotecnica Maria Cecilia** – e l’estate scorsa, dopo diverse esperienze in aziende agricole del nostro territorio, stanca del caldo afoso reggiano, sono stata una settimana in questa azienda delle Alpi Orobie durante le mie ferie: ho munto, fatto il fieno e lavorato nell’orto. L’ultimo giorno di tirocinio, Giacomo, il proprietario, mi ha detto che cercava una figura come la mia che curasse l’orto per migliorare la produzione. E sono rimasta. Fare l’orto mi piace perché tutti i giorni vivo e lavoro all’aria aperta. Coltivare a 950 metri di altitudine è una sfida, ma anche una magia. In una stagione di lavoro ho imparato tantissimo e ora posso spendere la mia esperienza anche per altri orti e clienti che seguono a Reggio”.*



Nella foto: l’Agr. Dott.ssa Maria Cecilia Giamprini, iscritta al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Reggio Emilia.

