

Giacomo Ghiggini racconta la sua “Quiete di Nosavalle” alla serata Aperialbuio

Pubblicato: Venerdì 8 Agosto 2025



«Ho deciso di fondare Quiete di Nosavalle appena finita l’Università di Agraria, su terreni di famiglia che erano lì da tempo» spiega Giacomo Ghiggini, giovane agricoltore di Cunardo. «L’azienda agricola esiste però da soli tre anni». Una scelta coraggiosa, che affonda le radici nella passione per la natura e nella voglia di costruire qualcosa.

Giacomo, infatti, porta avanti gran parte del lavoro da solo, anche se può contare sull’aiuto della sua compagna di vita Rebecca Triggiani, che lavora part-time altrove ma, nei momenti cruciali, è sempre presente. «Lo aiuto quando posso: nella raccolta dei mirtilli, nella messa a dimora delle piantine. È una realtà che cresce con lui, e per la quale si impegna a fondo» racconta lei.

Nata come un piccolo orto da 200 metri quadri, oggi la Quiete di Nosavalle coltiva oltre 2000 metri quadri di terra, rigorosamente con metodi naturali: rotazione stagionale delle colture, e un rapporto diretto con i clienti, grazie alla vendita di cassette miste di ortaggi, ritirabili in loco o consegnate a domicilio.

«Abbiamo cominciato con le verdure, poi sono arrivati i mirtilli, che superano anche i 500 kg l’anno, e ora stiamo iniziando a variare producendo miele, uova, composte e conserve» racconta Giacomo.

IL DEBUTTO A “Materia” E L’INCONTRO CON IL PUBBLICO

Durante la serata “Aperialbuio”, Giacomo e Rebecca hanno portato alcuni degli ortaggi di stagione più rappresentativi: melanzane bianche, datterini colorati, uova fresche del giorno, oltre a succhi e composte

fatte in casa.

Per gli assaggi della serata hanno preparato involtini di melanzana con combinazioni differenti di datterini ed erbe aromatiche, e bruschette con cipolla e pomodorini.

«È stata la nostra prima esperienza in un contesto del genere, e volevamo far assaporare la differenza di sapore tra le verdure dei due involtini che abbiamo preparato», spiega Giacomo.

PROGETTI FUTURI

Tre anni non sono molti, anche se abbastanza per capire se un'idea è destinata a durare. «I primi tempi sono stati dedicati a farmi conoscere, più che a guadagnare. Ora stiamo arrivando a una media di 40-50 cassette a settimana» racconta. «Il riscontro c'è, e soprattutto sta crescendo il passaparola. Avere un prodotto genuino ripaga».

In futuro vorrebbe che l'azienda continuasse a espandersi con gradualità, magari con una rete più strutturata di consegne, cosicché la Quietè di Nosavalle possa diventare un punto di riferimento locale per chi cerca verdura fresca e di stagione.

di [Nicole Pecchio](#)