



Karin Ranzani

Sin da bambina amavo trascorrere le mie giornate, insieme a mio fratello ed il nostro cane, nei boschi di castagni, querce e betulle, sulle alture della sponda occidentale del Lago Maggiore, alle pendici del Mottarone; giocavamo per ore con gli elementi nel bosco, ci rincorrevamo gioiosi tra i mucchi di colorate foglie d'autunno e camminavamo curiosi alla scoperta di nuove avventure insieme.

Sin da allora, nei boschi, a contatto con la terra, l'acqua, il fuoco e l'aria e le sue innumerevoli creature senzienti mi sento a casa.

Ho iniziato da giovanissima, quando ancora frequentavo il liceo ad accompagnare, piccoli gruppi di turisti di tedeschi alla scoperta della Bellezza dei luoghi dove vivevo, imparando quest'arte da mia mamma.

Per oltre 15 anni ho lavorato come guida turistica con grande passione ed entusiasmo e ho avuto la fortuna di scoprire luoghi naturali meravigliosi, nella zona del Verbano-Cusio-Ossola, Piemonte.

La dimensione di lavoro stagionale mi ha sempre consentito di potere dedicarmi nell'inverno allo studio e ricerca e così completai nel 2007 il corso triennale di naturopatia presso, l'istituto di medicina psicosomatica RIZA, specializzandomi in riflessologia plantare e massaggio cranio sacrale.

Ho sempre frequentato anche vari corsi di formazione per arricchire la mia conoscenza del territorio montano e la storia locale approdando nel 2008 al diploma di guida ambientale.

Nel 2009 incontro la mia Anima gemella e insieme a lei scelgo di aprire un negozio di prodotti biologici ad Arona (NO) e parallelamente anche un'attività di commercio online, volti a diffondere uno stile di vita più sano ed etico, rispettoso dei cicli di Madre Terra e di tutti gli esseri senzienti.

Nel 2010 inizio un percorso di scoperta del mondo dell'alta cucina naturale e ricerca nel cibo della dimensione sacra. Frequento per un anno la scuola dello chef Simone Salvini "Organic Academy".

Poi nel 2016, mi trasferisco in Liguria a Dolceacqua, dove risiedo tutto ora e apro il [B&B Casa KaRa](#), con l'idea di creare un luogo magico a contatto con la natura e i suoi cicli, dove ospiti insieme ai loro amici quadrupedi, vengano accolti e abbiano l'opportunità di sperimentare durante il loro soggiorno uno stile di vita alimentare orientato alla Salute; nel 2018 completo il percorso di cucina macromediterranea dell'Associazione La Grande Via del dott. Franco Berrino.

In piena pandemia, inizio a leggere diversi libri dell'autrice Selene Calloni Williams che risveglia in me quel sentire che da sempre risuona nelle mie cellule per una vera rivoluzione che è quella interiore, ispirandomi così 'al cammino per una vera ecologia: un'ecologia dell'Anima.

Nel 2021 mi iscrivo alla scuola di Life coaching Immaginale concludendo anche sempre nello stesso anno la formazione di Forest Therapy Guide.

Grazie a questo percorso ho potuto ritrovare l'anello mancante tra visibile ed invisibile, i fili invisibili che uniscono tutto il creato e ha riaccessato in me l'importanza di coltivare una relazione di dialogo e di reciproco potenziamento tra umano e divino per arrivare ad un'integralità dell'esperienza umana.

Sempre nel 2021 frequento anche un master di "Antropologia della salute nei sistemi complessi" presso il centro studi e ricerche di Torino "La Torre" del dott. Grandi in collaborazione con il centro interuniversitario Cirps difendendo a gennaio 2022 la mia tesi "Il cammino del fare Anima" un percorso naturalistico ad approccio immaginale che si snoda all'interno dei giardini Hanbury della Mortola, Ventimiglia (IM).