

«Il nostro vino di qualità promuove il territorio» E l'Igt Terre Lariane

Una realtà. La presidente Claudia Crippa fa il punto sul Consorzio che raggruppa venti aziende vitivinicole «Tante donne protagoniste e in vigna diversi i giovani»

LECCO

GIANFRANCO COLOMBO

I vini del Consorzio Igt Terre Lariane hanno avuto notevoli riconoscimenti dalle guide dedicate ai vini italiani.

Per citarne solo alcuni ricordiamo i due bicchieri rossi, anticamera dei tre bicchieri, riservati dalla guida del Gambero Rosso al Seriz 2018 e al San Giobbe 2018 dell'Azienda Agricola La Costa; le quattro rose camune della guida Vinipius al Terrazze di Montevecthia Brut 2017; i premi del Cervim (Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna) e dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) alle Cantine Angelinetta. Tanti riconoscimenti e tante segnalazioni anche per le altre aziende del Consorzio, che evidenziano l'ottimo stato di salute di questa realtà.

«Conferite 62 etichette»

Abbiamo chiesto a Claudia Crippa dell'Azienda Agricola La Costa, presidente del Consorzio Igt Terre Lariane, di darcene un quadro aggiornato: «Il Consorzio raggruppa venti aziende vitivinicole e la sua vocazione è quella di tutelare la denomina-

zione d'origine nei confronti dei produttori e dei consumatori. Accanto al Consorzio è nata anche la Cooperativa Terre Lariane, la cui presidente è Franca Riva, che consente a dodici nostre aziende di vinificare le loro uve. Quest'anno sono state conferite alla Cooperativa 62 etichette per un totale di 200mila bottiglie».

Di questa realtà, costituitasi nel 2009, fanno parte anche alcune "donne del vino": «Oltre alla sottoscritta, nel Consorzio ci sono Franca Riva, della Tenuta Montecchio di Colico, Lisa Lozio dell'Azienda agricola Castello di Rossino, e Silvia Travi figlia del titolare dell'Azienda agricola Sorsasso di Domaso. Siamo la dimostrazione che anche le donne possono fare vino, anche se personalmente la ritengo una

«Ogni anno almeno 5-6 ettari puliti e recuperati all'avanzata del bosco»

cosa abbastanza normale».

Altra caratteristica importante del Consorzio è la presenza di giovani che lavorano stabilmente in vigna: «Le aziende del Consorzio occupano una ventina di persone e di questi dieci sono under 40. Inoltre, all'interno di queste venti unità ci sono due ragazzi laureati in viticoltura ed enologia, che lavorano alla Cooperativa. Tutti hanno una qualifica che deriva dai loro studi, a dimostrazione che anche tra i giovani c'è il desiderio di impegnarsi in un'attività profondamente legata al territorio».

«Da noi il diserbo è sparito»

A questo proposito, il contributo ambientale che le vigne danno alle nostre terre è straordinario, come sottolinea ancora Claudia Crippa: «Ogni anno almeno 5-6 ettari vengono puliti e recuperati all'avanzata del bosco. Questo è uno strumento chiave che può avere un grande peso per salvare il territorio anche dal punto di vista della sostenibilità economica. Piantare una vigna equivale a migliorare l'ambiente anche perché tutte le aziende del Consorzio hanno scelto la "difesa



Franca Riva e Claudia Crippa (destra) di coop e consorzio Terre Lariane

integrata", che è un passo decisivo verso il biologico. Stiamo, insomma, lavorando perché l'impatto con l'ambiente sia il meno invasivo possibile».

«Per esempio - puntualizza -, da noi il diserbo è sparito, il che significa meno chimica nei nostri terreni. Per noi viticoltori il vino è il primo passo per la con-

servazione e la valorizzazione della nostra terra. Le nostre bottiglie contengono un vino di qualità ma contemporaneamente promuovono un territorio, sono la dimostrazione concreta della possibilità di crescita di quel turismo che è strettamente legato al vino e al cibo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Montevecthia e la Brianza fanno la parte del leone

Il Consorzio Igt Terre Lariane si è costituito nel 2009 e oggi raggruppa 20 aziende, di cui 16 in provincia di Lecco e 4 in provincia di Como, che hanno prodotto quest'anno 200 mila bottiglie. Nel nostro territorio la parte del leone la fa la zona di Montevecthia e la Brianza, a cui si aggiungono la Tenuta Montecchio di Colico, l'azienda agricola Festorazzi di Perledo e l'azienda agricola Castello di Rossino.

Il Consorzio ha potenzialità di sviluppo notevoli e con un forte orientamento alla qualità; si tratta di una realtà che ha consentito di rivalutare un intero territorio anche e soprattutto dal punto di vista ambientale.

Si è anche dotato di una cantina consortile che si trova nel comune di La Valletta Brianza ed è nata da una richiesta specifica delle varie aziende. Già oggi la produzione delle uve viene effettuata quasi esclusivamente con modalità di lotta integrata e questo richiede, soprattutto per i piccolissimi produttori, delle attrezzature che solo una cantina consortile può avere.

La vera novità riguarda la nascita della Cooperativa Terre Lariane, che è a disposizione di tutte le aziende del Consorzio con lo sportello agronomico e quello enologico. La Cooperativa ha assunto due enologi, che si occupano di vinificazione, ma sono anche a disposizione dei produttori per quanto riguarda la parte agronomica.

G.Col.

«Non più solo un bene di consumo È strumento di grande richiamo»

L'importanza della strada intrapresa, ormai dodici anni fa, dal Consorzio Igt Terre Lariane trova conferma nelle parole di Giacomo Mojoli, tra i fondatori di Slow Food e storico collaboratore della Guida Gambero Rosso.

«Il mondo del vino è in grande evoluzione - afferma -. Quello che sta emergendo è che oggi il vino è diventato una sorta di medium per ge-

nerare attrattività nei confronti dei vari territori; il vino, dunque, non è più solo un bene di consumo ma anche e soprattutto strumento di grande richiamo. Del resto, i dati del Consorzio Igt Terre Lariane parlano chiaro e bene ha fatto questa realtà a investire già dieci anni fa in formazione. In questo modo il vino è divenuto uno strumento essenziale per la salvaguardia

del territorio e la sua spendibilità a livello turistico».

Accanto a questo, c'è anche un altro aspetto molto importante per l'imminente futuro: «Il vino avrà bisogno di nuove figure professionali e genererà così nuova occupazione. In futuro, agronomi ed enologi saranno un prerequisito necessario, ma accanto a loro ci sarà bisogno di figure esperte in economia, marketing e cul-



Giacomo Mojoli, di Slow Food

tura del progetto. Questo significa che si apriranno nuove opportunità professionali».

Ci sarà bisogno di una stretta collaborazione tra diverse realtà; andrà concretizzata quella rete virtuosa che permetterà di lavorare in sintonia: «Andrà saldata la positività emersa dal mondo del vino con la ristorazione e il turismo. Ma perché sia possibile un buon turismo bisognerà investire in formazione, affinché si concretizzino efficaci capacità progettuali in grado di incidere sugli anni a venire».

Discorso che deve per forza tener conto dei cambiamenti che stanno coinvolgendo la fi-

gura del turista, oggi molto diversa da quella di qualche anno fa. «I dati del mondo enogastronomico ci dicono che ormai abbiamo a che fare con un turismo non più settoriale. Non possiamo più parlare di turismo culturale, artistico o enogastronomico, oggi la richiesta che arriva dai turisti è quella di un'offerta a 360 gradi. Il turista è divenuto esigente e vuole le cose fatte bene, con stile e bellezza».

«Per questo i territori devono saper esprimere una progettualità sistemica - la chiosa -, che sappia intercettare i desideri e le esigenze del nuovo turismo di questo inizio di terzo millennio».

G.Col.

Un seminario sul Pnrr Alla Camera di Commercio

L'appuntamento

È in programma domani alle 13.30 all'auditorium ed è promosso dal deputato lecchese Fragomeli

È in programma domani un seminario sulle opportunità di sviluppo per imprese ed enti locali che saranno garantite dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr), pro-

mossa dal deputato lecchese Gian Mario Fragomeli in collaborazione con Confindustria Lecco e Sondrio, Confartigianato Imprese Lecco, Acsm-Agam Spa e Lariofiere Como Lecco.

I lavori si apriranno con i saluti del presidente della Camera di Commercio Como-Lecco, Marco Galimberti, del Prefetto di Lecco, Castrese De Rosa e del vicepresidente della Provincia di Lecco, Bruno Crippa. Successivamente, insieme ai diversi relatori che hanno accettato l'invito a partecipare, si provvederà ad analizzare gli obiettivi e le sei Missioni della Next Generation Eu, articolate in linea con i sei pilastri del Regolamento Rrf (Recovery and Resilience Facility) per la ripresa dell'economia italiana, all'insegna della transizione ecologica, della digitalizzazione, della competitività della formazione e dell'inclusione so-

ciali e territoriale.

«Il seminario - commenta Fragomeli - sarà strutturato in due parti distinte della durata di due ore ciascuna. Nel corso della prima sessione, approfondiremo le opportunità offerte dal Pnrr per lo sviluppo del territorio e degli enti locali; nella seconda, quindi, affronteremo il tema del Pnrr come opportunità di crescita per le nostre imprese».

Ai tavoli, oltre ai rappresentanti delle associazioni imprenditoriali, delle realtà produttive territoriali e delle amministrazioni locali, saranno presenti due funzionari nazionali della Ragioneria Generale dello Stato. La sessione relativa agli enti

locali si aprirà infatti con l'intervento di Sonia Caffù, dirigente dell'ispettorato generale per la finanza delle pubbliche amministrazioni mentre Giorgio Centurelli, dirigente Rgs e componente del team Mef di supporto per la definizione e l'attuazione del Pnrr, introdurrà la sessione riguardante le imprese.

L'appuntamento, in presenza, è per le 13.30 all'auditorium della Camera di Commercio di Como-Lecco. La partecipazione al seminario è gratuita previa registrazione sul sito dell'evento (Pnrrripresaeconomica/Eventbrite.it). Secondo la normativa vigente, l'ingresso sarà subordinato al possesso e all'esibizione del Green pass. **C.Do.**



Gian Mario Fragomeli