

Alleanza nel segno del vino biologico

Vigneto-laboratorio a Scanzo. L'intesa, rara nel settore, tra la Cantina Sociale Bergamasca e la Quattroerre Utilizzati quasi 10 ettari per produrre Doc bio del territorio e sfondare all'estero, oltre a un campo didattico

MAURIZIO FERRARI

A differenza di altri settori economici, dove joint-venture e aggregazioni sono all'ordine del giorno, in agricoltura questo tipo di legami è sicuramente più raro, spesso perché, per quanto riguarda la terra, la diffidenza verso i concorrenti continua a regnare sovrana. Ecco perché diventa molto interessante l'alleanza che sta nascendo in Bergamasca sul fronte del vino biologico tra una coop sociale e un'azienda privata e che già in passato si sono distinte sul fronte dell'innovazione: la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon e la Quattroerre-Villa Domizia di Torre de' Roveri.

L'accordo siglato dalle due realtà prevede la ristrutturazione e la lavorazione comune di un vigneto di quasi 10 ettari nel comune di Scanzo, già quasi completamente ristrutturato, proprio nel centro di Rosciate. La novità, però, riguarda la filosofia che hanno scelto di seguire: il vigneto sarà appunto coltivato per la produzione biologica, nel pieno rispetto di quello che, ad ogni effetto, può essere considerato un vero e proprio «giardino» in mezzo al centro abitato. Strategie messe in atto per anticipare le evoluzioni del mercato, soprattutto quello estero, molto sensibile a questo filone. Questo accordo oltretutto strategico, diventa altamente simbolico perché sancito a Scanzo, unico comune bergamasco che può van-



Il vigneto a Scanzo ristrutturato che verrà utilizzato per la coltivazione biologica dopo l'alleanza tra Cantina Sociale Bergamasca e Quattroerre

tare la produzione di tutta la varietà vinicola bergamasca (Moscatò di Scanzo docg, Valcalepio doc, Terre del Colleoni doc e Bergamasca igt).

La Cantina Sociale Bergamasca, con i suoi 10 mila quintali di uva raccolti, i 52 soci conferenti e le 800 mila bottiglie prodotte (delle quali 350 mila di vini Doc), rappresenta la prima realtà produttiva enologica bergamasca. Quattroerre-Villa Domizia invece è tra le aziende commerciali leader nel settore e ha da tempo sposato la causa del vino del territorio, diventando protagonista, da poco meno di vent'anni, anche nella produzione, con una gamma di vini prodotti che li ha portati vicini alla soglia delle 70 mila bottiglie imbottigliate al-



Giampietro Rota

l'anno.

«Quella del biologico - spiega Sergio Cantoni, direttore della Cantina Sociale Bergamasca - è una sfida che in pochi hanno accettato in Bergamasca e noi della Cantina Sociale siamo lieti di fungere ancora una volta da



Carlotta Grumelli Pedrocchi

apripista per quello che riteniamo essere un plus produttivo importante da presentare sul mercato».

Lo scopo di questa alleanza è quello di produrre vini del territorio: sono stati quindi impiantati i vigneti necessari alla pro-

duzione di Valcalepio Bianco Doc (Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay), Valcalepio Rosso Doc (Merlot e Cabernet), Terre del Colleoni Incrocio Manzoni 6.0.13 Doc e Terre del Colleoni Incrocio Terzi Doc. È stato poi creato anche un appezzamento didattico nel quale sono stati impiantati vitigni storici come il Moscato di Scanzo e la Merera.

I frutti di questa sorta di vigneto-laboratorio si avranno tra 36 mesi con la prima vendemmia biologica. In Bergamasca sono pochi gli esempi di vino biologico (il player principale è l'azienda Tosca di Pontida): l'auspicio che quest'alleanza possa incrementare questo filone, aiutando l'export a crescere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli alleati

«Insieme per prodotti di grande qualità»

È palpabile la soddisfazione delle due realtà bergamasche sul fronte della produzione del vino biologico. «Da tempo desideravamo intraprendere la strada della produzione biologica - spiega la presidentessa della Cantina Sociale Bergamasca, Carlotta Grumelli

Pedrocchi -, ma si sono incontrate non poche difficoltà nel convincere gli agricoltori aderenti ad accettare questa sfida così rischiosa e complessa. Si è quindi deciso di far scendere in campo la Cantina stessa come attore di un progetto ventennale che comprende il reimpianto della metà dell'estensione del vigneto in questione e la lavorazione del restante dell'impianto dell'età di circa 10 anni».

«Siamo entusiasti - spiega il presidente della Quattroerre Giampietro Rota - di trovare nella Cantina Sociale Bergamasca un partner per questo progetto che ci darà la possibilità di presentare sul mercato prodotti a Denominazione di Origine di grande qualità con un plus produttivo di grande rilevanza: i vini a Doc prodotti nel "giardino" di Bergamo secondo la filosofia del biologico».

Annata dolce per il miele: 3.500 i quintali

Il 2015 è un anno dolce per la raccolta di miele nella nostra provincia. La richiesta del mercato è alta, anche a fronte della scarsità di prodotto registrata nel 2014 a causa del maltempo. Nei 18 mila alveari bergamaschi (gli apicoltori sono 800) si sono confezionati circa 3.500 quintali di miele, contro i 1.500 dell'anno scorso.

I prezzi sono comunque rimasti stabili: «Al chilo, il produttore vende all'ingrosso il miele più comune, quello di robina, a 7,50-8 euro - spiega Marco Mazzucconi, presidente dell'Associazione produttori apistici della provincia di Bergamo - al dettaglio si arriva a 11 euro. Quello proveniente dall'estero, in particolare da Bulgaria e Romania, si vende all'ingrosso a 6 euro». E quest'anno «la domanda è altissima rispetto alla disponibilità di prodotto, a causa dell'annata disastrosa del 2014», precisa Mazzucconi.

La produzione di miele si stima così ripartita per alveare: «Siamo sui 15-20 chili di miele di robina e sui 10-15 chili di mil-

lefiori - sottolinea Mazzucconi -. Il taglio raggiunge i 15-20 chilogrammi nelle zone a bassa altitudine, mentre diminuisce salendo di quota, va dai 15 ai 6 chili. Meno il rododendro (dai 5 ai 12 chili), 12 chili anche il castagno, mentre quasi nulla la melata che si attesta sui 2-3 chili per alveare».

Si preannuncia, invece, una stagione complessa per la gestione degli alveari con l'ormai atteso arrivo dalla Calabria del coleottero *Aethina tumida*, che si ciba di miele, polline e della covata: una vera minaccia alla sopravvivenza delle api. «Altro problema che stiamo cercando di affrontare in pianura è la contaminazione degli alveari causata dal pesticida utilizzato in agricoltura nella concia delle sementi del mais - afferma Mazzucconi -. A volte viene impiegato anche in fioritura, in tal caso le api muoiono subito sul fiore; più frequentemente accade che le api raccolgano il polline infetto e lo trasportino nell'alveare. Qui se ne cibano le larve e quindi nascono api dal sistema immunitario compro-



Dopo un 2014 da archiviare, la produzione di miele è tornata a crescere

messo. Ci rendiamo conto dei danni in primavera. Mai come in questo periodo stiamo registrando casi di virus in pianura».

Attualmente si stanno trattando gli alveari contro il parassita Varroa: «L'infestazione sembra contenuta, ma vedremo i risultati tra settembre e ottobre». Rispetto alla minaccia del coleottero, Mazzucconi non ha dubbi: «Arriverà. La lavorazione del miele subirà un'obbligata accelerazione perché si dovrà evitare che l'*Aethina*, che divora il miele, non attacchi e non proliferi. Al-

cune soluzioni, messe in atto negli Stati Uniti e in Australia dove il coleottero è presente da anni, potrebbero essere l'estrazione dei melari per non consentire che le uova del coleottero mangino il miele e la conservazione a basse temperature e scarsa umidità, e la smielatura in tre giorni con conservazione del miele sempre sotto i cinque gradi o a meno 40% di umidità. Sono ipotesi che verificheremo sul campo dopo aver capito come e dove si svilupperà la minaccia».

Gloria Belotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tempo libero e vivibilità 1.200 aziende in provincia

Un settore in continua ascesa quello legato al tempo libero e alla vivibilità in genere: con le sue 1.273 realtà, in crescita nell'ultimo anno di ben 60 unità, Bergamo (preceduta in Lombardia solo da Milano e Brescia) è tra le province leader in Italia con quasi 2.500 addetti. Emerge da un'elaborazione del servizio Studi della Camera di commercio di Milano su dati Infocamere al 2° trimestre 2015 e 2014.

Complessivamente in Lombardia sono 12 mila le imprese del settore, su un totale nazionale di 77 mila: praticamente una su sette, con 22 mila addetti su 132 mila a livello nazionale. Le aziende lombarde crescono inoltre del +3,3% in un anno, dato superiore a quello dell'Italia, +1,9%.

Tornando a Bergamo, gran parte delle imprese (860) sono legate alla cura e alla manutenzione del paesaggio, ma esiste anche una solida tradizione legata all'attività sportiva, che conta in provincia ben 310 realtà, mentre 130 imprese si occupano di creazioni e rappresentazioni artistiche e letterarie.

Roncola, al via la fiera bovina C'è attesa per la «regina»

Nuovo appuntamento zootecnico a Roncola San Bernardo: dopo la riuscita della Fiera caprina interprovinciale, oggi si apre la serie delle mostre concorso delle bovine di razza bruna. A seguire le sei rassegne di Valle Brembana (Valtorta, Serina e Branzi a settembre; Dosenna, Taleggio e Camerata Cornello ad ottobre), ValSeriana e Val di Scalve. A Roncola la zootecnia mantiene un ruolo importante. «Abbiamo un territorio ancora ben conservato - precisano dal comitato organizzatore dell'evento - proprio grazie alla pratica zootecnica». La manifestazione si svolge al campo sportivo parrocchiale dove convergono le bovine (in misura limitata anche le bovine pezzate rosse) di aziende del luogo, del resto della Valle e di Almenno e Palazzago. La valutazione dei capi è affidata ai tecnici Anarb e Aipa che designano i soggetti migliori per età e la reginetta e la regina. La mostra si apre alle 8; dalle 9 si tengono le operazioni di valutazione e le premiazioni a mezzogiorno. Per l'occasione si tiene anche un mercato di prodotti tipici dell'agricoltura bergamasca.

S. T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA