

UNA GIORNATA IN VIGNA

IL REPORTAGE
LA NOSTRA CRONISTA
TRA I LAVORATORI
DELLA SOCIETÀ GRUPPO VIGNAIOLI

Si vendemmia già alle 7 del mattino Borraccia e frutta fresca per resistere

San Colombano, dopo la malvasia si stanno raccogliendo le "rosse"

di PAOLA ARENSI

- SAN COLOMBANO AL LAMBRO -

LA RACCOLTA in vigna, quando fa molto caldo come quest'anno, a San Colombano inizia alle 7 del mattino e procede fino a mezzogiorno. Poi riprende dalle 15 alle 17.30. «Si cerca di variare l'orario in base alle temperature e di presentarsi sempre coperti, così da evitare insolazioni o punture di insetti. Ognuno poi ha la propria borraccia per bere tanto, oltre alla frutta fresca per sostenersi, anche se spesso ci cibiamo direttamente dell'uva», racconta Eleonora Cesari dell'azienda Gruppo Vignaioli di via Capra. Quest'anno la stagione è stata anti-



FATICA I lavoratori sono alle prese con i filari sia la mattina che il pomeriggio

IL RECLUTAMENTO
Intensificati i controlli
della Guardia di Finanza
In collina solo regolari

cipata di 10 giorni con la raccolta del chardonnay, prima uva maturata e utile per le versioni ferma, frizzante e spumantizzata IGT Indicazione geografica tipica. Tutto per via del caldo torrido e della pioggia, provvidenziale in certe fasi. «Si prospetta una buona vendemmia, di qualità, mentre la quantità sarà leggermente inferiore per via di una brinata tardiva di aprile ed un paio di grandinate leggere avvenute nei mesi di giugno e luglio», sottolinea l'esperta mentre coglie un grappolo. Negli 11 ettari dell'azienda (Chiavarolo, Cà del mazzo -dove si produce San Colombano Cà del mazzo rosso doc-, Valloncella, Roverone,

Boschi) quando è giorno di raccolta si presentano sia i soci lavoratori, che in azienda sono tre, sia i dipendenti avventizi a chiamata, altrettanti.

«IN PASSATO vendemmiava chiunque però i dipendenti vanno regolarizzati per via delle assicurazioni e su questo la finanza è perentoria, gira spesso in collina» evidenzia l'imprenditrice. Si vendemmia, a gran ritmo. E in allegria. Se qualcuno ha bisogno di aiuto, il collega è pronto a dargli una mano. Quando si finisce un filare si fa una breve pausa. La raccolta a San Colombano la fanno tutti manualmente. Ma con carro

dell'uva e trattorino con cassonetto di fianco. Riempiono ceste rosse che poi svuotano nel trattorino a sua volta travasato nel rimorchio di un grosso trattore che aspetta a lato della vigna. Questo mezzo viene poi scaricato in azienda, ai piedi della Capra, nel vascone principale di acciaio collegato alla pigiatrice o alla pressa dove avverrà la pigiatura. Non si pigia più a mano se non in occasioni di dimostrazioni. E anche la scelta di produrre biologico ha rivoluzionato le attività. Ad esempio per ridurre gli insetti non si usano prodotti chimici, ma ormoni che provocano disorientamento sessuale facendoli accoppiare me-

no. Prima di raccogliere c'è però chi si occupa della vinificazione, rilevano la gradazione zuccherina e campionano l'uva cogliendo chicchi sparsi nel vigneto. Ieri i viticoltori stavano vendemmiano uva rara (rossa) e verdea igt (si produce vino autoctono, appunto la verdea, con all'interno un altro tipo di uva bianca chiamata riesling). Era già stata raccolta invece la malvasia (si produce malvasia, dolce vino da dessert igt). «Adesso siamo alle presse con le rosse, iniziando con uva rara, barbera, crosatina (tre uve che formano la doc), merlot e cabernet», chiude Eleonora Cesari.

paola.arenasi@ilgiorno.net



**AZIENDA
DI FAMIGLIA**

**La titolare:
lavoro duro
ma alla fine
ne vale la pena**

- SAN COLOMBANO AL LAMBRO -

ELEONORA Cesari, nata il 16 aprile 1978, è una dei titolari dell'azienda agricola biologica Gruppo vignaioli di Cesari e Carrara, società semplice composta da tre soci lavoratori: Luciano Carrara del 1953, legale rappresentante e il fratello di Eleonora, Luigi Cesari del 1969, tutti di San Colombano. «L'azienda è nata 40 anni fa dall'incontro tra un gruppo di agricoltori, tra cui c'erano i miei genitori Mario Cesari (ha fondato l'azienda con Carrara), oggi compianto e Giuseppina Pozzoli e un gruppo di studenti di agraria di Milano tra cui Carrara - ricorda la 39enne -. All'epoca erano in 9, iscritti come cooperativa, poi alcuni sono andati via e l'azienda è rimasta in mano ai miei genitori, a Luciano e sono subentrati mio fratello e mia sorella Emiliana che è contitolare ma non lavora più qui». «Io ho studiato ragioneria però l'intento era quello di lavorare in azienda. Mio papà mi avrebbe voluta come impiegata - prosegue -. Da qualche anno invece esco anche in collina per esigenze e perché mi piace. Lavorare all'aperto è bellissimo, è tutto un altro mondo. Io di solito mi occupo di burocrazia e sono sempre cose più stressanti». Impegnarsi tra i filari implica molta fatica «sono attività pesanti, devi crederci. Il mio compagno ha lavorato qui 14 anni arrivando da un'azienda che confezionava prodotti farmaceutici ed era felicissimo. Mio papà poi si è ammalato, l'ha preso con sé, insegnandogli anche la meccanica dei trattori e tutto il necessario. Ora però purtroppo, per motivi familiari, lavoro altrove». «Comunque sia, entrando qui a 19 anni ho imparato il mestiere e oggi sono soddisfatta e ricordo che un piede dentro l'ho sempre avuto, da piccola, quando, alla festa dell'uva, lavavo i bicchieri. Però la burocrazia dell'azienda agricola biologica implica il doppio delle comunicazioni relative a trattamenti, lavorazioni etc. Oggi non mi sentirei di consigliare a qualcuno questa attività, sono tempi duri. Se hai la passione vale comunque la pena, produci tu e vedi il frutto del tuo lavoro».

P.A.

LE TESTIMONIANZE ALESSANDRO CON CONTRATTO A CHIAMATA

Luciano ha visto l'azienda nascere

- SAN COLOMBANO AL LAMBRO -

NELL'AZIENDA la memoria storica è il socio lavoratore Luciano Carrara, 64 anni. Appassionato di vigneti e agricoltura biologica e protagonista di una delle prime aziende biologiche certificate in Lombardia 30 anni fa, spiega che «l'argomento biologico attira molta gente anche se per gli imprenditori implica il 30% meno di guadagno, molti non sanno ancora cosa significa produrre un vino non pasticcato, genuino, senza concimi chimici o diserbanti». L'azienda ha iniziato a operare negli anni Settanta quando la collina di San Colombano era infestata dagli incolti, vigneti lasciati abbandonati o curati male. Una grande sfida vinta «se il prodotto biologico costa di più questo è giustificato dalla cura superiore» pre-



cisa. Luciano si occupa del lavoro in collina, ma anche della promozione e vendita. «La cosa più bella - racconta - è potare una vite che non ha foglie e grappoli, un pezzo di legno insomma e poi, in primavera, vederli sopra germogli, osservarla mentre va in fioritura e quando esce il grappolo. Ti appassiona perché intervieni con pota-

tura e trattamenti, ottenendo prodotti nel rispetto dell'ambiente. È un lavoro faticoso ma, coadiuvati dalle macchine, non come un prima».

ALESSANDRO Spiranelli, 38 anni, lavora con contratto a tempo determinato di avventizio. Quando occorre viene chiamato per un massimo di 8 ore al giorno, insieme a una coppia di romeni conosciuti in passato appoggiandosi a una coop indiana che fornisce personale (Remus Mereanu di 45 anni e la moglie coetanea Aurelia). «Lavoravo come saldatore - conclude Spiranelli - ma trovandomi all'aperto è favoloso. Io però, per via di alcune allergie, spesso lavoro in cantina al confezionamento, etichettatura etc. Gusto e apprezzamento di più vino e uva da quando li ho conosciuti».

P.A.

10

**I giorni di anticipo
con cui è stata avviata
quest'anno la stagione
Per prima è maturata
l'uva chardonnay**

30%

**Il guadagno
inferiore
per una realtà
che sceglie
la strada del biologico**