

Santa Croce: Soldati, Veronelli e il vino di Montev ecchia

L'Italia è un paese vario e complesso, denso di microterritori, spesso rinchiusi uno nell'altro, che svelano bellezze - e anche contraddizioni- e che custodiscono esperienze, racconti e produzioni.

Non a caso Luigi Veronelli coniò, pensando a questi contesti, il termine di *giacimenti gastronomici*. Dove per gastronomia il grande interprete della cultura materiale italiana intendeva naturalmente tutto ciò che avesse attinenza con le produzioni della terra o le loro artigianali trasformazioni. Sono giacimenti, proprio perché, ancora oggi, a volte, celati ai più.

Il Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone è senz'altro un esempio di come un territorio, denominato Parco, possa contenere una conflittuale complessità: una superficie di circa 2.741 ettari che tocca undici Comuni, divisi tra le province di Milano e Lecco (Merate, Cernusco Lombardone, Lomagna, Missaglia, Montev ecchia, Olgiate Molgora, Osnago, Perego, Rovagnate, Sirtori, Viganò) in un paesaggio molto diversificato in cui sono presenti centri urbani, insediamenti produttivi, aree destinate all'agricoltura e all'allevamento accanto ad aree verdi e a monumenti architettonici.

Il Parco sfiora la metropoli lombarda. A prima vista non si comprende come e perché un'area così martoriata dal cemento possa essere divenuta un Parco. Forse è un bene. Potrà così evitare il compiersi di un destino, altrimenti segnato, di ulteriore - e quasi totale- urbanizzazione e cementificazione.

Questo Parco custodisce un cuore: il crinale della collina di Montev ecchia, dove si congiungono i boschi della Valle del Curone e della Valle Santa Croce. Qui siamo fuori da quella Brianza malamente urbanizzata.

In questo lembo di terra, che dista soltanto una ventina di chilometri in linea d'aria da Milano, trova il suo posto anche la viticoltura. E qui si trova l'azienda vitivinicola **Santa Croce**. Incontriamo **Antonio Colombo**, che l'azienda ha voluto e fondato insieme alla moglie Angela nei primi anni Ottanta.



Siamo nel Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone. Quale il suo sguardo su questo territorio?

Negli ultimi 15 anni si è registrato un aumento delle aziende agricole, con produzioni diversificate: dai fiori alla frutta, arrivando alla zootecnia. Molte tra queste partono da una passione del proprietario che poi, mano a mano, la trasforma in attività produttiva vera e propria.

Oggi si producono, ad esempio, molti ortaggi destinati sia ai canali dell'ortomercato che alla vendita al dettaglio nei negozi locali.

E per quanto riguarda la viticoltura?

In questa zona di Montevicchia c'è un microclima molto favorevole: abbiamo il lago di Como a nord ovest, che ci tocca con il suo calore e dall'altra parte le colline che ci riparano dal vento freddo delle Alpi. Siamo in una vera e propria culla per la coltivazione della vite. Abbiamo giornate calde e notti fresche, condizioni fondamentali per favorire lo sviluppo di aromi primari in uva e vino. Vale prima di tutto per i bianchi, naturalmente, ma anche per i rossi. I nostri, infatti, risultano naturalmente e piacevolmente fruttati.

Di quali dimensioni di produzione viticola parliamo?

Oggi a Montevicchia c'è circa un centinaio di ettari vitati, per lo meno contando quelli riuniti nel Consorzio Vini IGT Terre Lariane, di cui sono stato tra i fondatori. Il Consorzio è nato nel 2009 per volontà di sette aziende del territorio. Attuale presidente è Claudia Crippa, giovane viticoltrice della zona.

Siamo nel cuore pulsante di un Parco, cosa significa sensibilità ambientale per lei?

Le rispondo con la mia storia. Io e mia moglie abbiamo sempre amato il buon vino. E ce lo facevamo, il vino, negli anni Settanta, comprando le uve in Piemonte. A un certo punto abbiamo cominciato a riflettere: mettevamo cura e amore nel vinificare ma sapevamo che quell'uva conteneva residui di anticrittogamici e prodotti di sintesi. Pensa e ripensa, abbiamo preso la decisione di trovare dei terreni e impiantare il nostro vigneto. E nel 1981 lo abbiamo fatto.

Un progetto personale e familiare dunque

Lo era senz'altro. Noi producevamo il vino per noi e per i cari amici a cui lo regalavamo. Poi mio figlio ha lanciato una sfida: voleva capire se i vini che producevamo, e che gli amici apprezzavano molto, erano tanto amati soltanto perché regalati. Così abbiamo inviato dei campioni alla Commissione che stava selezionando i prodotti per la futura pubblicazione dell'*Atlante dei prodotti tipici dei Parchi italiani*, a cui lavorava Slow food per conto del Ministero dell'Ambiente. E siamo stati selezionati. L'Atlante uscì nel 2002.

Da lì si è innescato un processo importante perché, una volta segnalata, arrivavano in azienda a chiedere il vino anche gli sconosciuti. E così abbiamo cominciato a pensare di strutturarci piccola vera e propria realtà produttiva.

Che dimensioni ha la vostra azienda oggi?

Non diverse dagli inizi: un'estensione di 1.8 ettari. Diventeranno quasi 3 ettari nel giro di un anno. Mio figlio Stefano è molto coinvolto nel progetto di famiglia e si spende molto per farlo crescere. Ma qui è molto difficile trovare terreni disponibili. Tuttavia voglio dire che la nostra filosofia è la stessa degli inizi: facciamo il vino per noi, quel che è in più lo vendiamo per ripagarci le spese. Ovviamente l'attività per sé sola non sarebbe sostenibile. Oggi siamo un'attività produttiva seria, ma in famiglia la gestiamo ancora come hobby.

E con gli anticrittogamici come è andata a finire?

Su questo abbiamo messo sempre estrema cautela. Oggi utilizziamo solo prodotti che non lascino residui sull'uva e sul terreno. Il rischio, infatti è quello di andare a inquinare le falde acquifere, un danno per l'intera comunità. Noi pratichiamo quella che si chiama agricoltura sostenibile.

Come la pensano gli altri viticoltori della zona?

Ho constatato che intorno a noi è molto diffusa la sensibilità ambientale. Anche il Consorzio sta spingendo molto perché si utilizzino prodotti puliti, che non lascino residui. È vero che si tratta di prodotti molto più costosi. Però noi qui siamo tutte aziende medio-piccole e quindi, non dovendone acquistare enormi quantità, il costo totale non risulta esorbitante. E c'è un guadagno per la salute delle persone, per la qualità del prodotto e per la protezione dei terreni.

Come ha conosciuto Veronelli e come cominciò il vostro dialogo?

Fu una sera a cena, nei primissimi anni Ottanta credo. Era una piccola trattoria in via Merlo, dietro al Duomo, a Milano. Ci fece incontrare Manilo *Mau* Cipolla, medico, che aveva il suo laboratorio di analisi proprio in quel palazzo. Erano suoi pazienti molti intellettuali e industriali dell'epoca.

A tavola c'erano Mario Soldati, Gianni Brera e Veronelli. Istigato da Gianni Brera a esprimersi, Veronelli mi disse che, se volevo fare il vino, dovevo sapere che un dilettante non avrebbe mai potuto fare un vino buono. Io a quel tempo avevo deciso, invece, che lo avrei fatto! La discussione fu accesa. Come si dice, tremavano i vetri e Cipolla ci richiamò dicendoci che non lo avrebbero più fatto entrare in quel luogo se non la smettevamo...

In seguito lo rividi più volte. Parlavamo di molte cose, e con grande piacere. E ogni volta era davanti a un piatto. Serbo un piacevolissimo ricordo di Veronelli.

Il vino di Montevicchia venne citato in "Vino al vino" da Mario Soldati, che lo definiva "il vino di Milano",

sottolineando che lo era più di quello di San Colombiano al Lambro poiché “dalla Madonnina a Montevicchia vi sono solo 24 chilometri in linea d’aria”. Nel 2015 a Milano c’è Expo e il vino di Montevicchia è una microproduzione, un “giacimento gastronomico” avrebbe detto Veronelli. Oggi, nel nostro Paese, quanto contano le microproduzioni e quanto i grandi marchi, le produzioni agro-industriali e le campagne di marketing connesse?

La questione è complessa. Io dico che un vino, fosse anche il Sassicaia, non può costare 90 euro. Non può, se questo prezzo serve a sostenere il marketing.

Io mi colloco volutamente a distanza da grossi produttori e grosse produzioni. Il prezzo deve essere il prezzo del vino e basta. Io ho scelto di mettere i miei vini tutti a sei euro. L’ho fatto anche come provocazione. Io mi ripago il lavoro e gli investimenti, vado in pari. Non credo nell’equazione prezzo alto, vino alto.

Su Expo non mi sono fatto ancora un’idea e forse mi basta quel che so. In genere io sono contrario alle grosse manifestazioni. Parlo come piccolo produttore. Prendiamo Vinitaly. Basti pensare che lo fanno sempre molto presto e ti costringono a imbottigliare troppo presto. Per l’industria del vino non è un problema, ma per me lo sarebbe. È solo un esempio per dire che queste grandi manifestazioni non sono mai a misura della piccola produzione. Sono sempre pensate per le produzioni su larga scala.

No, non credo che andrò Expo. Anche se so che mi diranno che sono un tipo strano.

Parliamo dei vostri vini

Produciamo circa 6.000-7.000 bottiglie. I vini prodotti sono quattro:

Bianco nuovo IGT Terre Lariane (chardonnay), Rosso del Caminone IGT Terre Lariane (merlot e pinot nero). Rosato dell’Angela IGT Terre Lariane (merlot e pinot nero) e il Vintage des Anges Bianco IGT Terre Lariane (sauvignon blanc).

Il Sauvignon ha ricevuto numerosi riconoscimenti

Sì. Ci tengo a dire che non ho mai voluto impiantare sauvignon particolarmente aromatici, come oggi è molto di moda. Né operiamo alcuna rettificazione aromatica. I profumi intensi del nostro Sauvignon vengono dalle uve, dal microclima in cui esse maturano e dalla lavorazione in atmosfera protetta con utilizzo di azoto. È tutto qua.

Antonio Colombo ha un suo vino del cuore, tra i quattro prodotti?

Il mio vino del cuore è il Rosato dell’Angela, fatto con uve nere ma vinificato come fosse un bianco. Io dico che se hai un’uva buona in partenza fare un rosso che non sia buono è quasi impossibile. Produrre un vino bianco buono è meno semplice. Ecco, questo rosato è la dimostrazione di come lavoriamo: massima cura nella materia prima e altrettanta nella lavorazione, con massimo rispetto per l’uva e le sue caratteristiche.

Quale il suo abbinamento ideale, in accompagnamento al calice del vostro Rosato dell’Angela?

Il panino col salame. Un salame giusto però. Noi facciamo, per la famiglia, un salame brianzolo, con una ricetta che ho ricercato e ricalibrato a partire da quella avuta da Citterio moltissimi anni fa... Uno spettacolo, che va nozze con il Rosato dell’Angela.

Noi abbiamo tentato uno sconfinamento accompagnando il Rosato dell’Angela, profumato e affabulatore, con un Chorizo della Rioja. Il dolce e arrotondato “pimiento” rosso fuoco del salume, che a dispetto del colore acceso nulla ha di piccante, ha teso la mano al carattere amichevole ma deciso del Rosato dell’Angela ed è stata inaspettata sintonia.

articolo di: **Simonetta Lorigliola** lug. 2015

Dopo gli studi filosofici ha rivolto il proprio interesse alla cultura materiale. Ha collaborato con "EV. Vini. Cibi Intelligenze", la rivista di Luigi Veronelli. Dal 2004 al 2010 ha diretto la Comunicazione sociale e le Campagne per Altromercato, la maggiore organizzazione di commercio equo e solidale italiana per la quale ha fondato il progetto IlCircolodelCibo. Autrice di pubblicazioni su origini e storia dei cibi, è stata tra gli ideatori del progetto t/Terra e libertà/critical wine. Attualmente è la responsabile editoriale del Seminario Luigi Veronelli. Collabora con Konrad dal 2012.