

Concordia

parvae res crescunt

La rivista della
BCC Cantù

UNA BELLA STORIA **a tutto vapore**
LE MANI **vendemmia intorno al lago**
PORTFOLIO **Onde di luce**
BENE COMUNE **Fondazione Paolo Fagetti**



Vendemmia intorno al lago

DI ROCCO LETTIERI FOTO DI ANDREA MAGRI

*Il cielo era tutto sereno: ...
A destra e a sinistra, nelle vigne,
sui tralci ancora tesi,
brillavan le foglie rosseggianti a varie tinte;
e la terra lavorata di fresco,
spiccava bruna e distinta
ne' campi di stoppie biancastre
e luccicanti dalla guazza.*

(Alessandro Manzoni - Capitolo IV de *I Promessi Sposi*)

Questo pezzo del Manzoni ci porta al terzo appuntamento su CONCORDIA (vedi n. 39 e 43) per scrivere nuovamente dei *Vini Terre Lariane IGT* con riconoscimento nel 2008. La stessa associazione è confluita nel *Consorzio per la tutela dei prodotti tradizionali della provincia di Como*, ora *Consorzio Saporì Lariani*, che nasce nel 2002 attraverso il benestare dell'Amministrazione Provinciale di Como e di 31 aziende che, unendosi, sottoscrissero l'atto di costituzione.

La promozione è volta a far conoscere i prodotti tradizionali della nostra provincia e a evidenziare da quali caratteristiche specifiche del territorio derivano tali prodotti: perché tali formaggi arrivano dalle nostre montagne e per quali esigenze di clima? Perché alcune colture sopravvivono meglio a certe latitudini e che tipo di vantaggio ne trae il frutto? Quali procedimenti e strumenti si utilizzano per lavorare tali prodotti e quali caratteristiche nutrizionali ha quel prodotto?



Vendemmia alla Tenuta Montecchio a Colico, tra il Lario e la Val Chiavenna.



Il progetto non mira solamente a promuovere un certo tipo di vino, di miele o di dolci; l'idea vincente introdotta dal Consorzio è piuttosto quella di rilanciare l'immagine del territorio lariano e regionale nel suo complesso. L'obiettivo dell'iniziativa è duplice: da un lato si vuole educare al "gusto", ovvero far conoscere i prodotti e la cucina di qualità lombarda, dall'altro si intende valorizzare alcune zone attraverso il canale della cucina.

Tra i molti prodotti da difendere e da conservare, pertanto, troviamo i vini prodotti dai soci del *Consorzio Vini IGT Terre Lariane*. Questi vini debbono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca e/o a bacca nera idonei alla coltivazione per le province di Como e Lecco. I vini "IGT Terre Lariane" bianchi (anche spumanti e frizzanti), rosati e rossi devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: *Verdesa, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon e Trebbiano* per i vini bianchi e di vitigni a bacca nera quali *Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese e Schiava* per produrre vini rosati e rossi.

Le cantine del *Consorzio Vini IGT Terre Lariane* (attualmente se ne contano 24) si inseriscono armoniosamente in paesaggi di straordinaria bellezza naturalistica. I vigneti, abilmente terrazzati lungo le pendici scoscese o i colli, raccontano la storia millenaria di un'arte antica che affonda le sue radici in questo territorio unico. Le escursioni termiche, ampi sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte, rappresentano un



IL BLU DEL LARIO
È IL PALCOSCENICO NATURALE
DOVE VA IN SCENA
LA FESTA DELLA VENDEMMIA

Il lago di Como e il Monte Legnone, dai vigneti della Tenuta Angelinetta di Domaso.



Marco Casati e la Tenuta Fattoria Laghetto, in vista del Resegone

elemento distintivo che conferisce a questi vini un profilo unico. Questa variazione termica contribuisce a sviluppare la complessità aromatica delle uve, conferendo eleganza, freschezza e una piacevole sapidità ai numerosi vini. Ogni sorso diventa un viaggio attraverso le sfumature del territorio, un'esperienza avvincente che riflette l'autenticità e l'identità della nostra produzione vinicola.

Ma non possiamo parlare di questi vini prodotti negli ultimi anni senza attingere alla storia dei vini dei laghi e delle colline lombardi che possiamo datare negli anni '80 quando ne parlavano già i professori Gianfranco Miglio e Giovanni Battista Cattaneo, pregevole e stimato umanista di Montevicchio. Ho avuto la fortuna nel mio girovagare, per conto del Maestro Gino Veronelli, di fare una ricerca sui vini di Montevicchio nel 1986. Interessante è quanto ebbi a scrivere con l'intervista fatta a Gianfranco Miglio che mi rilasciò alcune considerazioni:

Professor Miglio, mi incuriosisce il fatto che un uomo di grande statura culturale quale è Lei si occupi così di vino.

Lo faccio per tradizione familiare. I miei parenti sono nell'Alto Lario da almeno 700 anni. Sono sempre stati piccoli proprietari fondiari. Coltivavano probabilmente loro stessi la vite. Ho trovato dei quadernetti del primo '800 in cui i miei avi segnavano meticolosamente i conti di ogni vendemmia. La viticoltura io l'ho nel sangue per tradizione. Morto mio padre nel '49, mi sono sentito obbligato a continuare nel campo del vino. Ora mio figlio lo fa scientificamente.

Parliamo del famoso "Domasino", ce lo descriva.

Il Domasino viene prodotto nelle versioni bianco e rosso. Per il bianco utilizziamo una varietà locale che noi chiamiamo Verdesa. Che sia una varietà autoctona e non assimilabile ad alcun'altra, è fuori di dubbio. Per il rosso si utilizzano vitigni piemontesi e valtellinesi e altri quali la Schiava Lombarda, il Marzemino e la Croatina. Nel '49 quando è morto mio padre ho cominciato io a fare il vino, consigliato da mio zio. Sono stato il primo della zona a fare la diraspatura. Setacciando i grappoli riuscivo a diraspare, con risultati che sono stati notevoli per la qualità. Il Domasino è un vino che gode della posizione ottimale di esposizione. Domasino con le frazioni di Pozzolo e Gaggio e il comune di Vercana, sono zone che hanno un'esposizione in asse nord/sud ideale. Praticamente l'arco dell'insolazione è totale. Sulla mia tavola non sono mai mancati. Anche Mario Soldati venne a trovarmi per degustare l'allora introvabile Domasino.



Torniamo all'attualità. Da circa un anno e mezzo Marco Casati (oltre che essere patron e factotum dell'Azienda Agricola Marco Casati - Fattoria Laghetto) riveste il ruolo di Presidente del *Consorzio Vini IGT Terre Lariane*, un incarico di rilievo che per ben tre mandati è stato assolto da Claudia Crippa dell'Azienda La Costa.

La Fattoria Laghetto si trova nella campagna di Merate, in un grande cascinale che è stato progressivamente restituito al suo antico splendore. Il punto di forza dell'a-

zienda è l'allevamento di suini (ottimi i salumi nostrani), ovini, equini (è anche scuola di equitazione per adulti e bambini) e animali da cortile quali oche e pollame; le coltivazioni cerealicole e foraggere garantiscono il miglior nutrimento per i loro animali.

È una tipica cascina lombarda con un ampio vigneto per la produzione di vini che si fregiano del marchio *IGT Terre Lariane*. Il vino resta infatti un *atout* della Fattoria Laghetto: si tratta del primo e unico vino di Merate che sta riscuotendo moltissimo successo, al punto da essere presente nelle carte di molti chef stellati. Quattro i vini prodotti, uno spumante Metodo Classico, un bianco, un rosato e un vino rosso, piacevole uvaggio di *Marzemino-Merlot* che si può gustare accanto ai piatti tipici preparati in azienda da Eliana Bellé, chef e patronne della Fattoria che reinterpreta i piatti tipici della zona con un'impronta alla continua ricerca della qualità. Le verdure sono coltivate in azienda in modo naturale, le carni di suino, agnello, quaglie, oche (allevati tutti in fattoria) sono cucinate secondo il legame con il territorio senza tralasciare la creatività. Il tutto presentato all'interno di una vera azienda agricola, in un ambiente rurale ma raffinato, dove si può pernottare in ampi appartamenti dotati di angolo cottura e ogni comfort.

Dialogando con Marco ci ha confessato: "Questo mandato è molto impegnativo per una persona come me perché di tempo da dedicare ne ho molto poco, però mi sono sentito in dovere di dare il mio contributo a chi mi ha votato. Le aziende associate sono quasi tutte di modeste dimensioni tranne sei (Angelinetta, Ceresé, Maggioni, Ronco Regio, Sala Agricoltura e Sorsasso) che hanno più vigneti e pertanto vinificano in proprio le uve e lo fanno molto bene con vini di qualità molto elevata. Per gli altri produttori si è pensato a un punto di raccolta di uve e di vinificazione a La Valletta Brianza (LC): la Cooperativa Viticoltori Lariani, con giovani tecnici enologici volenterosi che in tempo di vendemmia sanno coordinarsi e portare avanti la vinificazione con passione e con competenza per produrre vini di qualità anche per piccole partite". Non ci resta che degustare...

Intelligenza Artificial

L'è ul festival de l'algoritmo
Matematica de mila e mila ann fa
Genio e ricerca de greci e arabi
Quindi, una impolverada nuvità

Da chi muveva nümer sù la sabbia
Ai calculadur de massima putenza
Hann fa nass cul nom artificial
Una parallela pseudo intelligenza

Pubblicizzata süper tecnulugia
Sistema per mai sbaglià nagott
Da chi gestiss l'ecunomia mundial
Ai donn che lassa tacà giò ul risott

De creatività, inventiva, fantasia
Müsica e puesia s'en parla nanca
L'è macchina cun una velucità
E capacità de analisi che manca

L'indüstria, la sanità e l'ecunomia
Pensi che riessen a guardà luntan
Però, cumè spess capita bisogna
Verificà ben a chi la ghe va in man

In un mund preda de incuscient
Cun l'aria de belligerant che tira
La balussada la par già in servizi
Sui missil per sbaglià no la mira

Ven de pensà al pover Euclide
Dubitant, delüs e malcuntent
Se duperen i so pacific algoritmi
Da strüment per mazzà la gent

Bun l'agetif e sbagliàa ul nom
De quest andament straordinari
L'intelligenza l'ha creàa i nümer
I nümer faran mai ul cuntrari

Jaufré Rudel

