

Il lavoro della terra, cambiando, ha fatto un salto di qualità

La viticoltura punta all'avanguardia

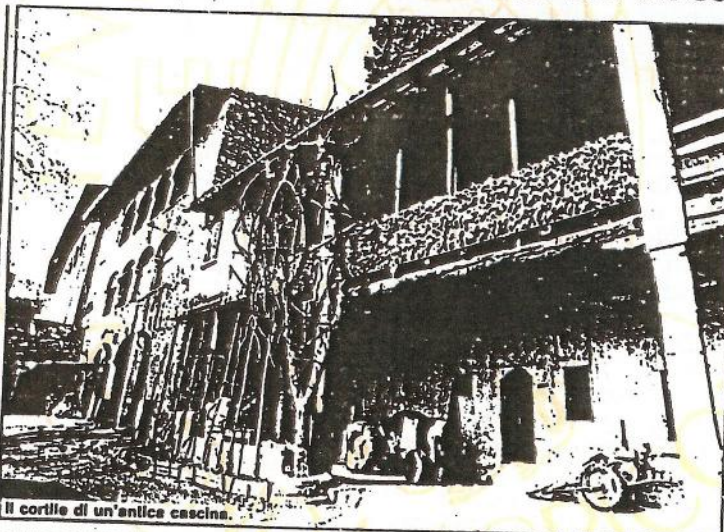
Nuove tecniche per nuovi vini - Zootecnia con un cospicuo allevamento di suini

Nel giugno 1955, in occasione della prima inchiesta de «L'Eco di Bergamo» su Carobbio degli Angeli, l'articolo che illustrava la situazione socio-economica del paese portava come titolo «L'industria cede il passo all'artigianato». Era motivato dal fatto che, come dichiarava un abitante del paese, «contrariamente a quanto si verifica in altri centri della zona, a Carobbio non soltanto non abbiamo avuto alcun incremento industriale ma hanno chiuso i battenti anche le aziende industriali (la più importante era costituita dal «Bottonificio Riccardi» che occupava 400 dipendenti) e da paese industriale siamo retrocessi a paese agricolo». Tempi grami, in cui molta parte degli abitanti (circa 80%) doveva andare a cercar lavoro fuori e non mancava la disoccupazione.

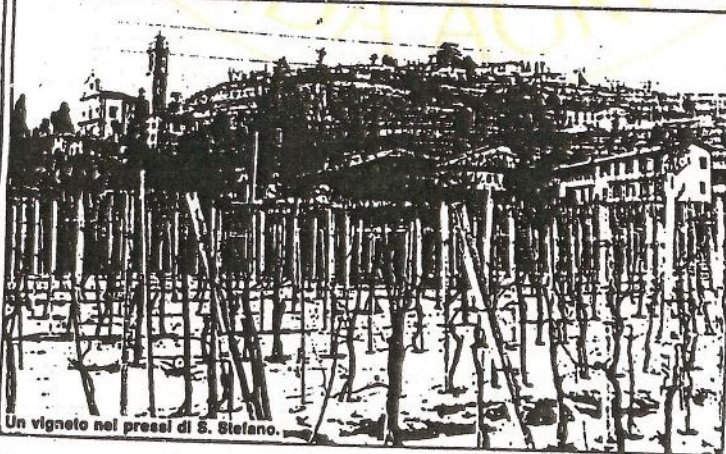
La principale risorsa economica era tornata ad essere l'agricoltura: non florida neppure essa in quanto, a parte alcune grosse aziende, predominavano la mezzadria e la piccola proprietà; il patrimonio zootecnico era rappresentato da 250 capi (fra bovini, equini, suini e caprini) ed una delle maggiori coltivazioni era quella della vite. Attraverso il tempo si è comunque registrata un'inversione di tendenza. Oggi le opportunità occupazionali nelle industrie e nell'artigianato del paese assorbito non soltanto la manodopera di Carobbio ma anche altre del paese vicini.

E l'agricoltura? È retrocessa moltissimo, nella graduatoria delle attività su cui si basa l'economia locale e nel cui contesto ha perduto quasi completamente rilevanza di qualche significato. Salvo qualche eccezione, come rileviamo più avanti. Le aziende agricole attualmente in attività, secondo i dati forniti dal Comune, sono 16 con 54 addetti complessivamente. Cinque quelle vitivinicole, di cui soltanto una importante. Le altre conferiscono le uve alla Cantina sociale di S. Paolo d'Argon, oppure le utilizzano per la vinificazione in proprio destinata all'autoconsumo.

La maggiore azienda vitivinicola di Carobbio, la quale peraltro sta svolgendo parec-



Il cortile di un'antica cascina.



Un vigneto nei pressi di S. Stefano.

chio interesse anche per gli indirizzi produttivi, è quella del sig. Pierangelo Testa, 44 anni, titolare della s.r.l. «Cantiere Tri Plok - Manufatti in cemento» di Montello. I suoi vigneti, coltivati a terrazzo sul Colle degli Angeli alla frazione S. Stefano, sono stati reimpiantati cinque anni fa con vitigni chardonnay e di moscato giallo. Si sviluppano per circa

due ettari in una zona il cui microclima, a motivo della perfetta esposizione e dell'ubicazione riparata orograficamente, registra temperature più elevate di alcuni gradi rispetto a quelle nel territorio comunale pianeggiante.

L'azienda «Tenuta degli Angeli» (denominazione che evidentemente ha preso il nome del colle su cui sorge) utilizza

autonomamente le uve di sua produzione e imbottiglia con propria etichetta tre tipi di vino d'alta qualità: il «Brut degli Angeli» ottenuto con il metodo champenois, il «Pas Dosé Champenois» e il «Moscato degli Angeli».

Pierangelo Testa, un appassionato viticoltore che ha saputo splendidamente fondere la tradizione e la modernità

nologia, dice: «Ho voluto tentare questa operazione per passione e per rendermi conto dei risultati che l'applicazione di criteri avanzati sia nella scelta del vitigno, sia nella vinificazione delle uve ottenute da questi vigneti di nuovo impianto può determinare sulle colline bergamasche».

Quasi una sfida, quindi, che sembra avere centrato l'obiettivo, stando almeno al consenso riportato dal «Brut degli Angeli» in una recente manifestazione del Club dei Buongustai durante la quale questo spumante metodo classico champenois è stato proposto in degustazione. «Si trattava del primo incontro-confronto con il pubblico — precisa Pierangelo Testa, che abita con la famiglia in mezzo ai suoi vigneti in una antica cascina ristrutturata e resa accogliente pure se le sono state conservate le particolari strutture architettoniche antiche così da tenerlo perfettamente inserita nell'ambiente suggestivo che la circonda —. La presentazione ufficiale dei tre vini prodotti sul Colle degli Angeli avrà luogo nel prossimo mese di aprile. Solo allora si potrà verificare se quanto sono andato realizzando è veramente riuscito al meglio: come spero ed auspico».

Effettivamente esistono tutte le premesse perché questi tre vini bergamaschi di grosso prestigio che a breve scadenza verranno immessi sul mercato per la prima volta (dopo due anni di «maturazione» nelle cantine della «Tenuta degli Angeli») abbiano ad incontrare pieno successo.

Sempre in ambito agricolo, comparto zootecnico, si colloca la fattoria «Cascina Casella» ubicata a sud della linea ferroviaria, sulla via per Bolgare, nei pressi del confine con questo Comune.

Dal 1964 vi è presente un allevamento suinicolo di forte consistenza del «Salumificio Giuseppe Citterio Spa», un'industria del settore alimentare fra le più importanti e conosciute a livello nazionale.

L'azienda zootecnica, che ha come direttore il dr. Arnaldo Carloni ed occupa una ventina di dipendenti, si estende su una superficie di 25 ettari (di

quali 20 coperti) interamente recintata anche per creare una barriera di protezione sanitaria.

L'allevamento, che è a ciclo chiuso — vale a dire dalla riproduzione al raggiungimento del peso ottimale di ogni capo —, ha come elemento di base un migliaio di scrofe e ospita mediamente 18-20 mila suini. Per la loro alimentazione l'azienda dispone di un mangimificio che utilizza sia la produzione maldicola ottenuta nei propri terreni sia quella conferita dai coltivatori della zona. Il mais costituisce la materia prima e viene integrato, nella formazione di mangimi, con altri ingredienti.

La razza dei suini in allevamento è un ibrido di derivazione inglese e olandese, particolarmente idoneo, anche sotto il profilo della qualità, alla produzione di carne destinata all'industria.

«Per ottenere carne suina qualitativamente superiore — ci ha precisato il dr. Arnaldo Carloni — impieghiamo tecnologie d'avanguardia sia per quanto concerne l'allevamento che l'alimentazione, che è computerizzata, razionale, automatizzata. I capi vengono allevati fino al raggiungimento del peso di 160-170 chilogrammi: sono quindi avviati a macelli dai quali la «Citterio» ritira le parti più interessanti, cioè i tagli più pregiati».

Osserviamo: poiché i suini che allevate nascono e crescono nella Bergamasca si potrebbero considerare «nostrani».

«Sono senz'altro migliori dei cosiddetti nostrani — ribatte il dr. Carloni, che è entrato alle dipendenze della «Citterio» parecchi anni fa — sia per la razza, sia per le tecniche di allevamento, sia per l'alimentazione supercontrollata e messa a punto per ottenere carne di grande qualità con la quale produrre salumi davvero ottimi».

Testi
di ANGELO G. BONZANO
Ha collaborato
ANTONIO BEI
Fotografie
di YURI COLLEONI