

Innovazione e buon gusto per due aziende in rosa

Cemento e vino sembrerebbero un abbinamento insolito, ma non per la famiglia Testa, che su questa accoppiata ha costruito la fortuna di due aziende, Cantiere Tri Plok srl e Azienda Agricola Tenuta degli Angeli. Il tutto partendo da un punto ben preciso: quei tre sassi che segnavano il confine fra i paesi di Gorlago, Montello e San Paolo d'Argon, «tri plok» in dialetto bergamasco, da cui il nome dell'azienda specializzata in manufatti in cemento che sorge a pochi passi da lì, in via Pellico a Montello, Cantiere Tri Plok appunto.

Un'azienda fondata nel 1948 da cavalier Severo Testa, che nel '58 brevettò la «Monolitica», una botte in cemento con l'interno vetrificato per una migliore conservazione del vino. L'invenzione di Testa fece il giro del mondo: veniva richiesta dalle cantine argentine, dai produttori di vino italiani e del vecchio continente, per un totale di circa 7 mila botti vendute all'anno, senza contare la produzione di pali in cemento per vigneti. Testa coinvolse nell'attività il figlio Pierangelo, l'unico maschio in famiglia, che subentrò al pa-

dre nella conduzione dell'azienda nel 1978, concentrandosi sulla realizzazione di manufatti in cemento, ma appassionandosi anche ai vini destinati alle botti in cemento. Finché negli anni Ottanta la crisi non si abbatté sul settore della vitivinicoltura, complice l'arrivo sul mercato di botti in vetroresina e acciaio, che decretarono il crollo delle vendite della «Monolitica».

La parola d'ordine allora fu diversificare le attività, puntando su linee di manufatti in cemento in cui il gusto estetico si coniugasse con la qualità del prodotto. E Pierangelo Testa, insieme alla moglie Manuela Ghidini, lanciò la linea del cosiddetto «ghiaino lavato» a cui negli anni si aggiunsero altre linee di manufatti di diverse finiture estetiche, che a tutt'oggi comprendono vari modelli di fioriere, fontane, panchine, rastrelliere per biciclette e tutto ciò che riguarda l'arredo giardino e l'arredo urbano.

Che cos'hanno in comune Montecarlo e piazza della Signoria a Firenze? I prodotti in cemento forniti da Cantiere Tri Plok, che da quattro anni, dopo la scomparsa di Pierangelo Testa, è gestita dalla moglie e dalle tre figlie Laura, Roberta e Mariachiara, mentre l'unico maschio, Francesco, è in attesa di conseguire il diploma. «Commercializziamo i nostri prodotti prevalentemente in Italia, ma anche in Svizzera e Francia - afferma Manuela Ghidini, amministratore unico dell'azienda di Montello - e ultimamente stiamo concentrando l'attività su manufatti destinati all'arredo urbano delle città».

Pavimentazioni, dissuasori di sosta, cestini portarifiuti, sono alcuni dei prodotti in cui è specializzata l'azienda, a cui si aggiunge l'Architrave Tri Plok, un manufatto da costruzione, con marcatura CE, antisismico, adatto per i muri portanti e divisori, costruito in calcestruzzo con fondello in cotto ad alta resistenza meccanica, che presenta un'armatu-

Manuela Ghidini, moglie del figlio del fondatore dell'azienda, attualmente è al posto di comando assieme alle figlie





IN ACETAIA
 La grande acetaia nel sottotetto di una torre medioevale: la maturazione dell'aceto avviene in botti di gelso, robinia, ciliegio, castagno, rovere e frassino

scato Passito doc. Un vino che si è anche meritato un posto in un museo, dato che dal 2003, avendo ottenuto l'ottimo come Miglior Passito di Lombardia, è esposto all'Enoteca nazionale dei vini passiti della Serra nel castello di Roppolo, in provincia di Biella, una mostra permanente dei vini rari italiani prodotti secondo le tipologie del passito e della vendemmia tardiva.

L'azienda produce inoltre lo spumante dolce e il moscato secco «Colle degli Angeli», il Valcalepio bianco doc «Triplok», lo chardonnay barricato «Bianco della Fara» e il moscato passito giallo «Oro degli Angeli», per un totale di 15 mila bottiglie vendute all'anno.

Non solo vino, perché l'azienda produce anche l'olio extravergine d'oliva dop «Dagli ulivi degli Angeli», che si è conquistato il secondo posto nel 2003 all'Expo dei sapori di Milano. Di più: affascinato dai racconti di un amico modenese produttore di botti per aceto balsamico, 35 anni fa Pierangelo Testa acquistò la prima batteria, e a oggi l'acetaia Testa conta, oltre a quelle intestate ai quattro figli, circa 30 batterie di «Balsamo degli Angeli». Si tratta di una salsa agrodolce prodotta dalla famiglia Testa secondo

le tecniche della tradizione modenese, ottenuta da mosto di uve aromatiche, cotto in vaso aperto e a fuoco diretto. La maturazione del prodotto avviene in botti di gelso, robinia, ciliegio, castagno, rovere e frassino che si trovano nell'acetaia situata nel sottotetto di un'antica torre medioevale che risale al XIII secolo. È così che nascono il «Balsamo degli Angeli» extra vecchio (Sigillo oro), vecchio (Sigillo rosso) e giovane (Sigillo verde). «Mio marito ha trasmesso la sua passione a me e ai miei figli, che fin da piccoli osservavano papà mentre si dedicava a queste attività, e oggi mia figlia Roberta, farmacista, si è iscritta a un corso di laurea in Enologia per occuparsi dell'azienda», spiega Ghidini, precisando che «la nostra acetaia è inserita in un circuito turistico internazionale e ogni mese riceviamo visite di turisti americani e giornalisti europei, interessati a questa realtà unica in Lombardia».

I prodotti dell'Azienda Agricola Tenuta degli Angeli si possono trovare nella sede dell'azienda, dove la famiglia Testa accoglie gli ospiti che, su prenotazione, desiderano visitare la Tenuta, dove è anche possibile tenere meeting e riunioni aziendali. ■

ra con traliccio elettrosaldato. Un prodotto brevettato destinato all'edilizia, distribuito a livello nazionale, con la produzione giornaliera che supera i 6 mila metri lineari. Sono diversi poi i comuni in cui si possono vedere i prodotti di Cantiere Tri Plok: dalla balaustra del lungo Ticino a Pavia all'arredo del lungolago di Sarnico, fino alle opere di arredo urbano realizzate fra l'altro a Ventimiglia, Santa Margherita Ligure, Rapallo, Porto Venere, Pescara, Osimo e Fano ecc., e i cestini portarifiuti presenti nelle aree di

sosta che si trovano sul percorso della Seregnissima. L'azienda, che a oggi conta una ventina di dipendenti e si sviluppa su un'area di 20 mila mq, opera dal 1998 con il sistema di qualità certificato secondo la normativa UNI EN ISO 9001 : 2000. Fornisce i propri prodotti agli enti pubblici e privati, alle imprese di costruzione, ai magazzini edili, alla grande distribuzione organizzata, alle rivendite e ai garden; inoltre realizza manufatti su disegno e progetto di architetti.

Ma questa non è l'unica attività che la famiglia Testa ha deciso di portare avanti. Bisogna però tornare alla crisi che colpì il settore



TUTTA LA FAMIGLIA

Qui a fianco, Francesco, Laura, Roberta e Mariachiana, con la madre Manuela nell'acetaia di famiglia. Sopra, un raro momento di relax di Manuela Ghidini, amministratore unico di Cantiere Tri Plok

vitivinicolo negli anni Ottanta e in particolare al 1984, quando Pierangelo Testa decise di acquistare poco più di due ettari di terreno sulla cosiddetta collina degli Angeli a Carobbio, nella frazione di Santo Stefano. Al Cantiere Tri Plok si affiancava così l'Azienda Agricola Tenuta degli Angeli, che ancora oggi produce spumanti brut ed extra brut, Valcalepio doc e moscati passiti, tutti vini bianchi fatta eccezione per il Valcalepio Moscato passito doc da uve Moscato di Scanzo. Vini che hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti, uno su tutti la medaglia d'argento all'edizione 2009 del Concorso enologico internazionale Vinitaly, assegnata allo spumante extra brut «Degli Angeli» 2001 all'interno della categoria «altri spumanti con fermentazione naturale in bottiglia (metodo classico)». Un concorso fra i più selettivi al mondo che «ha assegnato 113 medaglie su 3.539 vini provenienti da 34 Paesi nel mondo», precisa Ghidini.

Ad aggiudicarsi la medaglia d'argento all'edizione Vinitaly 2008, invece, è stato il brut «Degli Angeli». E ancora: nel 2008 il «Valcalepio Moscato Passito doc di Carobbio degli Angeli» è stato premiato con le «4 Rose camunes», il massimo punteggio che assegna «Vinipluss», la guida dei vini lombardi dell'Ais, l'Associazione italiana sommelier, la stessa che nel 2005 lo premiò come miglior Valcalepio Mo-

