

C'è una narrativa che dobbiamo cambiare, ci sono dieci, cento, mille Olivetti in questo Paese e vanno fatte emergere. Oggi sostenibilità sociale, ambientale e economica vanno a braccetto. Essere sostenibili vuol dire essere in linea con la transizione. Stiamo andando verso un mondo dove la

rendicontazione non finanziaria sarà obbligatoria, bisogna impadronirsi di questi strumenti per usarli nel modo migliore. Misurare significa imparare a conoscere i propri punti deboli e lavorare su proprie direzioni di progresso.
Leonardo Becchetti

Santa Caterina, dove il Grignolino rinasce tra le arnie

Guido Carlo Alleva racconta il recupero della tenuta del 1737 in Monferrato. Non solo l'antico edificio ma soprattutto i vitigni ripiantati o riportati in vita. Tecniche naturali, niente diserbanti, monitoraggio BioPass dei terreni. Le api, il lavoro manuale, entro il 2025 la conversione dell'intera azienda

di **MARIA ELENA VIGGIANO**



Il restauro
Guido Carlo Alleva (nella foto) negli anni 2000 ha restaurato la tenuta: La Cantina storica ha volte di mattoni e l'Infernò - il locale per la conservazione dei vini - è scavato nel tufo fino a 17 metri di profondità
Traici
Sono stati reimpiantati i vitigni autoctoni del Monferrato, come Grignolino, Freisa, Barbera, Nebbiolo, accanto a quelli da sempre presenti nel territorio www.tenuta-santa-caterina.it/it

«Il nostro approccio è di ricerca continua e di formazione permanente», dice Guido Carlo Alleva, titolare di Tenuta Santa Caterina a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato Astigiano. Ed è proprio dal progressivo lavoro di ricerca storico e culturale che sono stati recuperati i vitigni autoctoni, in particolar modo Grignolino e Freisa, riportando in auge lo spirito della viticoltura piemontese. Nel 2000 Alleva, milanese ma con solide radici familiari monferrine, ha acquisito la Tenuta Santa Caterina risalente al 1737 e, dal primo momento, «è iniziato un percorso di recupero naturalistico per una scelta filosofica e ideologica: l'attività vinicola doveva essere espressione del territorio e rispettosa dell'ambiente». Da sempre con una passione per l'agricoltura, «su suggerimento materno - racconta Alleva - ho deciso di ritornare nella zona del Monferrato in cui ero cresciuto e avevo trascorso la mia infanzia in mezzo alle campagne, dove avevo radici profonde». Poi la decisione di dare nuova vita al-



Uno scorcio dei vigneti della tenuta storica Santa Caterina a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato Astigiano

la proprietà: «Non solo all'immobile storico ma alle campagne, in completo stato di abbandono, seguendo la mia personale concezione di un rapporto con la natura e l'agricoltura». Il lavoro parte dai vigneti, poiché «era chiara la vocazione vitivinicola considerato il ritrovamento di cantine pluriscolari e antiche cisterne». Così «abbiamo estirpato e ripiantato i vigneti non più recuperabili, cercando invece di rivitalizzare quelli vecchi». Tra i vitigni il Barbera («il più coltivato in senso assoluto in zona, siamo nel cuore della produzione»), la Freisa («un vitigno storico»), il Nebbiolo («da sempre in Piemonte»), lo Chardonnay («delegato al territorio da tre secoli ma anche per un gusto personale»).

Grazie anche al Grignolino Monferrate, l'azienda ha ricevuto il premio di «Cantina Emergente». Un traguardo importante per la Tenuta che si è rinnovata attraverso pratiche agronomiche «il più possibile legate al ciclo naturale, senza diserbanti e concimi chimici». L'arricchimento del terreno avviene con tecniche antiche, mentre per analizzare la qualità e la vitalità dei suoli, del paesaggio e dell'ambiente l'azienda si avvale del monitoraggio BioPass. «Abbiamo un programma triennale di indagine sui terreni - racconta Alleva - per indagare in senso dinamico la capacità di accogliere radici e forme di vita. La finalità è garantire la biodiversità dell'ecosistema». Sempre per aumentare la diversità dell'ambiente «inseriremo nei vigneti le arnie perché le api valorizzano la fioritura delle piante leguminose e delle graminacee che servono anche per incorporare nel terreno concime naturale di origine vegetale».

La sfida

Ma la vera sfida è stata il Grignolino: «Il vitigno più nobile della storia del Monferrato, con una documentazione millenaria, uno dei più importanti del Piemonte fino alla metà del '900». Un vino strettamente collegato alle vicende socio-economiche del territorio. Dopo la seconda guerra mondiale, in seguito al progressivo spopolamento delle campagne e al trasferimento dei giovani a Milano e Torino, vengono favorite le coltivazioni di Barbera in grado di produrre grandi quantitativi. «Quando si è deciso di lavorare sul vitigno del Grignolino - sottolinea Alleva - non esisteva più una classificazione dei cloni rendendo difficile la scelta degli impianti. Abbiamo fatto un grande lavoro di recupero. È una coltivazione delicata e difficile che richiede un impegno economico significativo ma, dopo un lavoro di venti anni, ora stiamo raccogliendo i frutti».

In questo modo, non solo c'è una valorizzazione dell'ambiente ma anche «una maggiore qualità delle uve e sanità delle piante. Non usiamo lieviti aggiunti selezionati ma solo i lieviti naturali indigeni». Un approccio di sostenibilità rispettoso dei tempi della natura richiede «un maggiore lavoro manuale sui grappoli che è anzitutto il diradamento, poi la vendemmia e l'ultima selezione. Così otteniamo un prodotto di qualità superiore ed espressivo della relazione tra essere umano, pianta e terra». La Tenuta comprende un relais, realtà ricettiva immersa nella natura, ed entro il 2025 avverrà la conversione biologica dell'intera azienda, «la nostra filosofia di sostenibilità è a 360 gradi».

Oggi la Bulgarelli Production vanta diversi primati. Produce ogni anno 100 milioni di cartellini, 15 milioni di etichette e 1 milione di accessori moda, ma ricicla nello stesso periodo 111 tonnellate di carta. Grazie al suo impianto fotovoltaico il 100% dell'energia utilizzata proviene da fonti rinnovabili. Tutti gli autocarri aziendali sono ibridi, è in fase avanzata la conversione degli accessori plastici con bioplastiche, la dotazione aziendale di distributori d'acqua è «plastic free». E Bulgarelli prosegue: «Dal 2018 ho deciso di dare all'azienda l'obiettivo della "carbon neutrality", ovvero di pareggiare la CO₂ prodotta con quella catturata grazie a nuovi alberi piantati. Oggi

L'intuizione dell'erede: torna da Londra e comincia ad aggiungere strass e borchie sui tessuti. L'inizio di una nuova era

però quel goal è ampiamente superato perché abbiamo raggiunto la "carbon positivity", cioè grazie ai progetti di riforestazione certificati da Fsc assorbiamo una quantità di anidride carbonica nettamente superiore a quella che generiamo». In questo cammino Bulgarelli Production ha collezionato una serie di importanti certificazioni, tra le quali azienda B Corp, Sa 8000 (rispetto dei principi etico-sociali e di sicurezza sul lavoro) e Iso 14064-1 (corretto calcolo delle emissioni di CO₂ e altri gas serra). Progetti per il futuro? «Diventare "Nature positive", cioè aggiungere all'impegno sull'anidride carbonica una nuova positività, facendo in modo che tutti i progetti di boschi in cui interverremo debbano avere caratteristiche di gestione della biodiversità studiate e scientifiche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una fase del confezionamento di limoni: Luscia dal 2001 è specializzata nell'importazione di agrumi d'oltremare

zata oggi all'interno dei nostri 4000 metri quadri è completamente autoprodotta grazie a un impianto fotovoltaico da un Megawattora: solo nel 2022 abbiamo prodotto energia pulita per 600mila Kilowattora», risponde Modica, citando l'ultimo bilancio di sostenibilità, il secondo (il terzo, in lavorazione, sarà pubblicato alla fine dell'estate, ndr) che starebbe dando molte soddisfazioni ai dirigenti e ai venti dipendenti (oltre metà sono donne) di Agricola Luscia. Soprattutto nella verifica di misure meno impattanti. Tutti abbiamo in mente quelle famose tre letterine, Esg, che sottolineano gli aspetti di natura ambientale, sociale e di governance. E proprio su quest'ultimo, la governance, si sono concentrati in azienda: «Abbiamo istituito un Comitato interno di sostenibilità di cui fanno parte, oltre al sottoscritto, l'amministratore unico e il direttore commerciale. Spettano al Comitato le decisioni più importanti in tema ambientale», racconta il direttore generale. «Ultimamente stiamo lavorando

molto sulla misurazione dell'impatto del nostro processo di approvvigionamento, analizzandone l'impronta di carbonio rilasciata. Per questo è allo studio un progetto pluriennale per orientare una parte del nostro business in Italia».

Sicurezza, qualità e tracciabilità dei prodotti sono gli obiettivi primari del Comitato di sostenibilità. E una grossa mano per raggiungerli proviene dal settore ricerca e innovazione: «Con il dipartimento di nanotecnologie dell'università Ca' Foscari abbiamo realizzato un programma per individuare la succosità delle arance, senza distruggerle e quindi sprecarle. Così riusciamo a fornire maggiori garanzie ai supermercati. Oggi siamo alla seconda fase del progetto: la misurazione di succosità, in Spagna, Sicilia e Puglia, viene fatta già eseguita a monte, dai nostri fornitori», spiega Modica. Il gusto è soggettivo? Mica tanto: basti pensare a un altro piano di collaborazione dell'azienda, stavolta col dipartimento di Agraria dell'università di Pisa, per riuscire a trovare un equilibrio perfetto tra acidità e dolcezza delle Clementine. E se le arance, prima di essere distribuite, finiscono nelle classiche retine, anche in questo caso si può fare qualcosa: «Siamo riusciti a ridurre del 30 per cento la plastica delle retine; mentre per quanto riguarda le cassette da trasporto - conclude Modica - grazie agli imballaggi a rendere abbiamo risparmiato il 60 per cento di CO₂».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA