

MAGGIO 2003: A BRICHERASIO, UN MATRIMONIO...D'INTERESSE

Guattiero Falco

nomia

La Cantina Sociale

sposa Il tralcio

LE DOTI: LEI, IL RAMO D'AZIENDA; LUI, DENARO FRESCO CHE PERMETTE DI PAGARE GLI ARRETRATI SULLE UVE CONFERITE DAI SOCI NEGLI ANNI PRECEDENTI

Fondata nel 1960, la Cooperativa Cantina sociale di Bricherasio era cresciuta negli anni, fino a sfiorare i 230 soci; a partire dal 2000, però, era sopraggiunto un momento di difficoltà dovuto a carenza di liquidità che aveva avuto come conseguenza forti ritardi nei pagamenti delle uve ai soci conferenti, alcuni dei quali (pochi, comunque), hanno dato forfait, mentre altri (tra cui uno "pesante") hanno chiesto di entrare, tanto che quest'anno la quantità di uve conferite è risultata superiore a quella del 2002.

Lo stato di crisi è stato ufficialmente superato dallo scorso maggio, con l'arrivo de "Il tralcio Srl", che ha acquisito dalla cooperativa il "ramo d'azienda", cioè la struttura, le aree, i macchinari, portando, in cambio, denaro fresco, un miliardo di vecchie lire di fondi europei per la montagna, già deliberato dalla Regione ma di fatto non ancora elargito, per cui è stata l'Agess (uno dei componenti della società,

insieme alla Comunità montana Val Pellice, alla Cantina sociale stessa, ad un rappresentante dei Comuni interessati) ad aprire i cordoni della borsa per un anticipo di 350.000 euro che ha permesso di pagare ai soci le uve conferite nel 2000 e di dare un acconto del 60% per quelle del 2001.

«In pratica - spiegano Luigi Bosio, sindaco di Bricherasio e presidente de "Il tralcio", e Francesco Granero, presidente della Cooperativa - la Cantina sociale continua ad esistere come prima, organizza i soci e il conferimento delle uve che vengono cedute al "Il tralcio" in qualità di "fornitore unico". "Il tralcio", invece, provvede alla vinificazione, alle operazioni di marketing e di vendita, con lo scopo finale di rendere più remunerativo il prodotto».

Le strategie messe in campo da "Il tralcio" vanno dall'opera di convinzione e aggiornamento dei viticoltori per migliorare la qualità

economia



dell'uva (nuove tecniche di coltivazione, impianti di vigneti in purezza con varietà pregiate, ecc.) alle nuove tecnologie di vinificazione, da una diversa presentazione del prodotto (nuove etichette, più ariose e accattivanti, come una "cravatta per un bel vestito", sono già cosa fatta) alla ricerca di nuovi e qualificati clienti.

«La nostra filosofia è che il vino locale debba essere consumato a livello locale, diciamo nelle nostre valli, fino alla Val Susa, Torino e cintura. Non ci interessa la grande distribuzione, ma quella media e piccola, il consumatore diretto e, soprattutto, la ristorazione. Forse, in passato, il vino della nostra Cantina può avere deluso qualche ristoratore che lo aveva provato, ma oggi la qualità è sicuramente migliorata e siamo convinti che questi nostri vini possano ben figurare, con loro caratteristiche peculiari, anche nei locali di maggior prestigio. Senza trascurare, ovviamente, le occasioni straordinarie che possono presentarsi: qualche settimana fa, a Bobbio Pellice in occasione dell'Assemblea internazionale dell'Associazione delle Alpi, i nostri vini hanno ottenuto un successo che neanche noi ci saremmo aspettati: i delegati austriaci, in specie, hanno fatto incetta tale che il nostro furgone è stato costretto a viaggi supplementari per rifornire il punto vendita; siamo stati sponsor ufficiali a Tuttomele 2003, dove abbiamo incontrato un buon numero di ristoratori; e non ci lasceremo cer-

Cooperativa Cantina Sociale di Bricherasio

Via Vittorio Emanuele II , 2

Presidente: Francesco Granero

Enologo: Gianfranco Cordero

Soci: 190

Superficie vitata: ha 140, sparsi specialmente nei Comuni di Bricherasio, Bibiana, Campiglione Fenile, Cantalupa, Cumiana, Frossasco, Luserna S. Giovanni, Osasco, Perosa Argentina, Pinerolo, Pomaretto, Prarostino, Roletto, S. Secondo, Bagnolo e Barge

Vendemmia 2003: quintali di uva conferiti 7.000 (in passato, nelle annate migliori, si erano raggiunti i 14.000)

Vino prodotto nella vendemmia 2003: 4600 hl di rossi, 400 di bianchi

Vini Doc: Pinerolese Rosato, Pinerolese Rosso, Pinerolese Barbera, Pinerolese Dolcetto, Pinerolese Freisa, Pinerolese Bonarda, Pinerolese Ramie, Pinerolese Doux D'Henry

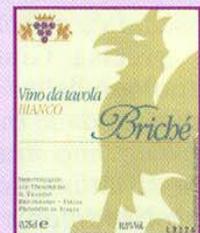
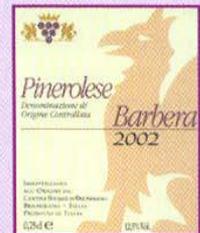
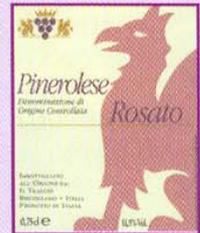
Vini da tavola: Rosso e Brichè - Vino da tavola bianco Quest'anno sono state vinificate a parte anche uve certificate di coltivazione biologica; per questo vino si stanno studiando le possibilità offerte dal mercato

Il tralcio Srl

Via Vittorio Emanuele II 2

BRICHERASIO - Tel. 0121 599.052

Presidente: Luigi Bosio, sindaco di Bricherasio



tamente sfuggire l'occasione rappresentata dai Giochi olimpici 2006».

Per chi giungerà in Val Pellice, a partire dalla primavera 2004, nei locali della Cantina sociale sarà pronta la "Porta di valle", dove il visitatore potrà trovare non soltanto i prodotti tipici strettamente

locali - vino, sarass del fen e mustardela, tanto per citare i più conosciuti - ma anche quelli delle zone limitrofe, oltre a tutto ciò che si riferisce all'accoglienza turistica.

Ma questi fondi pubblici - azzardiamo - che vi hanno permesso di superare il momento di crisi, non finiscono per costituire una specie di concorrenza poco onesta nei confronti dei produttori privati?

«E' un problema che abbiamo ampiamente discusso con tutti i Comuni dove siamo presenti e ci siamo convinti che questa Cantina rappresenta un volano importante per l'economia di tutta la zona: se la Cantina va bene, anche i privati ne trarranno un vantaggio. E viceversa. E' importante che la nostra gente, specialmente quella della collina, continui a coltivare la vite, per una rivalutazione economica, ma anche per la salvaguardia del territorio».



Francesco Granero (a sinistra), presidente della Cooperativa Cantina sociale di Bricherasio, e Luigi Bosio, sindaco e presidente de "Il tralcio"