

**AGRICOLTURA&TERRITORIO.** Una ricerca storica ha dato spinta al progetto promosso in partnership da Cra di Borgo San Giacomo, Università di Piacenza e Iis Dandolo

# La Valle dell'Oglio brinda al vino ritrovato

Ultimata con grande successo la fase sperimentale la viticoltura tornerà ad impreziosire la Bassa con un «nettare» ispirato a un'antica tradizione

Riccardo Caffi

Mimetizzate nella «giungla» di mais, due piccole vigne sperimentali che occupano ciascuna circa un ettaro di terreno annunciano il ritorno del vino nella valle del fiume Oglio.

**IN POCHE MESI** le piantine sono cresciute rigogliose e hanno dato i primi grappoli, confermando che la valle fluviale è terra di vino, come del resto testimoniano carte e mappe dei secoli scorsi fino al tramonto della civiltà contadina. Tra un anno è attesa una vendemmia abbondante, per la produzione a basso costo di vino da tavola di qualità. Sarà un vero e proprio ritorno alle origini. I due vigneti sperimentali, entrambi in territorio di Borgo San Giacomo, uno nel fondo argilloso della cascina Bina, vicino al capoluogo, e l'altro a 6 chilometri di distanza, ad Acqualunga, nel terreno sabbioso della cascina Fenil Cuore, vicino alla sponda del fiume, concretizzano il progetto di sostegno al territorio nato da un'idea della Cassa Rurale e Artigiana di Borgo San Giacomo e portato avanti con la collaborazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e dell'Iis «Dandolo» di Bargnano, titolare dell'autorizzazione rilasciata dalla Direzione Generale Agricoltura, Alimentazione e Servizi Verdi della Regione Lombardia. Istituto di credito, scuola, università insieme



La presentazione dei risultati della sperimentazione agraria



Uno dei vigneti innestati a Borgo San Giacomo e Acqualunga

**L'anno prossimo prima vendemmia. La produzione si annuncia di alta qualità ma a basso costo**

scommettono sulla possibilità di riconvertire la monocoltura dominante e stringono un patto per la tutela e la valorizzazione del territorio della Bassa.

**L'IMPIANTO SPERIMENTALE** della vite nella valle dell'Oglio è stato presentato ieri alla cascina Cuore di Acqualunga da Sergio Bonfiglio, presidente della Cra di Borgo San

Giacomo, Stefano Poni, dell'Università Cattolica di Piacenza, Giacomo Bersini, dirigente scolastico dell'Istituto Dandolo di Bargnano e dallo storico Gian Mario Andrico. «L'antico tesoro della vite è di nuovo a nostra disposizione - constatano i promotori dell'iniziativa -. Immaginare tra qualche anno, accanto alla coltura del mais, alla ripresa già in corso della coltivazione degli orti, di rivedere in pianura filari ordinati di vite e cantine ricolme di vino non è più frutto della fantasia né economica, né paesaggistica. D'altro canto, se ci guardiamo intorno, a pochi chilometri dalla Bassa, l'industria del vino è diventata componente importante dell'economia bresciana».

L'analisi del clima di pianura caldo e umido, lo studio dei terreni sabbiosi in prossimità dell'Oglio e più argillosi man mano ci si allontana dal fiume, la scelta dei vitigni da sperimentare sono stati affidati al professor Stefano Poni, docente di viticoltura all'ateneo piacentino. Sono stati messi a dimora vitigni di Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Merlot, Syrah, con due portinnesti ciascuno che consentiranno quindi 12 microvinificazioni. Si è trattato insomma di potpourri selezionato con rigore scientifico.

«È possibile puntare alla produzione fortemente meccanizzata di uva rossa, conciliando basso costo, quantità e qualità», assicura Poni. Il vigneto con 6 vitigni e 2 portinnesti diventa una palestra anche per docenti e studenti del Dandolo che si occuperanno della potatura e della raccolta delle uve e seguiranno, insieme all'università, la maturazione del vino. •

## Il castello di Padernello nel lontano Seicento era circondato da vigneti

Una mappa del Seicento rappresenta il castello di Padernello con il borgo, i campi e una grande vigna, più vasta dell'insieme delle case.

La presenza della vite nei campi della Bassa non è quindi una novità assoluta. Anzi. Documenti e reperti certificano l'antica presenza nella pianura di centinaia di ettari di terra coltivati a vite. Lo storico Gian Mario Andrico ha scartabellato negli inventari delle proprietà terriere della nobile famiglia Martinengo di Padernello e Gabiano (antico nome di Borgo San Giacomo) che testimoniano l'abbondante produzione dei vitigni nella valle dell'Oglio.

«NEL 1380 i Martinengo, originari dell'omonima cittadella murata in territorio bergamasco, si spostano in terra bresciana - ricostruisce Andrico - dove Prevosto Martinengo acquisisce da Regina della Scala, moglie di Bernabò Visconti, duca di Milano, un vasto territorio, cui vengono aggiunte nel 1391 le terre di Gabiano, Oriano e Pederagnaga, Castelletto, Motella, Monticelli d'Oglio, Padernello, Acqualunga, Farfengo, Quinzano, Collebeato, parte delle terre di Orzinuovi e Rudiano».

Il prevosto pone così le basi per la formazione di una vasta Signoria composta di paesi, castelli, case, mulini, torchi,



Il castello di Padernello

prati, pascoli, boschi e, appunto, di vite.

«È impressionante - osserva Andrico - leggere quante volte, nelle antiche carte, è citata la possessione di vite e la produzione di vino dentro a quel feudo e a questa plaga». Del resto i toponimi Vigna, Vigna Nuova, Vigna del Castello, Vegnon non lasciano dubbi sulla destinazione del terreno cui danno il nome. Dalle ricerche di Andrico emerge che nel 1552 Hieronimo Martinengo pagava un vignaiolo che gli costava 220 lire all'anno. Il conte possedeva 2.140 piò di terra, 930 dei quali erano coltivati a vite. Oggi, con il ritorno della vite nella valle dell'Oglio, la tradizione continua in chiave moderna candidandosi a innalzare l'appeal in chiave agroalimentare di un territorio già vocato ad eccellenze nel cibo. **R.C.**