

I custodi del Carema

FILIPPO FEMIA

filippo femia «Tanti ci definiscono eroici, ma noi preferiamo l'etichetta "viticoltori di montagna". Gli eroi fanno sempre una brutta fine...». Matteo Bosonetto, 31 anni, sorride al termine di una giornata di lavoro passata tra le vigne di Carema, poco più di 700 anime, dove il Piemonte sta per diventare Val d'Aosta.

Qui, da secoli, l'uomo ha addomesticato il fianco delle montagne con terrazzamenti che si arrampicano fino a 600 metri sul livello del mare per produrre un nebbiolo in purezza che nel 2024 festeggia diecenni di presidio Slow Food.

Eccolo, il primo elemento per meritare la definizione di viticoltori eroici: l'altitudine. Un secondo è la pendenza dei terreni, che in alcuni casi supera il 35%. Il terzo?

L'impossibilità di meccanizzare il lavoro. Gli esperti calcolano che se nelle Langhe sono necessarie 500 ore di lavoro per coltivare un ettaro di vigna, a Carema ne servono almeno duemila. Le bacinelle colme d'uva sono trasportate a valle caricandole a spalla, con l'ausilio di cuscini che attutiscono il peso. «Qui si fa tutto a mano, trasportiamo gli strumenti a spalla fino alle vigne. I trattori non si possono utilizzare», spiega Matteo Bosonetto, che è il presidente della cooperativa Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema: riunisce un centinaio di soci, di cui una settantina consegna le uve. «Gli altri sono anziani che per motivi di salute non riescono più a seguire i loro vigneti», racconta Bosonetto. La cooperativa si prende cura anche di quei terreni, a forte rischio di abbandono.

Si tratta per lo più di appezzamenti ridotti, i più piccoli arrivano a stento a duecento metri quadrati: fazzoletti di terra da una decina di bottiglie all'anno. «Ci sentiamo i guardiani di una cultura millenaria – sottolinea il viticoltore –. Non possiamo permetterci che si perda il sapere ereditato dai nonni dei nostri nonni». Alcuni muretti a secco, la cui altezza può arrivare a cinque metri, recano la data di costruzione: i più vecchi risalgono alla fine del 1700 e l'inizio del 1800. Ma la viticoltura a Carema si perde nella notte dei tempi. «Alcuni documenti attestano che in questa zona di produceva il vino già in epoca romana», spiega Matteo Bosonetto, il cui bisnonno ha fondato la cooperativa negli Anni Sessanta. Negli ultimi anni molti giovani, anche da fuori paese, sono arrivati per dedicarsi alle vigne che disegnano un panorama unico: un set perfetto per gli influencer del vino, specie con il foliage autunnale. Oltre ai muretti a secco, le caratteristiche di Carema sono il sistema a pergola, un'intelaiatura di travi che ospita la vite, e i pilùn, tronchi conici fatti di pietra e calce che sorreggono l'intera struttura. «Colonne di pietra inghirlandate di vigna» li definì lo scrittore Mario



Soldati di passaggio nel paesino canavesano. La pietra ha una funzione fondamentale che va al di là del sostegno strutturale: durante il giorno si scalda e nelle ore notturne rilascia il calore immagazzinato, riuscendo così a mantenere un microclima meno rigido per la vite.

Il lavoro dei viticoltori di Carema ha anche un valore paesaggistico. «Siamo di fronte a uno straordinario esempio di tutela del territorio – spiega Piero Sardo, presidente della Fondazione SlowFood –. Qui non c'è solo preservazione ma anche sviluppo e dietro c'è un lavoro di fatica immensa». Le bottiglie di Carema saranno protagonisti a Terra Madre, che si svolgerà al Parco Dora dal 26 al 30 ottobre: il vino canavesano potrà anche essere degustato nella grande Enoteca della Slow WineCoalition.

– © RIPRODUZIONE RISERVATA la storia Un giovane sistema le travi su cui crescono le viti I terrazzamenti tipici dei vigneti di Carema: i "pilùn" in calce e pietra sostengono il pergolato fatto di travi intrecciate Valerie Ganiò Vecchiolino Impossibile usare i trattori, l'uva va trasportata a valle in spalla Il nebbiolo prodotto festeggia i 10 anni di presidio Slow Food e sarà a Terra Madre Senelle Langhe servono 500 ore per coltivare un ettaro qui ne servono 2.000 Viticoltori eroici? Preferiamo essere definiti di montagna Gli eroi fanno sempre una brutta fine... matteo bosonetto presidente cooperativa carema.