

CAMERA DI COMMERCIO DI COMO, PROVINCIA DI COMO  
CAMERA DI COMMERCIO DI LECCO, PROVINCIA DI LECCO  
REGIONE LOMBARDIA D. G. AGRICOLTURA, UNIONCAMERE LOMBARDIA  
CONSORZIO PER LA PROMOZIONE E LA TUTELA  
DEI VINI I.G.T. "TERRE LARIANE"

**UN PROTOCOLLO D'INTESA PER LA VALORIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE  
VITICOLA DI UN TERRITORIO  
Due giornate per le Terre Lariane**

*Un tavolo di lavoro che ha visto tutti gli attori insieme per la rivitalizzazione del comparto vitivinicolo del territorio lariano. Una viticoltura storica che oggi riprende dignità e vede aziende che insieme fanno formazione, promozione e valorizzazione per il futuro dell'agricoltura. Progetti già realizzati e molti da portare avanti per i prossimi 3 anni, esigenze dei produttori per spingere sul piano della qualità dei prodotti e sulla salvaguardia dei valori del territorio, natura, sostenibilità, economia dell'agricoltura e del "turismo" in senso allargato. La forza sta nella rete, nella sinergia di tutte le forze messe in campo.*

**Lunedì 12 Dicembre 2011**

ore 11.00 Milano, Pirellone, 26° piano

*L'assessore regionale Giulio De Capitani , il Presidente di Unioncamere Lombardia Francesco Bettoni e il Consorzio IGT Terre Lariane firmano il protocollo.*

ore 15.00 Erba, polo fieristico Lariofiere

**DAL LAGO AI COLLI :GRANDI BIANCHI...MA NON SOLO!**

*Degustazione Vini IGT Terre Lariane per ristoratori e operatori del settore condotta da Fabrizio Penna, enologo e giornalista di Enotime.*

Su prenotazione, 30 persone.

**Venerdì 16 Dicembre 2011**

ore 9.30, Varenna, Villa Monastero, Sala Polvani

**FOCUS : LA VITE E IL VINO COME RETE**, le opportunità e i progetti per l'agricoltura del territorio lariano

Relatori: Consorzio Vini IGT Terre Lariane, Unioncamere Lombardia, Regione Lombardia, Provincia di Lecco, Provincia di Como, CCIAA Lecco, CCIAA Como.

Coordina: Giacomo Mojoli, giornalista e docente universitario.

Ospiti: giornalisti, Scuole Alberghiere, associazione Slow Cooking, enologi e agronomi coinvolti nel progetto, associazioni di categoria,....

ore 11.45

*Degustazione guidata*

**I BIANCHI** dell'IGT Terre Lariane, l'identità di un territorio

ore 12.15

*firma del protocollo d'intesa*

ore 12.30

*Buffet , Ciò che il territorio produce*



**L'I.G.T. Terre Lariane viene riconosciuta nel 2008** dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sulla base di un disciplinare che prevede come zona di produzione delle uve i territori di Como e di Lecco. Nel **2009 viene costituito il Consorzio vini I.G.T. Terre Lariane** e dal **2010 il progetto per la valorizzazione** della denominazione vinicola I.G.T., è sostenuto da Camere di Commercio e Province di Como e di Lecco.

Si tratta di una realtà piccola: il Consorzio raggruppa al momento 12 aziende, per un totale di 150 ettari di vigneti, attorno a cui gravitano circa 130 piccoli produttori ma con potenzialità di sviluppo notevoli e con un forte orientamento alla qualità. Già oggi la produzione delle uve viene effettuata quasi esclusivamente con modalità biologiche o di lotta integrata.

Da oggi, anche Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia sostengono il progetto, con l'obiettivo di favorire il raggiungimento di risultati di eccellenza anche nella piccola dimensione territoriale e produttiva.

A tal fine, **a partire dal 2012** verrà messo a punto un programma di attività condiviso per il miglioramento qualitativo della produzione vinicola, il suo posizionamento sul mercato e la promozione dei vini prodotti.

*"La crescita della vitivinicoltura lariana – dice l'assessore regionale Giulio De Capitani – è affidata alle promettenti cure di giovani e determinati agricoltori, che in pochi anni hanno trasformato in realtà imprenditoriale i vigneti rimasti a testimonianza di un'antica vocazione del territorio. Firmando il protocollo d'intesa Regione Lombardia vuole ancora una volta sostenere concretamente l'impegno dei giovani in agricoltura e premiare il valore culturale, turistico e paesaggistico di questa operazione.*

*Cuore del progetto sono infatti un recupero, sostenibile e filologicamente coerente, delle antiche tradizioni viticole della zona lariana e la volontà espressa dai soci del Consorzio IGT Terre Lariane di aderire a un progetto di sviluppo più ragionato che possa far crescere al contempo la viticoltura e il territorio.*

*Il riconoscimento dell'IGT Terre Lariane è stato quindi un punto di partenza e non di arrivo. Con il protocollo di intesa, concreto esempio di partenariato tra attori pubblici e privati, si gettano le basi affinché gli sforzi e le rispettive risorse possano essere coordinate verso il comune e condiviso obiettivo del riconoscimento della Doc".*

*"Le Camere di Commercio – dice Francesco Bettoni, Presidente Unioncamere Lombardia – sono ancora una volta a fianco delle imprese per la promozione dei vini di qualità e caratteristici della Lombardia, in un contesto in cui la viticoltura dimostra di essere non solo fattore di attrattività e sviluppo economico ma anche di recupero e tutela del territorio in un contesto orografico di particolare criticità. Non per nulla parlando di questi viticoltori si parla di agricoltura "eroica". In questo tipo di contesto, mettersi in rete è fondamentale per crescere, ed auspichiamo che questo progetto costituisca un volano di crescita per il territorio, anche attraverso l'attivazione di positive dinamiche di filiera tra tutti gli attori, a partire da viticoltori e produttori vinicoli, con il coinvolgimento attivo di operatori turistici e dell'ospitalità, del commercio e della distribuzione, per creare un'immagine riconoscibile e attrattiva del territorio basata su valori immateriali di qualità, gusto e cultura".*

*" E' una grande opportunità per le aziende del Consorzio in primis, per tutto il comparto vitivinicolo e per il territorio lariano – dice Claudia Crippa, Presidente del Consorzio vini IGT Terre Lariane. Solo tre anni fa sembrava un'utopia riuscire a mettere intorno ad un tavolo i produttori, oggi non solo si lavora fianco a fianco in molte iniziative (formazione, promozione,...) ma al tavolo partecipano gli enti locali, le*

*Camere di Commercio, la Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia. E' questo che intendiamo per "rete", che siamo sicuri farà crescere il livello qualitativo e quantitativo, darà qualche opportunità di lavoro a nuove realtà vitivinicole e sarà un tassello importante nella crescita del nostro territorio. Ecco perché abbiamo creduto molto nel progetto e continueremo a portarlo avanti con costanza e con determinazione, ringraziando già da ora tutti coloro che ci hanno sostenuto per arrivare fino a qui e coloro che ci sosterranno nel futuro. "*

## **Il vino del Lario nella storia e nella cultura**

Sono molti gli autori che hanno citato il vino delle terre lariane nelle loro opere:



Già **Strabone** (I° sec a.C.) riferisce di aver visto i Galli Cisalpini "bere con eccezionale piacere da botti grandi come case".

E' riportato da documenti di cronaca del **VII secolo** che i Longobardi vietarono alle popolazioni locali di coltivare la vite allo scopo di far bere la loro "cervogia". La regina Teodolinda, che amava e capiva i brianzoli, ridiede loro la gioia di bere il loro vino. Al re Agilulfo piacque talmente l'ottimo vino brianzolo che egli volle comparisse in abbondanza nel giorno delle sue nozze sulla tavola regia. Teodolinda aveva così salvato dalla distruzione i vigneti della Brianza

**Carlo Porta** (1775 - 1821), poeta italiano, ma soprattutto milanese, nell'opera "Brindes de Meneghin a l'Ostaria" del 1815, dedicata al matrimonio tra Napoleone e Maria Luisa d'Austria, ai famosi vini stranieri contrappone vini lombardi, anzi, propri della provincia di Milano. Per esempio quelli di Cassano, Desio, Arlate e via discorrendo. Il poeta milanese cita località che traevano dalla vite e dalla viticoltura fonte di sostentamento ed economia.

Un altro autore locale: **Carlo Verri** (1743 - 1823) nel volume "Del Vino Discorsi Quattro" cita, per esempio, come località rinomata per il vino Montevicchia .

Nel 1818 **Stendhal** viene in Italia e si affretta a fare un lungo giro in Brianza, nella scia dei suoi ricordi estetici, amorosi, e gastronomici. Lo scrittore francese conobbe per la prima volta la Lombardia al seguito di Napoleone e se ne innamorò al punto di ritornarvi spesso in visita e infine a fissarvi la propria dimora. Celebre fu il viaggio in Brianza che fece in compagnia dell'amico Giuseppe Vismara, di cui ci ha lasciato un diario ricco di annotazioni con descrizioni minuziose dei luoghi visitati. *Da Merate si risale il crinale della collina su cui sorge l'abitato di Montevicchia. Strette stradine deli-*

ziose, una lunga salita che porta al municipio e di lassù un panorama mozzafiato che, nelle giornate limpide, spazia su tutta la Brianza. Accanto, la sagoma del Santuario della Madonna del Carmelo, la cui collina è interamente terrazzata e coltivata a vigneti. L'ultimo tratto di strada, che si inerpica fino ai boschi, è costellato di vecchie osterie dove vige la tradizione della merenda domenicale: salame, formaggio fresco di produzione locale e profumati vini bianchi e rosati di Montevecchia.

Scriva **Ottorina Perna Bozzi**, nel suo libro "Vecchia Brianza In Cucina" "Prima dell'ultima fillossera che dal 1860 al 1870 distrusse tutti i vigneti il vino era una delle più grandi ricchezze della Brianza. Famoso erano le sue enormi botti, e famosi i grandissimi torchi, di cui il più grande pare fosse quello dei Crivelli ad Inverigo. Ce ne era infatti una tale abbondanza che nelle annate più ricche si vendeva il vino "on tant al fiaa" ossia per quanto ce ne stava in una sola sorsata per quanto lunga essa fosse. E i contadini si sfogavano a berlo appena spremuto nei tini, prima di consegnarlo alle cantine del padrone."

**Mario Soldati** all'inizio del 1900 in "Vino al vino" scrisse: "Quella delle terrazze di Montevecchia è tra le più belle posizioni della Brianza: uno spalto altissimo, un balcone che si erge fuori dalle nebbie e si affaccia dritto a sud; nelle giornate di vento, si vede dalla Cisa al Monte Rosa. (...) si alza e si affaccia sulla pianura padana, come un immenso spalto tra un ramo e l'altro del lago di Como. (...) Alti monti la difendono dalla tramontana. Le brume, le nebbie, che salgono dalla pianura e dai laghi, la sfiorano fruttuosamente: è chiaro ormai che il vino più delicato e squisito deriva sempre da uve mature al limite estremo delle condizioni climatiche e geoniche necessarie alla vite"

Mentre a Domaso...



**Giovanbattista Giovio** scrive, nel 1795, che, presso Domaso, "le falde dei monti producono vino potente"; già nel 1879 si provvedeva al censimento provinciale dei vitigni coltivati e si evidenziava la ricorrente presenza di Gravedona e di Domaso tra i migliori luoghi di coltivazione. La zona vitivinicola di Domaso si trova infatti al centro di quelle "Tre Pievi" - fra Dongo e Gera - che già nel cinquecento erano celebri per i loro vigneti.

Nel censimento del **1879** spiccano, tra poche altre, il Marzemino (Berzamino - Barzamino o Balsamina) per il vino rosso e la Verdesca (un vitigno assolutamente autoctono) per il bianco