

LA COSTA

Dalla passione al progetto

Nel 1992 Giordano Crippa, nativo di Perego, in Brianza, decise di concretizzare la sua passione per il mondo contadino acquistando una casa colonica in decadenza sul colle che domina il suo villaggio, nel parco naturale di Montevecthia e della valle del Curone. La dimora, cascina Scarpata, vanta una posizione incantevole, sul crinale di un anfiteatro morenico terrazzato e ben esposto, decorato da boschi e vigne ormai improduttive. Mentre iniziava il restauro conservativo della cascina, il vigneto era sostituito con nuove barbatelle di varietà a bacca bianca e, su consiglio dell'esperto francese Guillaume, cloni borgognoni di pinot nero.

In poco tempo, l'entusiasmo di Giordano verso la nuova esperienza contagiava il resto della famiglia, che decideva di acquistare, nel 1997, cascina Costa, dalla cui ristrutturazione sono creati otto mini appartamenti agrituristici. L'anno dopo è la volta di cascina Cereda, destinata all'allevamento, e cascina Galbusera Nera, dove troverà posto la cantina.

Con la vendemmia del 2000 nascono i primi vini della Costa, Solesta, chardonnay e riesling renano, e San Giobbe, pinot nero in purezza. È del maggio 2001 l'incontro con l'enologo Vincenzo Bambina, che ha concepito il terzo vino della Costa, il Seriz, uvaggio di merlot, cabernet e syrah, e iniziato la sperimentazione dell'appassimento.

Negli ultimi anni, i ronchi che circondano le cascine sono stati impiantati a vigneto, e oggi la vigna occupa dodici ettari di territorio, circa un quinto della superficie vitata del parco brianzolo. Le uve raccolte nell'autunno 2006 permetteranno alla Costa di produrre circa 50mila bottiglie. Vendemmia dopo vendemmia, l'entusiasmo iniziale della famiglia si è evoluto nella consapevolezza di poter offrire un piccolo e genuino contributo all'enologia di valore, sostenendo nel contempo un territorio che nasconde tanti tesori gastronomici, culturali e ambientali. Una terra dove, vicini ma lontani dai luoghi dell'industria, sopravvivono i piccoli borghi e gli antichi riti della civiltà contadina.

La Costa è diventata un progetto ampio, che affianca ai vini la ristorazione, a base di prodotti tipici e cucina tradizionale, e l'accoglienza agrituristica realizzata nel contesto ideale: un parco naturale, dove l'ospite dimentica i ritmi frenetici di una città che, in vero, è soltanto a due passi.

LA COSTA

Nel vigneto...

I dodici ettari di vigneto comprendono varietà assai diversificate, ma il suolo calcareo, ricco di minerali, riesce a dare un'impronta comune ai vini, esaltando profumi e freschezza. Ne è esempio lo Chardonnay, base del Solesta, che serba note di pietra focaia non usuali in altri bianchi lombardi.

Tutto il vigneto è disposto su ronchi, terrazzamenti d'antica costruzione, e allevato a controspalliera. La potatura invernale è impostata per ottenere basse rese e uve capaci di dare vini strutturati e concentrati. La potatura verde, invece, consente un rapporto vegeto-produttivo equilibrato, presupposto importante per preservare la sanità dei grappoli. Le importanti escursioni termiche che caratterizzano il microclima del parco sono un elemento chiave per ottenere vini che, accanto alla ricchezza, sappiano esprimere finezza ed eleganza. Per i trattamenti in vigna, alla Costa si è scelta la via della lotta integrata.

... e in cantina

Fuor di retorica, il vino nasce in vigna, e alla Costa la prima regola è rispettare e valorizzare la materia prima.

La cantina della Costa è stata ricavata nei locali di cascina Galbusera Nera. Qui le uve dei singoli vigneti sono vinificate separatamente e i vini base assemblati con sensibilità e attenzione, per meglio esprimere la personalità desiderata.

L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio inox termocondizionati, come pure in vasche in cemento, belle quanto efficienti, e ancora botti in rovere di piccole e grandi dimensioni.

La cantina, pur disponendo di spazi piuttosto contenuti, è ideale sotto il profilo tecnologico, e completata da un museo di attrezzi contadini, recuperati sul territorio, testimonianza del passato viticolo ed enologico della Brianza.

LA COSTA

L'impegno di tutta la famiglia...

La Costa è una realtà che coinvolge l'intera famiglia Crippa.

Giordano segue gli investimenti strutturali in campagna, il restauro dei fabbricati e l'allestimento degli spazi per le lavorazioni; la moglie Mina si occupa della ristorazione. Claudia, la primogenita, segue la gestione della vigna e della cantina; la sorella Clara collabora nella gestione dell'agriturismo e sta ultimando gli studi in allevamento e benessere animale, percorso didattico che troverà la sua applicazione pratica in azienda.

... e qualche valido supporto esterno

Agli agronomi Giuseppe Berto e Luigi Bonato è affidata la supervisione della vigna, mentre l'enologo Vincenzo Bambina si occupa della produzione.

Per lui, nativo di Alcamo, fare vino in Brianza è diventata una sfida. Contattato dai Crippa, è arrivato dalla Sicilia piuttosto scettico sulle potenzialità del territorio, ma si è ricreduto rapidamente quando ha potuto valutare le condizioni fisico-chimiche del terreno, le temperature durante la maturazione e le forti escursioni termiche. Bambina ritiene che in Brianza ambiente e microclima riescano a dare un imprinting speciale al vino: ne è la prova il San Giobbe, pinot nero che, grazie alle particolari influenze pedo-climatiche, ha una forte connotazione territoriale e rivela un carattere completamente diverso dalle altre produzioni del Nord Italia.

LA COSTA

Le camere

Cascina Costa è una casa colonica della fine del Settecento che accoglie otto confortevoli mini-appartamenti per due, tre o quattro persone (90 euro la doppia, prima colazione compresa). L'ambiente ha un'atmosfera calda, piacevolmente rustica. Al pianterreno si nota lo spazio comune con un ampio camino, e la sala lettura con un'ampia raccolta di libri sul territorio. Una scala in legno conduce agli appartamenti, tutti con arredi in stile. All'esterno, un angolo relaxation con panche e tavoli.

Gli ospiti possono noleggiare mountain-bike e scoprire i sentieri del parco attraverso boschi, pascoli e borghi, fino al santuario di Montevicchia, sulla sommità della collina.

Il ristorante

Cascina Scarpata sorge poco distante dall'agriturismo, accanto a una riva scoscesa limitata da piante aromatiche, coltura tradizionale brianzola. L'edificio risale ai primi anni del Settecento, ed è reso atipico dall'aia selciata completamente chiusa, stratagemma contadino per riparare il bestiame dal vento di tramontana. Varcando la soglia, si nota un affresco votivo dedicato alla Madonna, dipinto, com'era d'uso nelle campagne, da un artista girovago che ne otteneva in cambio ospitalità per alcuni giorni. L'unico locale "a giorno" della cascina è caratterizzato da un grande camino, il resto del pianterreno era adibito a stalle e "ca' strascia", ricovero per attrezzi. Al primo piano trovano posto il fienile e le stanze da letto.

Cascina Scarpata, restaurata nel pieno rispetto della sua storia, rinasce come ristorante agrituristico aperto la domenica su prenotazione (menu alla carta, 40 euro circa). Le sale, abbellite da arredi originali d'inizio Novecento, accolgono quaranta coperti. Il ristorante propone i piatti della tradizione brianzola: salumi tipici, formaggini di Montevicchia, risotti, tra cui quello giallo con luganiga, piatto emblema del territorio, zuppe, minestre, carni (cazzuola, brasato, lombo con cipolline, bolliti misti con salsa verde), e torte caserecce (tortino di mele, crostate, torta di nocciole). Ricette preparate con materie prime genuine, nel rispetto della stagionalità e della tradizione. L'ambientazione è semplice ma curata, abbellita da candele e composizioni di fiori, mentre la tavola è impreziosita da tovaglie in lino e posateria d'argento. D'inverno l'atmosfera è resa ancora più accogliente dal fuoco che scoppietta nel grande camino d'epoca.

LA COSTA

Progetto Galbusera Nera

A partire dal 2004, la Costa è portavoce sul territorio di un messaggio che inneggia alla "coscienza ecologica", esigenza quanto mai viva in Brianza, terra ancora fortemente legata all'agricoltura.

Grazie al supporto di alcuni piccoli produttori, la Costa ha selezionato alcune "sfiziosità" rappresentative del territorio, "giacimenti gastronomici" come i salumi, i formaggi e il miele, elevandole a esempio del rispetto delle risorse ambientali, del lavoro del produttore, della salute del consumatore. L'intento si concretizza, nella stagione primaverile ed autunnale, tramite incontri alla cascina Galbusera Nera, sede della cantina.

Il pomeriggio della domenica diventa, da piacevole svago bucolico, vero momento di confronto e conoscenza del territorio e dei suoi prodotti; non mancano mostre tematiche e performance di musica, teatro e poesia ideate da artisti brianzoli.

Accanto al calendario di eventi, la cantina apre i battenti ogni domenica per visite guidate e degustazioni; con la stagione primaverile, sarà inaugurato un originale "percorso olfattivo" che guida l'ospite attraverso i profumi dei fiori di campo e delle erbe aromatiche che decorano le terrazze vitate intorno alla cantina: gli stessi profumi che è possibile ritrovare nei vini della Costa.

LA COSTA

In Brianza, tra vini di ieri e oggi...

La storia della viticoltura brianzola degli ultimi due secoli è simile a un'occasione ghiotta eppure non colta. E' vero che Alessandro Manzoni e Carlo Porta erano ferventi estimatori dei vini di Brianza, ma la qualità non raggiungeva in quegli anni livelli eccelsi. Non difettava, per contro, la quantità: intorno alla metà dell'Ottocento la produzione arrivò a 48 mila ettolitri, ricavati da vitigni oggi caduti nell'oblio: boutascera, inzaga, corbera, guernazza...

La vigna dimorava sui terrazzi che ospitavano contemporaneamente frumento, ortaggi e piante officinali; suo sostegno naturale, nella cosiddetta "vite maritata", era il gelso, diffusissimo nelle campagne brianzole perché alimento base del baco da seta.

I testi enologici del tempo tributavano lodi sperticate al bianco di Montevvecchia, che definivano secco, di gradevole bouquet, più alcolico del rosso e "simile allo Chablis".

A partire dal 1880, la fillossera decimò quasi completamente i vigneti di Perego e Montevvecchia e, nonostante i lodevoli intenti di alcuni agronomi, che alla fine dell'Ottocento donavano ai contadini barbatelle selezionate, la viticoltura fu quasi completamente abbandonata.

Quasi un secolo dopo, Mario Soldati con il suo "Vino al vino" offriva un ritratto edificante del vero "vino di Milano", preferendolo al San Colombano. Nei suoi indimenticati appunti di viaggio narrò con poesia del profumato bianco del territorio, ricavato da uve Trebbiano e "burgugnin", Pinot Bianco, e si soffermò con parole appassionate sul rosato di Montevvecchia, blend di Schiava, Pinot Nero e Sangiovese, "vino da pasto affascinante". Sulle potenzialità della Brianza del vino era altrettanto generoso: "Viticolarmente, la posizione geografica di tutta la Brianza è quanto di meglio si possa desiderare. ... il vino più delicato e più squisito deriva sempre da uve mature al limite estremo delle condizioni climatiche e geoniche necessarie alla vite".

Le intuizioni dell'indimenticato Soldati iniziano a dare frutto: da alcuni anni la viticoltura dei colli brianzoli sta conoscendo una stagione favorevole, grazie a un gruppo di ostinati vignaioli che coltivano cinquanta ettari di vigna, producendo circa tremila quintali d'uva. Un impegno notevole, condizionato dalla morfologia del terreno, che limita l'impiego di mezzi meccanici aumentando esponenzialmente costi e tempi di lavoro. I primi risultati sembrano appagare le aspettative più rosee: quel suolo, che tanto toglie al vignaiolo durante le lavorazioni, altrettanto sa restituire alle sue uve.

LA COSTA

... e i sentieri del parco

Il parco regionale di Montevvecchia e della valle del Curone si estende per 2.400 ettari tra i borghi di Sirtori e Lomagna, e appare come una successione di colli morenici che culminano con l'elevazione di Montevvecchia. Il territorio del parco è eterogeneo: qui aree d'interesse ambientale e paesaggistico si fondono a insediamenti umani, mentre le più diversificate espressioni architettoniche convivono senza traumi.

Il parco offre numerosi percorsi, da sperimentare anche a cavallo e in mountain-bike grazie al supporto delle aziende agrituristiche. La sede dell'Ente parco è a Montevvecchia (tel. 0399930384, www.parcocurone.it), mentre, collocata al centro dell'oasi naturalistica, la Ca' del Soldato (tel. 0395311275) è il luogo deputato all'accoglienza, con biblioteca, piccolo museo e spazi per il pernottamento.

Attraverso gli itinerari preparati dall'Ente parco è possibile scoprire le molte attrattive di questa zona protetta. In primo luogo, la flora: nel parco vivono diverse centinaia di specie botaniche, dal dente di leone ai colorati fiori del sottobosco, dal carpino al pino silvestre; l'ontano nero e l'olmo, ormai rari, sono tutelati grazie al progetto UE Life, che li studia e salvaguarda insieme ai prati magri e alle sorgenti pietrificanti, altre due piccole "esclusive" Brianzole. La fauna del parco è di grande interesse: accanto alla temuta volpe dimorano donnole, ghiri e lepri; la poiana e il fagiano nidificano puntualmente nei boschi, mentre una presenza d'eccezione è costituita dal martin pescatore e l'upupa. Numerosi i rettili e gli anfibi, tra cui la rarissima rana di Lataste e il rospo smeraldino.

Percorrendo i sentieri del parco, si incrociano sovente vecchie costruzioni: edifici rurali, dalla semplice struttura a due piani oppure disposti intorno a una corte, chiese e cappelle votive, costruite soprattutto nei secoli XVI e XVII, alcune ville patrizie, tra cui spicca, ai piedi dell'imponente Santuario di Montevvecchia, l'elegante dimora di Maria Gaetana Agnesi, matematica del Settecento.