

le vigne nella zona rossa: la cooperativa torna in centro

di CLAUDIO ROVERE

RIMANE difficile la situazione dei viticoltori di Chiomonte. La

maggior parte delle vigne è rinchiusa nella zona rossa, guardata a vista da centinaia di poliziotti e l'accesso ai terreni è sempre sottoposto ad accurati controlli di documenti e mezzi. Il check-point della centrale, dopo essere stato chiuso con pesanti recinzioni in cemento armato e filo spinato da sabato pomeriggio a tutta la giornata di lunedì, è tornato transitabile martedì mattina, ma i disagi per chi si reca in vigna permangono. Nei giorni scorsi i vignaioli della zona hanno nuovamente incontrato il responsabile di zona della Coldiretti Pierpaolo Davi, che si è fatto carico di incontrare nuovamente il Prefetto per discutere la realizzazione di un pass che permetta loro di non sottoporsi tutte le volte allo sfinante ed umiliante controllo dei documenti d'identità.

Ma in più, in questa settimana, si sono aggiunti i "danni collaterali", soprattutto nella burrascosa giornata di domenica, ma non solo. Alcune piccole cose, ma significative, come la bandiera No Tav strappata dalla vigna di Gianni Maggi, non proprio al centro della zona rossa, a quelle più grandi, come la lavanda calpestata e riempita di lacrimogeni di Mario Marcellino.

Quelli che hanno patito maggiormente l'escalation di domenica però sono stati sicuramente i ragazzi della cooperativa Clarea, che oltre a buona parte delle vigne di questo assolato versante conducono la cantina di lavorazione e conservazione e il punto vendita di cascina Maddalena, al centro della battaglia e sempre circondati da possenti new-jersey, reti e filo spinato. Una situazione non più

I ragazzi della Clarea lasciano la Maddalena: «Ma sul lungo periodo non potremo reggere»

gestibile dalla cooperativa, che ha infatti deciso di trasferire quanto possibile, dagli scatoloni di bottiglie doc alle damigiane di vino



La lavanda calpestata di Mario Marcellino

sfuso, nella vecchia e certamente meno funzionale sede di via Vittorio Emanuele 30, nel centro di Chiomonte. «Sul lungo periodo è una situazione che non possiamo certamente reggere - lamenta l'amministratore Andrea Turio, che lavora queste vigne da ormai 11 anni - fortunatamente siamo riusciti a terminare i trattamenti necessari in questo periodo entro sabato e quindi le vigne, per adesso, sono salve, ma con la cantina e il punto vendita all'interno del "fortino" della Maddalena il nostro problema principale adesso è la commercializzazione dei nostri vini».

I clienti non possono più arrivare fino alla cantina e Turio teme che molti di loro possano optare per acquistarli altrove. «D'altronde sarebbe anche comprensibile; se non riesci a comprare una volta, due, poi ti stifi e cambi fornitore». Proprio a questo motivo è legata la decisione di spostare tutta la produzione rimasta nel vecchia sede



Il trasloco forzato della cooperativa Clarea dalla Maddalena al centro di Chiomonte

di via Vittorio Emanuele. Il trasloco è iniziato martedì e i ragazzi della Clarea stanno anche accelerando i tempi per la messa in funzione del punto vendita già previsto di Susa, nella centrale via Francesco Rolando. «Lo stavamo preparando con calma - rivela Turio - ma adesso non possiamo più permetterci di perdere neppure un giorno, forse riusciremo ad aprirlo già a fine mese, ne va del nostro futuro a questo punto, perché chissà quanto ancora andrà avanti questa situazione alla Maddalena».

Forte preoccupazione ha manifestato anche la Comunità montana, proprietaria dei terreni e della cantina gestita dalla cooperativa Clarea. In una lettera inviata martedì al Prefetto ed al Questore, l'assessore all'agricoltura Gigi Giuliano scrive: «Pur consci delle problematiche legate alla sicurezza ed al controllo del territorio - scrive Giuliano - desideriamo comunque segnalare la situazione di estremo disagio delle aziende agricole che, proprio in un periodo stagionale importante e delicato per le cure colturali da dedicare ai vigneti, rischiano di compromettere l'intero raccolto

dell'anno».

Poi l'assessore si sofferma sulla Clarea: «Una situazione particolare colpisce la cooperativa Clarea, legata al Progetto vigne della Comunità montana; in questo caso non è impedita o limitata solo l'accessibilità ai vigneti ma l'attività ordinaria dell'azienda: nella cantina di località Maddalena l'azienda ha le proprie attrezzature, custodisce ed imbottiglia il vino, riceve solitamente gli ordini ed i clienti, insomma gestisce la propria attività aziendale. Tutto ciò è inevitabilmente a rischio, con conseguente minaccia per la sopravvivenza dell'azienda e, per quanto riguarda la Comunità mon-

giche proprie e che contano sulla cooperativa per la vinificazione del loro intero raccolto annuale. Nella cantina è inoltre custodito il vino della annate 2009 e 2010 di una prova di vinificazione consortile a livello di intera valle di Susa, denominato "Ansema" frutto della collaborazione fra decine di piccoli produttori, promossa e accompagnata dalla Comunità montana».

Ma Giuliano si spinge oltre: «Altre questioni, da valutare con maggior approfondimento ed in tempi più lunghi riguardano poi il rapporto "ambientale" tra cantiere del Tav e vigneti, per il quale esistono già prescrizioni ed indicazioni

istituzionali prese a livello di conferenza di servizi regionale sulla Vas e che verranno puntualmente verificate e de-

L'assessore Giuliano al prefetto: «Una situazione di estremo disagio»

nunciate in caso di omissione, oltre al problema dei danni materiali a vigne ed infrastrutture legati ai disordini del 3 luglio». Chiedendo quindi a Prefetto e Questore di «voler mettere in atto, per quanto possibile, le opportune correzioni o deroghe al sistema di accessibilità e gestione dell'area nei confronti delle aziende agricole locali, professionali e non, garantendo loro l'ordinarietà della conduzione ed il reddito 2011».

Non solo, perché nei locali della cooperativa si lavorano anche le uve conto-terzi. «La cooperativa Clarea lavora anche la produzione di altre aziende agricole di Chiomonte, Exilles ed altri Comuni della valle: si tratta di aziende che non hanno ancora strutture enolo-

giche proprie e che contano sulla cooperativa per la vinificazione del loro intero raccolto annuale. Nella cantina è inoltre custodito il vino della annate 2009 e 2010 di una prova di vinificazione consortile a livello di intera valle di Susa, denominato "Ansema" frutto della collaborazione fra decine di piccoli produttori, promossa e accompagnata dalla Comunità montana».