AGRICOLTURA
TUTTO PRONTO PER IL RACCOLTO IN VIA PAPINI

A quattro anni di distanza dall'impianto delle viti, è arrivato il momento di raccogliere i frutti all'Agriparco della Fondazione Tavecchio: saranno prodotte almeno 300 bottiglie grazie alla collaborazione con il Gruppo Meregalli. Da decidere nome ed etichetta

ECCO IL VINO DI MONZA

Dopo 150 anni di attesa la città torna a vendemmiare: il primo Barbera tra un anno

Dai mille metri quadri si attende un raccolto abbondante

di **Arianna Monticelli**

Si torna a vendemmiare, a 150 anni dall'ultimo vigneto in città. E in questo caso l'antico rito di condivisione assume un valore ancora più forte. La vendemmia prende corpo in questi giorni in via Papini, all'Agriparco della Fondazione Tavecchio, dove dal 2017 le viti vengono amorevolmente curate con l'idea di poter arrivare ad assaggiare il barbera di Monza. Per la degustazione vera e propria del vino autoctono bisognerà attendere ancora un anno. Così, a Natale 2022 sotto l'albero potrebbe andare di moda il Barbera di Monza. Per il nome e l'etichetta c'è ancora tempo. Intanto per mille metri quadrati di vigneto si punta a produrre dalle 300 alle 500 bottiglie. La vendemmia sarà abbondante.

La festa organizzata lo scorso weekend al Parco Foto Radaelli

Al quartiere Libertà anno dopo anno, mese dopo mese, con l'esperienza del Gruppo Meregalli che dalla prima ora ha voluto condividere l'idea del vigneto e l'ha trasformata in realtà con le consulenze sul terreno, la barbatelle trapiantate e l'enologo a controllare ogni passaggio, tutto è pronto per raccogliere i frutti di tanto impegno. Lo farà la Fondazione Tavecchio con 70 dipendenti di BlackRock Italia, in un team building dedicato. Un assaggio di vendemmia c'è stato sabato scorso, con un viaggio alla scoperta dei segreti della vigna; per i più piccoli, tra raccolta e pigiatura, per gli adulti con un percorso sensoriale e di degustazione, guidati da sommelier. Durante la festa è stato anche possibile assaggiare un vino con un'uva simile a quella dell'Agriparco, un barbera superiore d'Alba Doc di Oddero, prodotto nella tenuta da cui il Gruppo Meregalli ha attinto le barbatelle per dare il via quattro anni fa al vigneto di Monza.

Un'iniziativa, quella di sabato, che ha avuto la finalità di sostenere il progetto dell'AgriparcoHub della Fondazione Tavecchio, ulteriore evoluzione di quell'iniziale orto-frutteto "Accolti e raccolti". Accanto alle attività agricole Tavecchio progetta ora un ristorante, wine school, laboratori, scuola di cucina e sala polifunzionale. «Sarà un luogo unico, innovativo, accessibile e aperto a tutti, in cui le parole chiave saranno inclusione e sostenibilità, come detta l'Agenda 2030 dell'Onu» rimarca Alessio Tavecchio.

Ad essere in fermento nei prossimi mesi non sarà dunque solo l'uva vendemmiata ma l'intera area di 4mila metri quadrati in località Gera, dove coltivazioni e progetti d'inclusione sociale non si sono mai fermati da quell'iniziale orto solidale che ha preso vita sul terreno di proprietà Tavecchio, con il coinvolgimento di un lungo elenco di partner. Oggi ci sono anche un frutteto, il vigneto, un alveare, un giardino, pedane rialzate per facilitare la coltivazione in uno spazio didattico e inclusivo per persone con disabilità, studenti, richiedenti asilo e anziani, in un'ottica di rafforzamento delle pratiche di agricoltura sociale e agro-ecologica per l'inclusione e l'accrescimento della resilienza della comunità locale. Tra i percorsi anche la creazione di un'area con la piantumazione di fiori amici delle api. «La vite assorbe 3,5 chilogrammi di Co2 all'anno - fanno sapere dall'Agriparco - . In questo modo, arriverà un sostegno al nutrimento delle api che impollinano anche le piante di vite».

> «Nel nuovo centro troveranno spazio anche un ristorante, wine school, laboratori e scuola di cucina

Ad "Accolti e raccolti" sono impegnati anche diversi studenti, con il coinvolgimento delle scuole Borsa e Mapelli. A guidare i ragazzi un agricoltore, tirocinanti e volontari. ■