

IL PROGETTO SOCIALE E IMPRENDITORIALE SOSTENUTO DA CURIA, ORTO COLLETTIVO E CEIS

## A Coronata la "Bianchetta" dei migranti

Il recupero dei terreni del Galliera va avanti. E rinasce il vino della tradizione

### LA STORIA

BRUNO VIANI

GLI IMMIGRATI della Migrantes, i nuovi genovesi con la pelle scura, sono al lavoro per recuperare la tradizione più antica della città, racchiusa in una bottiglia e nel profumo di un vino che si sta perdendo: la Bianchetta di Coronata, frutto di un vitigno quasi scomparso. Fino a ieri lo coltivavano solo sette contadini, e un solo produttore (dopo l'epidemia di flavescenza dorata a metà degli anni Novanta e il successivo fallimento della vecchia cooperativa) continua a vinificarlo nelle sue cantine, caparbiamente, con il marchio Doc. Un tempo, invece, a Genova la Bianchetta era "vino da messa" e da osteria, senza distinzioni di classe sociale.

#### Le colline abbandonate

È una storia di integrazione e imprenditoria agricola che approderà sabato 28 a mezzogiorno e venti su Linea Verde, la trasmissione di Rai1 oggi condotta da Patrizio Roversi e Daniela Ferolla.

Il progetto per il recupero della bianchetta nasce dalla collaborazione tra la Fondazione Migrantes della Curia - che ha avuto in concessione dall'Ospedale galliera quattro

ettari di terreno abbandonato sulle colline di Coronata - e l'Orto Collettivo di Campi. Ma ha avuto una accelerazione decisiva dell'enologo Virgilio Pronzati.

Andrea Pescino, ideatore dell'Orto, laureato in ingegneria, cura i corsi per trasmettere ai giovani di tutto il mondo le tecniche per mettere in sicurezza terreni franosi, fasce abbandonate, declivi incolti. «Monsignor Giacomo Martino, il responsabile della Migrantes, ha mandato i suoi ragazzi a seguire i nostri corsi - racconta Pescino - e, durante le esercitazioni sui terreni del Galliera un tempo coltivati a vigna, ci siamo resi conto che esistevano ancora gli antichi filari». Con l'avanzare dei lavori di pulizia, i migranti hanno continuato a imbattersi in grappoli rimasti rinsecchiti senza che nessuno li potesse più raccogliere, sotto rovi altissimi che rendevano i terreni inaccessibili. Ed è apparso chiaro che gran parte dell'antica vigna è ancora viva e copre un'area molto estesa. «Anche i pergolati originali sono ancora quasi intatti e si parla di coltivazioni che hanno un secolo e mezzo di storia».

#### L'ultimo produttore

Come trasformare la scoperta in un progetto imprenditoriale e sociale? La Bianchetta Doc e il Bianco "Janua" di Coronata

oggi sono prodotti da una sola cantina, quella di Andrea Bruzzone. «Siamo rimasti gli unici vinificatori in Valpolcevera che si possono fregiare della Doc, ormai la Bianchetta la teniamo viva solo noi - racconta - quest'anno la produzione è stata di 4.000 bottiglie, più 1.400 di Bianco di Coronata e 1.600 di Valpolcevera Doc». I contatti con la Migrantes sono avviati. «Abbiamo dato la nostra disponibilità ad acquistare una parte dell'uva al prezzo di mercato e, nel contempo, ad aiutarli con la nostra esperienza perché possano iniziare a vinificare in proprio». Come dire: il più tradizionale dei vini, la Bianchetta, prodotto dai nuovi genovesi con la pelle scura.

#### Il sostegno del Ceis

Per consentire la rinascita, la produzione della Bianchetta deve crescere. E il Ceis è pronto a entrare nel progetto, con i terreni ai piedi dell'abbazia del Boschetto che i Garrone avevano donato anni fa al Centro di solidarietà "Bianca Costa". «L'utilizzo di quell'area è rimasto per anni un sogno nel cassetto - racconta Enrico Costa - ora si può partire grazie all'entusiasmo di questi ragazzi: sono più di dieci ettari sulla collina di Coronata, noi ci siamo».

viani@ilsecoloxix.it

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



**Immigrati impegnati nella pulizia dei vigneti del Galliera**

**A Coronata la "Bianchetta" dei migranti**  
Foto: Paolo del Sarto - De Sisti/Ansa/Contrasto - Ansa/Contrasto

**NEGOZIO DI VINO ANTICHE**  
VINO BIANCAVA  
VINO ROSSO  
VINO VERDE

**CONTROLLA IN CANTINA!**

**PACANETTO IBERNATO**

**SI SCELGONO**  
VINO BIANCAVA  
VINO ROSSO  
VINO VERDE

**011 0868343**  
**031 5037933**  
**info@antichetulle.com**