

SCHEDA RILEVAZIONE DI PROGETTI/ESPERIENZE DI SVILUPPO LOCALE AUTOSOSTENIBILE

Redattore/rice Scheda:

nome e cognome: Silvia Contessi – silcontessi@gmail.com;

telefono

mail

Titolo/Denominazione del progetto/esperienza:

**IL VIGNETO CAPRETTI A BRESCIA:
produzione agroalimentare locale in spazi urbani**

Tipologia,

1. **patti produttori-consumatori** (es.: GAS gruppi di acquisto solidale, AMAP Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, DES, contratti di fiume, contratti di paesaggio, parchi agricoli, carte paesaggistiche, mercati equi e solidali orti urbani, ecc...)

2. **strumento urbanistico/di pianificazione territoriale partecipato** (es.: Grottammare, Cassinetta Lugagnano, ecc.)

3. **esempi di rinascita socioeconomica locale e/o di conversione ecologica in "aree periferiche e marginali"** (Valle Bormida, Varese Ligure, ecc.);

4. **esempi di riconversione economico e produttiva in aree metropolitane** (periferie, piccoli centri),

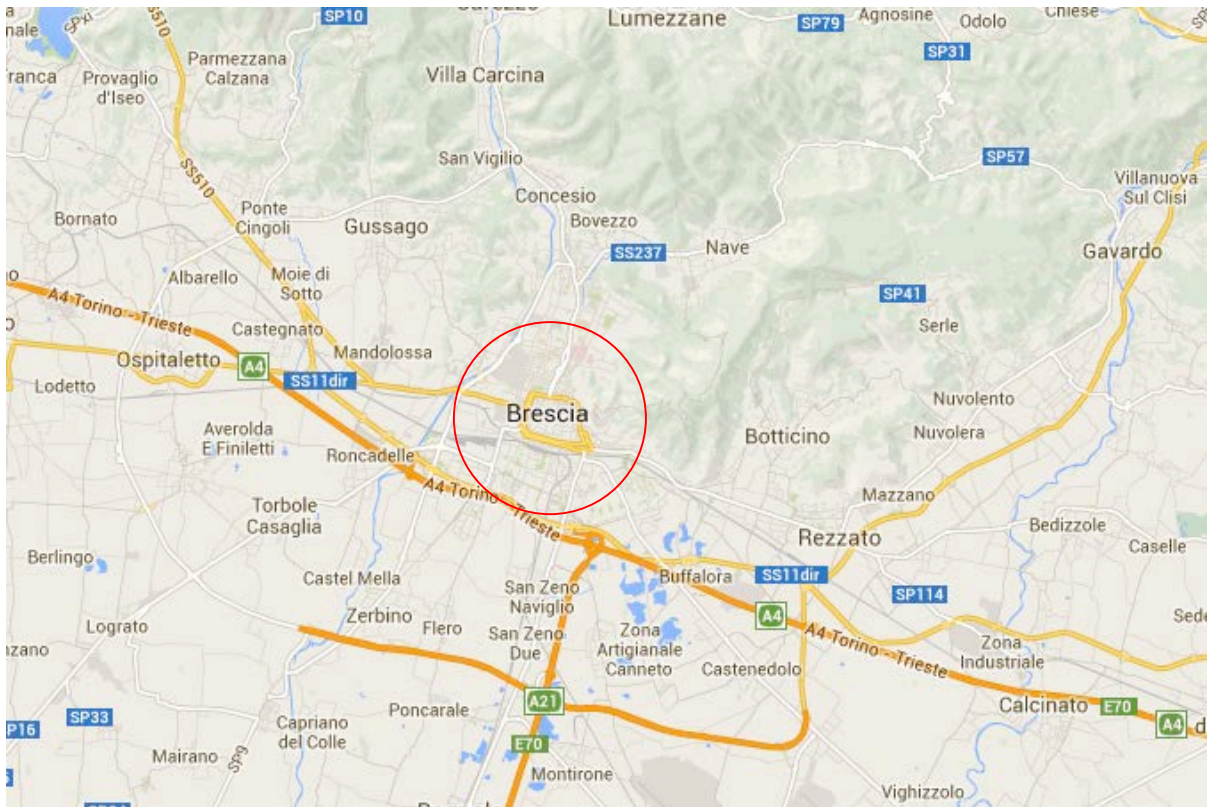
5. **Esempi di recupero di esperienze e saperi locali e di rivitalizzazione di antichi mestieri (retroinnovazione);**

6. **Esperienza relative alla chiusura dei cicli dell'acqua, del cibo, dei rifiuti, ecc.**

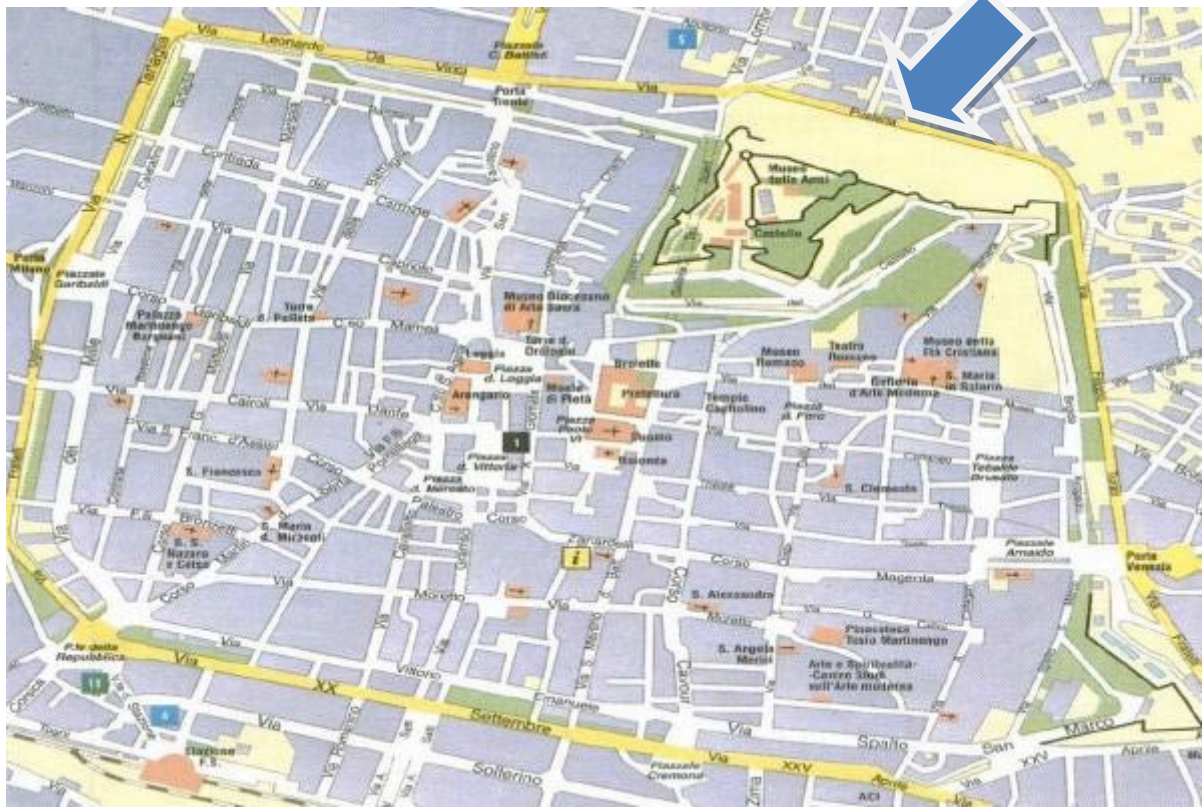
7. **Costruzione di spazi pubblici urbani e territoriali, e nuove forme di gestione dei beni comuni territoriali ; ecc.**

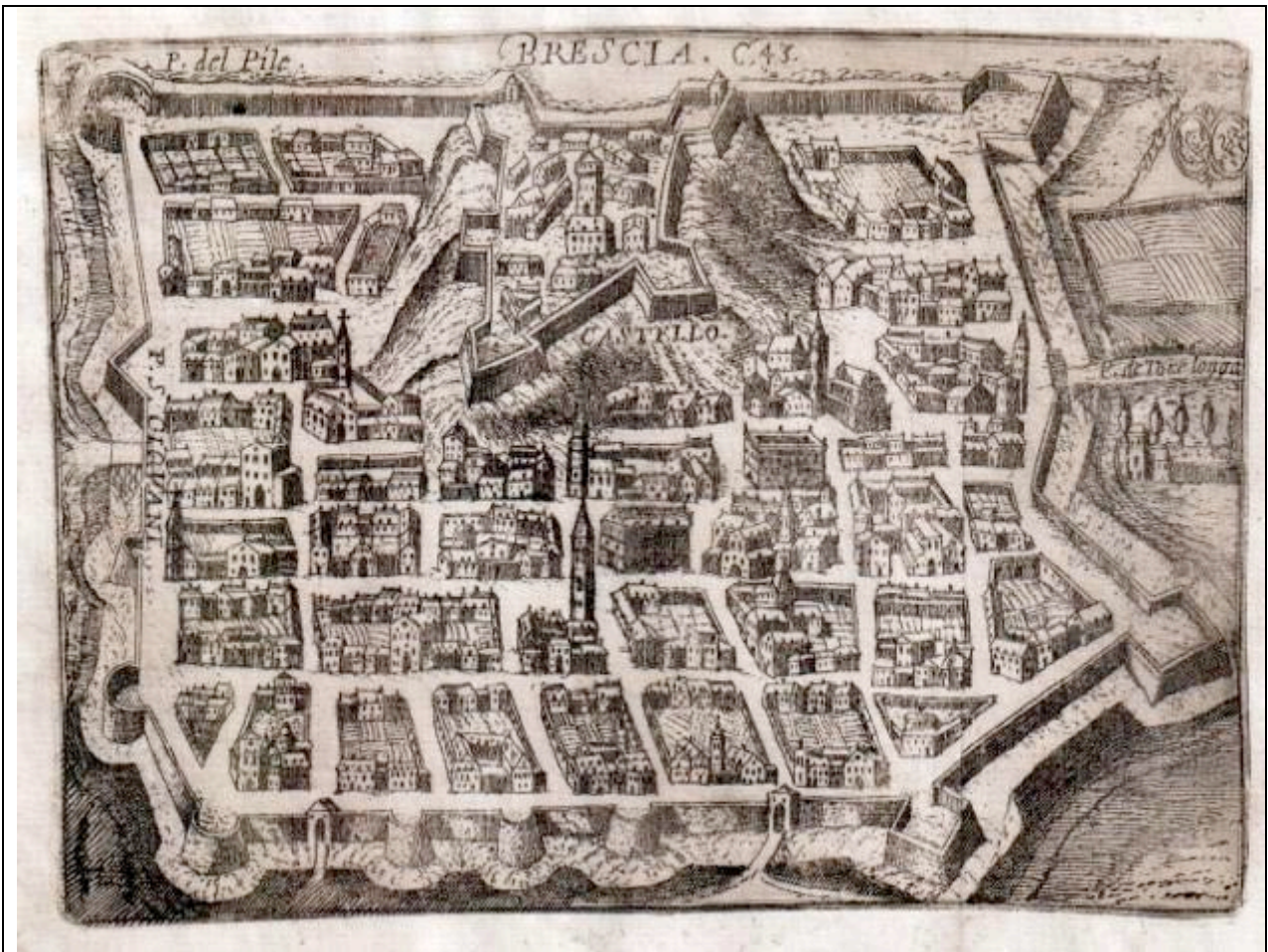
Localizzazione: (Paese, comune , regione,)

Il Vigneto Capretti detto "Pusterla", occupa una superficie pari a circa 4 ettari, si trova nel cuore della città di Brescia, alle pendici del monte Cidneo, sulla cui cima sorge il monumentale Castello di Brescia (Falcone d'Italia).



Documentazione fotografica e cartografica, iconografica









La tecnica di coltivazione a "pergola bresciana"



L'urbanizzazione delle colline





Attori coinvolti

La proprietaria del vigneto ha un ruolo centrale nella rimessa a valore di quest'area.

La sig.ra Mária ha deciso di sostenere l'impegno economico necessario per ripristinare il vigneto, ha intrapreso un percorso di autoformazione alla conoscenza delle pratiche agronomiche e della viticoltura, è in prima persona impegnata nelle attività di campo supportata da personale tecnico (consulenti tecnici esperti di viticoltura ed enologia e da un responsabile dei lavori agricoli) ed impegnata per l'organizzazione delle attività di fruizione del Vigneto.

La società civile è un ulteriore ed importante attore di questo percorso di rigenerazione.

Gli abitanti del quartiere, la ristorazione locale e gli addetti del settore turistico locale hanno manifestato, con varie modalità, un chiaro interesse ai lavori per il recupero dell'area e per le prospettive future.

Breve descrizione del caso

Il Vigneto Capretti detto "Pusterla", occupa una superficie pari a circa 4 ettari, si trova nel cuore della città di Brescia alle pendici del monte Cidneo, sulla cui cima sorge il monumentale Castello di Brescia (Falcone d'Italia).

Il vigneto attuale, che per la maggior parte si estende su via Pusterla, è solo parte di quelli che erano i "Ronchi Capretti", che occupavano parte dell'area collinare a monte della città. Nel tempo la proprietà è stata gradualmente frammentata, venduta, riconvertita ad altri usi. Sulle colline vicine al vigneto sono ancora oggi chiaramente identificabili i segni delle abitazioni dei mezzadri trasformate in ville di pregio.

L'area risulta infatti inserita nel Parco delle colline di Brescia al tempo stesso è immersa nel tessuto urbano della città moderna. Il vigneto è inserito in una IGT, fa parte della "Strada dei vini dei colli Longobardi" ed è considerato il più grande vigneto urbano d'Europa.

Nel 2007 ha ottenuto un particolare riconoscimento dall'Associazione *Slow Food* quale "patrimonio storico della cultura agroalimentare e ambientale".

Il Vigneto Capretti è un vigneto ricco di storia legata alla Rocca del Cidneo, "il Castello di Brescia", e da una ricchezza legata alle caratteristiche vitivinicole (sistema tradizionale a pergola bresciana e dal mantenimento del vitigno autoctono *Invernenga*).

E' documentata la presenza del vigneto nell'area in argomento dal XV secolo. Nell'ottocento i F.lli Riccardi hanno avviato un'azienda vinicola che ha ottenuto riconoscimenti già alla Mostra Internazionale di Vienna del 1873 e la medaglia d'oro alla Esposizione Bresciana del 1904. L'azienda è poi passata per via ereditaria alla Famiglia Capretti: Mario (il padre dell'attuale proprietaria) nel 1940 ha depositato il marchio "Pusterla". Con questa denominazione l'azienda è stata premiata con una medaglia d'oro e due di bronzo per i tre vini presentati nel Concorso Enologico dell'Italia Settentrionale del 1953 e nel 1966 otteneva un'altra medaglia d'oro al Concorso Enologico di Asti. Si dice inoltre che, tra gli estimatori del vino Pusterla si potesse annoverare anche il Primo Ministro inglese Winston Churchill.

Il Vigneto è stato condotto dalla famiglia Capretti fino al 1973 anno in cui, per motivi di salute, Mario Capretti è costretto a chiudere l'azienda vitivinicola ed a convertire ad uso civile la cantina, senza avere realizzato il sogno di poter aggiungere al suo vino il marchio DOC. In quegli anni le cascine del Ronco Capretti, i terreni ancora coltivati a vigneto dai mezzadri residenti, e l'immobile ex-cantina vengono venduti.

Nel 1996 il vigneto viene ridenominato come "Ronco Capretti" a cura dell'"Azienda agricola Pusterla" (gestita da Pierluigi Villa, agronomo, e Piero Bonomi, enologo) che prende in gestione il sito. Nascono in questo periodo i vini Pusterla bianco IGT Ronchi di Brescia e Pusterla rosso IGT Ronchi di Brescia.

Nel novembre 2011, allo scadere del contratto di locazione con l'Azienda agricola Pusterla, Mária diretta discendente della famiglia Capretti, ha deciso di assumere direttamente la conduzione del fondo.

A causa del passaggio a diversi conduttori il vigneto ha subito modifiche: le balze del vigneto hanno necessità di manutenzione, ai piedi delle mura di fortificazione della Rocca si sono moltiplicate le piante infestanti, le numerose piante morte non sono più state ripristinate lasciando dei vuoti.

Quasi in contemporanea alla gestione diretta da parte della proprietà storica (famiglia Capretti), il vigneto è balzato agli onori della cronaca locale: si paventava

la possibilità di adibire quest'area a cantiere temporaneo per la realizzazione di un parcheggio interrato in prossimità della Rocca. Questo progetto ha avviato una vera e propria azione popolare, grazie alla quale la città "ha iniziato a guardare" quest'area riscoprendone le valenze.

Queste diverse azioni sono state il punto di partenza per un vero e proprio percorso di rinascita tutt'oggi in corso. Mária, la proprietaria, decide di farsi da protagonista principale in un percorso finanziando economicamente l'iniziativa. Il progetto si sviluppa su più fronti.

Il percorso intrapreso, sin dall'inizio e da vari punti di vista, si configura come una vera e propria azione di cura di questa porzione di terra cittadina: dalla quotidiana presa in carico dai bisogni primari che il vigneto manifesta, alla organizzazione di un progetto per il suo prossimo futuro.

Ecco quindi che parole quali "terra" e "vite" diventano il principale oggetto di attenzione che caratterizza il quotidiano *maternage* da parte di Mária e dei suoi tecnici di fiducia in attesa che, con i tempi necessari alla natura (così dice lei stessa), il lavoro dia i suoi primi frutti.

Il lavoro che caratterizza le pratiche nel vigneto dal 2011 è il seguente: innanzitutto la sistemazione delle balze, l'eliminazione delle numerose piante infestanti che rischiano di soffocarlo, il reimpianto di nuove piante per riempire i vuoti lasciati. Tutti i lavori si realizzano nel rispetto della comunità di lepri, introdotte nel vigneto dai mezzadri che conducevano le proprietà della famiglia Capretti, ancora oggi presente.

Nelle pratiche colturali sono quasi del tutto esclusi i fitofarmaci di sintesi e si fa ricorso quasi esclusivamente a prodotti a base di rame e zolfo.

In coerenza con il carattere storico del vigneto, si punta al mantenimento della forma tradizionale di allevamento a pergola bresciana ed al mantenimento del vitigno autoctono *Invernenga*.

Come dice il nome *Invernenga* è un tipo d'uva a bacca bianca a maturazione molto tardiva. L'uva, raccolta a fine ottobre, in passato veniva mantenuta su graticci arieggiati (le "arelle") e consumata nelle festività natalizie (regalata ai bambini in occasione della festa di S.Lucia dopo aver messo un fiocchetto rosso su ogni grappolo); una tradizione di cui molti bresciani si ricordano e che la proprietaria vuole ripristinare non destinando quindi tutte le uve alla vinificazione.

Da parte delle osterie tipiche del centro storico della città c'è l'interesse per il rilancio del Vino della Pusterla che rappresenta un interessante caso di vino a chilometro zero ottenuto dalla viticoltura praticata nel centro storico di una città.

C'è inoltre la volontà da parte della proprietaria di aprire il vigneto alla fruizione da parte delle famiglie che abitano la città, una richiesta già manifestata a più voci e favorevolmente accolta dalla proprietaria. Il 10 settembre 2012 è stata infatti realizzata la prima vendemmia in cascina, raccogliendo numerose cassette d'*Invernenga* destinata alla produzione del passito e l'uva nera per la produzione di marmellate e gelatine. Il 23 settembre 2012 l'Unione Provinciale Agricoltori ha realizzato invece la "Spesa in Cascina", occasione per degustare ed acquistare i prodotti d'eccellenza dell'agricoltura bresciana tra cui anche la gelatina di uve nere e la conserva di fichi Pusterla.

I primi passi su una nuova strada.

Valutazione dell'efficacia dell'esperienza verso forme locali di auto

sostenibilità

Il lavoro di chi è coinvolto nel progetto di rinascita del Vigneto Pusterla è impegnativo da vari punti di vista e sicuramente agli inizi, tuttavia lo sguardo messo in campo è multidimensionale, sia tecnico-agronomico che rivolto alla socialità, alla costruzione di relazioni.

Il lavoro è quello della ri-creazione di legami, a partire dalla terra e con la terra, e tra le persone valorizzando il prodotto di una coltura tipica del territorio bresciano. I meccanismi che muovono le azioni condotte sino ad ora sono l'identità imprenditoriale familiare della proprietaria ma anche l'identificazione del territorio, quella dell'orgoglio degli abitanti per il "loro" vigneto urbano, fortemente legato alla memoria delle osterie fuori porta, quelle del vino "a chilometro zero per necessità" e quelle dell'uva da tavola appassita regalata a Natale.

Il Vigneto offre così la possibilità di riallacciare queste identificazioni con nuovi percorsi consapevoli tra i vari attori coinvolti e tra questi ed il contesto cittadino. Quello del Vigneto, un paesaggio, uno spazio di natura, diviene e si trasforma in uno spazio culturale, mediatore di simboli, di ecologia e di storia.

Bibliografia e sitografia

www.ruralpini.it

www.vignetopusterla.com

Il Vigneto Capretti è uno dei 6 casi studio - lo stracchino a Corna Imagna (BG), l'asparago rosa di Mezzago (MB), il grano saraceno di Teglio (SO), il Bitto storico a Gerola Alta (SO), il mais spinato di Gandino (BG) ed il vigneto Capretti di Brescia -, presi in esame nell'ambito della ricerca *Promozione di sistemi locali di produzione agroalimentare di rilevante interesse* finanziata dall'Istituto Eupolis Lombardia e realizzata nel primo semestre dell'anno 2012.

(Un primo Report di ricerca, aggiornato al giugno 2012, è pubblicato sul sito www.eupolislombardia.it).

Gruppo di ricerca costituito da:

- ✓ Michele Corti (Coordinatore della ricerca), Professore associato confermato a tempo definito di Zootechnia speciale presso il DeFENS (*Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences*) dell'Università degli Studi di Milano;
- ✓ Stella Agostini, Ricercatore confermato a tempo pieno presso il Politecnico di Milano e Professore aggregato di Costruzioni Rurali e Forestali presso il DeFENS (*Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences*) dell'Università degli Studi di Milano;
- ✓ Sergio De La Pierre, già Professore a contratto di Sociologia presso il Politecnico di Milano e presso la facoltà di Architettura di Firenze;
- ✓ Silvia Contessi, dottoranda in Antropologia ed epistemologia della complessità presso l'Università degli Studi di Bergamo.

Scheda redatta il 25 aprile 2013
