

# Insieme

**INSIEME** è l'inserzione di Vitenda dedicata alla cooperazione in campo viticolo-enologico, adibita a promuovere le iniziative e gli eventi solidali o di beneficenza di Case Vinicole, Cantine Sociali, Consorzi di Tutela e Associazioni per la ricerca e la divulgazione.

Vi invitiamo a segnalarci le Vostre iniziative all'indirizzo mail [leonardo.amico@viten.net](mailto:leonardo.amico@viten.net): saremo ben lieti di pubblicarle anche sul sito [www.viten.net](http://www.viten.net)

Alcune notizie riprese da [www.winenews.it](http://www.winenews.it) che ringraziamo.

## VENDEMMIA INCLUSIVA

Una giornata speciale, tra le vigne del Raboso del Piave, in Veneto, per i ragazzi dell'Associazione Italiana Persone Down (Aipd): la cantina Giorgio Cecchetto rinnova il suo appuntamento (edizione n. 19) con la vendemmia inclusiva. Il 13 ottobre un nutrito gruppo di giovani, aiutati da famiglie, amici e volontari, pigeranno ed estrarranno il mosto utilizzando un antico torchio, per tornare in primavera ad imbottigliare 1.500 bottiglie limited edition, con un'etichetta disegnata a mano: una collezione che sarà presentata poi a Vinitaly 2024 (nella Regione Veneto). "Quella 2023 sarà una vendemmia particolarmente sentita in quanto la prima senza Giorgio, che, dal 2005, aveva dato inizio a questo progetto di solidarietà e inclusione - dichiara Marco Cecchetto, proprietario della cantina - questi ragazzi erano nel cuore di mio papà e con lui avevano un legame profondo: erano molte le occasioni nell'anno in cui li coinvolgeva perché potessero esprimersi e farsi conoscere. Io e i miei fratelli, Alberto e Sara, abbiamo avuto modo di condividere con loro molte vendemmie e sicuramente porteremo avanti con entusiasmo questa e molte altre iniziative con l'Associazione Italiana Persone Down".

L'iniziativa di Cecchetto nasce per rappresentare il territorio e la sua storia, e raccontare come il Raboso del Piave - unico vitigno autoctono a bacca rossa della Marca Trevigiana - possa essere solidale.



Dal 1955 ...



**CANTINA DI  
MANTOVANA**  
PASSIONE PER TRADIZIONE

**ORARI PUNTO VENDITA IN CANTINA**  
dal lunedì al sabato dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18  
domenica dalle 9 alle 12

Consegne a domicilio settimanali in tutta la provincia  
Qualità e Convenienza con la promozione "CARTA FEDELTA'"  
e chi porta un nuovo cliente raddoppia i punti della spesa

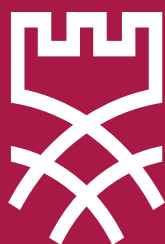
[www.mantovana.it](http://www.mantovana.it) - [info@mantovana.com](mailto:info@mantovana.com)  
Predosa (Al) Frazione Mantovana - tel. 0131/710131

## LE CITTA' DEL VINO PER L'EMERGENZA IN EMILIA ROMAGNA

Non solo morti e gravissimi danni alle abitazioni e alle vie di comunicazione, ma anche vigneti e imprese agricole in grande difficoltà. Tra i luoghi colpiti dalla disastrosa alluvione in Emilia Romagna ci sono anche tre centri appartenenti alla rete delle Città del Vino: San Clemente, Bertinoro e Mercato Saraceno. A loro, oltre che a tutta la Regione, va la solidarietà dei 430 Comuni vitivinicoli italiani che fanno parte dell'organizzazione che, fin da subito, si è attivata con i sindaci interessati per mettersi



a disposizione e fornire aiuto a cittadini e aziende duramente colpiti dalle esondazioni e dalle frane. "Ai sindaci, ai cittadini e alle comunità emiliane e romagnole messe duramente alla prova in questi giorni terribili vanno tutta la nostra vicinanza e il nostro sostegno - sottolinea il presidente delle Città del Vino, Angelo Radica - ci stiamo facendo tramite tra i nostri soci per poter raccogliere fondi, attraverso i canali ufficiali, per dare il massimo sostegno possibile con un pensiero a quanti, tra i viticoltori e le imprese agricole, hanno visto andare in sofferenza produzione e terreni". Tra le iniziative di solidarietà che le Città del Vino sosterrà, quella effettuata tramite la Protezione Civile e finalizzato all'adozione di un filare di Famoso, vitigno autoctono di Mercato Saraceno.



**BARBERA  
SEI CASTELLI**  
CANTINA SOCIALE

AGLIANO TERME - CASTELNUOVO CALCEA

**PUNTO VENDITA - WINE SHOP  
DEGUSTAZIONI - TASTINGS**

Regione Opessina, 41 - 14040  
Castelnuovo Calcea (AT)

tel. 0141.957137 | fax 0141.957087  
puntovendita@barberaseicastelli.it



[www.barberaseicastelli.it](http://www.barberaseicastelli.it)

## GIORNATA INTERNAZIONALI DEGLI OCEANI

Pulire uno dei luoghi simbolo del mare di Sicilia, la spiaggia di Capaci, per affermare un impegno concreto a sostegno dell'ambiente, che finisce anche in bottiglia: Donnafugata, cantina della famiglia Rallo, tra le artefici del successo del vino della Sicilia, e Vinventions, realtà leader della produzione di tappi, nella Giornata Internazionale degli Oceani, che si celebra l'8 giugno in tutto il mondo, hanno ripulito la celeberrima spiaggia siciliana, lanciando il vino Damarino, primo al mondo ad utilizzare Nomacorc Ocean, linea di tappi che nasce proprio dalla plastica riciclata e recuperata dalle zone costiere.

“Nel pieno rispetto della natura - spiega una nota - sono state raccolte bottiglie, tappi, sacchetti di rifiuti di plastica che ora verranno riciclati. Tanti i volontari che si sono uniti a Josè Rallo, guida di Donnafugata, insieme al fratello Antonio, e ad Antonino La Placa, direttore Vinventions Italia e Sud Europa, a Carmelo Igrò, biologo marino e fondatore del Museo Marino MuMa Milazzo, e dall'associazione Libero Ambiente, guidata da Giuseppe Chiofalo”, spiega una nota, che hanno poi brindato con il Damarino.

“Per noi siciliani il mare è sacro quanto la terra - spiega Josè Rallo (Donnafugata) - e condividere con Vinventions e i volontari del territorio la pulizia della spiaggia di Capaci, ci ricorda quanto importante sia difendere l'ambiente marino. Un impegno al quale abbiamo già contribuito utilizzando per il nostro vino Damarino, il tappo Nomacorc Ocean ottenuto riciclando 1,7 tonnellate di plastiche raccolte dalle zone costiere”.

“Pulire questa bellissima spiaggia ed evitare che la plastica finisse in mare - ha dichiarato Antonino La Placa (Vinventions) - è un piccolo gesto che abbiamo fatto pensando a come celebrare la giornata mondiale degli oceani. Dare una seconda vita alla plastica delle zone costiere è quello che facciamo tutti i giorni con il nuovo tappo Nomacorc Ocean. È il nostro impegno concreto al fianco dei produttori vino per un mondo sempre più sostenibile. Vogliamo sensibilizzare tutti, produttori e cittadini, per far crescere la consapevolezza e il riciclo dei materiali plastici. Insieme possiamo raggiungere grandi risultati, come stiamo facendo con Donnafugata”.



## ACCADEMIA DELLA VIGNA

Da molto tempo la viticoltura piemontese riflette sulla carenza di manodopera «nazionale» disposta a ricalcare le orme delle generazioni che oggi cominciano ad avere i capelli grigi o bianchi. L'iniziativa, coordinata da Weco Impresa Sociale e promossa con il Consorzio di Tutela Barolo, è attiva da settembre 2022 grazie alla collaborazione con diversi enti del territorio.

Rappresenta la prima academy a impatto sociale sulla viticoltura: un sistema che facilita il reperimento di nuovi operai formati sulla conduzione del vigneto, inserendoli in un percorso che alterna la formazione con il lavoro in vigna. I nuovi operai vengono quindi inseriti nel percorso formativo organizzato e gestito dal progetto: 150 ore di formazione tecnica, svolta direttamente in vigna didattica in collaborazione con i migliori agronomi consulenti e dirigenti d'azienda, al fine di sviluppare competenze applicate e orientate ai processi di lavoro. Le ore di formazione sono distribuite durante i 12 mesi in moduli, ciascuno dedicato a una diversa fase di lavoro del vigneto. I partecipanti alternano quindi periodi di lavoro in azienda e momenti dedicati alla formazione.

Per informazioni: Giulia Maccagno, [g.maccagno@we.co.it](mailto:g.maccagno@we.co.it)



## TERRE DEL BAROLO, SOSTENIBILITA' E SOLIDARIETA'

600 ettari, 300 soci viticoltori al centro del progetto, nato nel 1958 e fondato sulla cooperazione, un impatto importante sull'ambiente del territorio per la vastità dei vigneti lavorati. Tutto questo è la Cantina Terre del Barolo, la cooperativa di Castiglione Falletto, presente nella zona di produzione del Barolo, che si pone come esempio virtuoso nel rispetto delle Langhe. I viticoltori, infatti, sono parte attiva del contesto in cui operano: salvaguardano il territorio, lo gestiscono e lo promuovono. Per questo da diversi anni i soci lavorano in stretta collaborazione con l'equipe di tecnici agronomi della cantina, per una conduzione sempre più sostenibile, ponendo particolare attenzione alla gestione e agli adattamenti necessari imposti dal cambiamento climatico.

L'attenzione dell'azienda non si ferma qui: nel 2023 è stata ottenuta, ed aggiunta a quelle già in essere, la certificazione Equalitas. Un marchio che certifica la sostenibilità dell'azienda a livello sociale, ambientale ed economico.

In questo ambito rientra ad esempio l'investimento per la produzione di energia elettrica indipendente. Attualmente i pannelli fotovoltaici ricoprono interamente le superfici dei nuovi locali, con una potenza di 80,7 kW, e si sta ultimando il nuovo impianto, che ricoprirà gran parte dell'azienda. Si raggiungerà una potenza energetica di 370 kW, pari a circa il 50% del fabbisogno energetico totale. Un risultato importante che permetterà di migliorare ulteriormente la sostenibilità ambientale, unita a quelle etica, sociale ed economica.

Lavoro nel vigneto: un altro importante aspetto che, da anni, alla Cantina Terre del Barolo viene discusso, per trovare nuove strade per far fronte alla carenza di operatori formati per la gestione del vigneto. L'obiettivo ultimo vuole essere quello di poter aiutare le aziende socie della cooperativa fornendo

manodopera specializzata correttamente inquadrata. In questa ottica, grazie alla collaborazione con "L'accademia della vigna", si vuole intraprendere un percorso di formazione del personale direttamente nei vigneti di proprietà della Cantina Terre del Barolo e in gestione diretta che costituiscono circa 6,5 ha. I lavori dei vigneti vengono eseguiti direttamente da tre nuovi dipendenti dell'azienda agricola della Cantina, con la supervisione degli agronomi dell'ufficio tecnico. Gli operatori e le operatrici che, durante il 2023, hanno imparato a conoscere questi vigneti, probabilmente già dal 2024, inquadranteranno e formeranno delle equipie del vigneto, che potranno aiutare le aziende dei soci cooperatori nei momenti di picco lavorativo.

L'azienda interna della Cantina Terre del Barolo vuole essere un esempio virtuoso e, già da subito, ha ottenuto la certificazione SQNPI, che riguarda l'utilizzo di tecniche di produzione agricola integrata, garantendo l'ottenimento del prodotto attraverso il rispetto di elevati standard di sicurezza, di qualità tramite processi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo.



## IL NOSTRO VINO, LA STORIA DEL TERRITORIO.



# TERRE DEL BAROLO

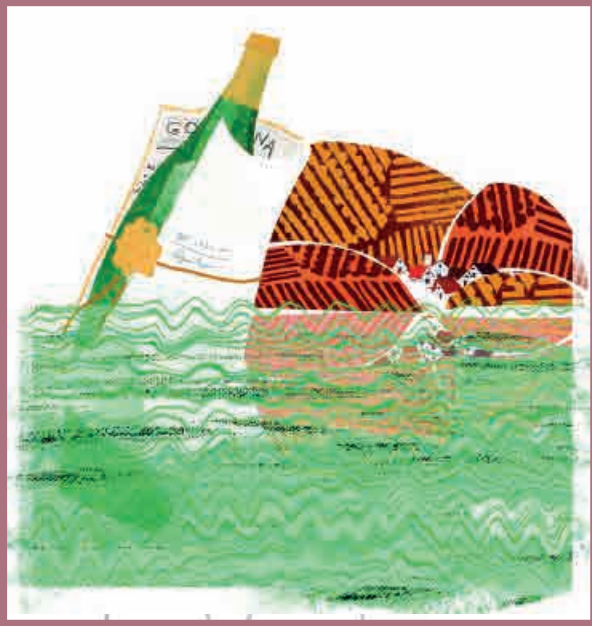
[www.terredelbarolo.com](http://www.terredelbarolo.com)

DEGUSTAZIONE E VISITA IN CANTINA LUNEDÌ • SABATO CON ORARIO 9/13 - 15/19 - DOMENICA MATTINA DALLE ORE 9 ALLE ORE 12

## FRESCOBALDI GORGONA

Lamberto Frescobaldi, quando nel 2012 decise di lanciarsi nell'impresa di fare il vino sull'Isola di Gorgona, rifletté molto su un'attività che per lui è quotidiana e prosegue da generazioni: fare un vino vuol dire porsi obiettivi e la qualità rimane una costante. In questo caso, però, sarebbero cambiate sia la prospettiva che la meta da raggiungere. Il prodotto, ovvero il vino, diventa un mezzo; lo scopo diventano le persone che devono produrlo, che sono i detenuti. Attraverso il lavoro necessario, in vigna e in cantina, nasce per i carcerati una possibilità di reinserimento nella società civile, una volta scontata la pena: è ciò che può avvenire imparando un mestiere vero. L'avventura a Gorgona iniziò grazie all'incontro tra Lamberto e Maria Grazia Giampiccolo, attuale direttrice del carcere di Volterra ma che allora sovrintendeva al penitenziario isolano. Da quel dialogo nacquero le basi per una collaborazione decennale che prosegue tuttora: un traguardo notevole considerando come, a volte, le partnership con le amministrazioni pubbliche tendano ad affievolirsi nel tempo.

Il Gorgona è un vino che vede protagonisti vitigni tradizionali, Vermentino e Ansonica, allevati in regime biologico: sono circa due ettari di vigneto, per 9.000 bottiglie, vestite ogni anno con un'etichetta diversa disegnata da Simonetta Doni. I filari sono affidati alle cure dei detenuti, che devono occuparsi anche della manutenzione del terreno, ovvero dei terrazzamenti e dei muretti a secco, che altri detenuti avevano in altri tempi costruito da zero. I detenuti sono regolarmente assunti da Frescobaldi: alcuni di loro rimangono in azienda, una volta scontata la pena. Quello che diventa interessante è anche la formazione che avviene tra detenuti stessi, quelli che a fine pena fanno da maestri a quelli che li sostituiranno. E la riflessione di Lamberto Frescobaldi verte proprio su questo: «Credo che far appassionare a un lavoro, sia la maniera migliore per soddisfare le persone in cerca di riscatto, a cui diamo orgoglio, un mestiere, un obiettivo di vita».



## VINO DELLA SOLIDARIETA'

Un vino che unisce all'insegna della solidarietà e dell'uguaglianza, lo ha definito il presidente del Consiglio regionale, Piero Mauro Zanin. È il Vino della Solidarietà, un uvaggio del Collio prodotto dalla Cantina Produttori Cormons ma figlio di un'iniziativa dell'Anffas di Gorizia, la onlus guidata da Mario Brancati che, insieme a Zanin e all'assessore regionale alle Autonomie locali, Pierpaolo Roberti, ha presentato nella sala dei passi perduti del palazzo di piazza Oberdan, a Trieste, la produzione messa in vendita per raccogliere fondi alle porte del Natale. «Il progetto legato a questo vino – ha spiegato Brancati, evidenziando quanto impresso sulle etichette delle singole bottiglie, accanto a immagini di opere donate di volta in volta da artisti locali – vede protagonisti i ragazzi e gli operatori del centro diurno Anffas Gastone Musulin del capoluogo isontino con l'obiettivo di creare percorsi fattibili per l'inserimento nel settore vitivinicolo di persone con disabilità intellettiva». Dopo avere ricordato che l'anno scorso il Vino della Solidarietà ha vinto il Premio Eticork, istituito da Amorim Cork, in collaborazione con la guida Vinibuoni d'Italia (Tci), per valorizzare le aziende impegnate socialmente, come la Cantina Produttori, Brancati ha donato al Consiglio regionale una bottiglia unica, annata 2013, con stampata sull'etichetta una poesia del gemonese Pierluigi Cappello, scomparso quattro anni fa all'età di 50 anni.



## AIS MARCHE E IL VINO SOLIDALE

«Con Alba Vitae il vino si fa interprete del valore della solidarietà e lo spirito che muove il mondo del vino si concretizza in un aiuto ai meno fortunati. «La vita ci regala cose belle e meno belle e se ci sono persone che seriamente si occupano di aiutare chi ha bisogno noi le vogliamo incoraggiare e sostenere. Ringrazio l' AIS Marche per averci coinvolto e ribadisco la disponibilità dell'azienda a partecipare a iniziative come questa» sono state queste le parole di Paolo Togni, titolare della cantina scelta come interlocutrice del progetto. » Con due centri diurni, due comunità residenziali – Casa Sollievo e Fricchiò – e la ristorazione solidale a base di inclusione lavorativa, si impegna quotidianamente a promuovere il rispetto, la dignità e il diritto all'autonomia e alla felicità delle persone disabili.

«Non possiamo che ringraziare l' AIS Marche per aver pensato a noi. La nostra – ha spiegato la presidente del Centro Papa Giovanni XXIII Giorgia Sordoni – è una realtà nata da dei giovani di quartiere, all'ombra di un campanile, che si sono presi a cuore la vita delle persone con disabilità che vivevano lì. Poi, 26 anni fa, abbiamo deciso assieme ad altri di dare il via a questa cooperativa che oggi conta quasi 50 persone con disabilità alle quali ogni giorno cerchiamo di realizzare desideri e soddisfare bisogni». «Da sempre cerchiamo contatti e relazioni con persone, aziende, enti e quando ci si presentano iniziative come Alba Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier spalanchiamo gli occhi e il cuore perché esse ci mettono in relazione con il mondo e ci regalano altrettante potenziali occasioni di ricevere sostegno» ha detto Livia Accorroni, responsabile raccolta fondi e comunicazione del Centro Papa Giovanni XXIII.

Nello specifico il progetto sostenuto in questa edizione di Alba Vitae è Casa Sollievo, un appartamento che accoglie temporaneamente persone adulte con disabilità che si allenano a vivere al di fuori dell'ambiente quotidiano.



 **LE ROMAGNOLE**

**75 anni**  
*e tanta voglia di crescere*

 **60°**  
**TERRE CEVICO**  
VITICOLTORI DAL 1882

 **LE ROMAGNOLE**

Via Fiumazzo, 72 - 48022 LUGO (RA) - Tel. 0545 28 48 11  
info@leromagnole.it - www.leromagnole.it

## PROGETTO DI AGRICOLTURA SOCIALE

Sono sei pazienti di una struttura psichiatrica, che, dopo essersi presi cura del vigneto, raccolgono quest'anno le prime uve per produrre il loro vino, che si dovrebbe chiamare "Prezioso", perché essi stessi vengono definiti "fratelli preziosi": arriva, dalla Liguria, il progetto di agricoltura sociale "Una vigna per rinascere, custodi a 360 gradi", promosso dalla clinica Olmarello, a Castelnuovo Magra, insieme alla Asl 5. Il vigneto, mezzo ettaro impiantato nel 2019, si trova nell'enorme parco della residenza psichiatrica - gestita dalla Fondazione Casa Cardinale Maffi - che è ubicata in una grande villa del Settecento.

La cura del vigneto è un'occasione concreta di integrazione tra i mondi, agricolo e sociale, dove il primo entra direttamente in contatto con il disagio psichico: i pazienti hanno l'opportunità di fare qualcosa da protagonisti, uscendo dalla struttura e imparando a convivere con il ciclo della natura. Cura, quindi, della vigna ma anche esperienze

formative in cantina e nella raccolta dei prodotti della terra. Il tutto in un'ottica di promozione del loro percorso di crescita e di vita. La clinica Olmarello ospita anche pazienti in appartamenti separati, proprio per allenarli ad un percorso di autonomia. Molto importante è stato, per la buona riuscita del progetto, l'affiancamento di tecnici ed esperti: "abbiamo coltivato vitigni locali, come Albarola, Vermentino e Trebbiano. Dalla vendemmia 2023 nascerà un vino tradizionale, per ricordare questo territorio nella sua storicità" spiega Andrea Marcesini, viticoltore della cantina "La Felce", nella Doc Colli di Luni, che ha garantito il supporto tecnico all'iniziativa.

"Diamo un buon esempio di come spendere soldi che di solito sono destinati alle attività produttive agricole, in questo caso a realtà che ha anche un valore sociale" ha spiegato l'Assessore alle Politiche Sanitarie della Regione Liguria, Giacomo Giampedrone.



  
ARALDICA

VITICOLTORI ASSOCIATI DAL 1984

### I NOSTRI VALORI:

**Vendemmia manuale  
con selezione dei grappoli**

**Eliminazione  
del diserbo chimico**

**Vigneti certificati SQNPI**



SEMPRE E SOLO IN ASSUNTO  
IN AGRICOLTURA