

La Vigna di San Michele

Progetto di recupero

Premessa

Porta Sant'Agostino è la via d'accesso a Città Alta più frequentata e transitata sia dagli abitanti di Bergamo sia dai turisti che visitano la città; appena superata la Porta e imboccato il viale delle Mura, alla nostra destra si erge il Colle di San Michele che fino a qualche anno fa era ornato e disegnato da un vigneto posto su ordinati terrazzamenti. La regolarità geometrica delle linee dei filari, la trama verticale dei tralci, l'intreccio fantasioso dei germogli e il mutare dei colori stagionali hanno costituito una sorta di biglietto da visita della vecchia città, scaturito dall'accostamento tra elementi architettonici ed elementi naturalistici entrambi pensati e gestiti dalla cultura e dai saperi della città e dei suoi cittadini.

Se i manufatti architettonici, artistici e la trama urbana posseggono un loro alto grado di protezione per via dei materiali utilizzati per la loro costruzione e, di conseguenza, necessitano di cadenzati restauri conservativi, i beni naturalistici hanno, invece, bisogno di continui e costanti interventi di manutenzione e gestione delle specie arboree coltivate per mantenere costante il loro valore produttivo e decorativo. Pochi anni di sospensione della manutenzione di una vigna bastano a disperdere e a compromettere l'efficiente ordine estetico che si era dato e a spalancare le porte a tutti gli alberi invasivi e le erbe infestanti che creano negligente disordine.

Questo è quanto è successo alla vigna di San Michele, ormai devastata e irriconoscibile ma sempre affiancata dalla splendida Fontana di Sant'Agostino recentemente restaurata.

Il recupero

Recuperare una vigna in questo contesto significherebbe restituire alla città il suo tradizionale aspetto, ma anche ridare vita all'agricoltura urbana che sempre più spesso viene considerata un mezzo molto importante per rinfrancare il rapporto tra città e campagna, tra attività commerciali ed agricole, tra i diversi aspetti dell'artigianalità. Ridare vita ad una vigna non significa soltanto ridare bellezza ad un luogo, quanto piuttosto restituire produttività e vitalità ad un sito e di riflesso anche a chi lo vive, lo osserva e a chi pensa di poter persino immaginare la qualità dei prodotti, ovvero uva e vino, che potrà generare.

In sostanza recuperare una vigna e renderla produttiva in quella determinata posizione equivale a restaurare un luogo, un ambiente, un paesaggio, un panorama e, insieme, un tessuto sociale ed economico.

Il luogo

Il colle di San Michele, tra tutti i colli racchiusi nelle Mura venete che compongono il sistema collinare su cui è stata edificata Bergamo, è quello più a Est ed è ben visibile da tutto il territorio circostante con un ventaglio che va da Nord fino a Sud. Raggiunge un'altitudine di circa 320 metri s.l.m., in alcuni tratti sfiora pendenze del 20% ed alla sua sommità ospita, verso Ovest, il complesso monumentale di San Michele al Pozzo Bianco e, verso Est, una costruzione rurale ancora in discreto stato di conservazione dalla quale è facile immaginare uno straordinario panorama.

La geologia

Si tratta di un colle creatosi con la deformazione dovuta all'orogenesi alpina nel Cretacico Superiore. Il suolo che si è formato, chiamato Flysch di Bergamo, è composto da un'alternanza di peliti ed arenarie di colore giallastro in strati laminati da sottili a spessi, di origine torbida. Questo suolo risulta facilmente visibile nel tratto di strada che collega

Porta Sant'Agostino alla spianata della Fara, laddove trova le fondamenta la Basilica di Sant'Agostino. Questo tipo di terreno, arricchito da residui fossili di microrganismi marini, risulta particolarmente indicato per una viticoltura di qualità come quella delle colline friulane, dell'Alto Adige e persino del Cilento e del Vulture. Ci pare di poter affermare che a questi suoli non manchi neppure l'acqua, dato che all'ingresso della Cannoniera di San Michele, sul viale delle Mura, è ben visibile una piccola ma continua fuoriuscita di acqua sorgiva.

La vigna

È posta sul lato che guarda a Sud-Est sopra il tratto del viale delle Mura che, partendo dalla Fontana, giunge quasi alla fine della larga curva che in prossimità dello spalto gira a destra e si estende fino alla sommità del colle. La vigna, ben tenuta fino al 2007, poggiava su cinque terrazzamenti sorretti da muri a secco ed era allevata a spalliera alta circa cm. 180. La sua superficie misura circa 2300 metri quadri (vedi immagine satellitare del mappale) e non risulta mai essere stata iscritta all'albo dei vigneti. Ne consegue che il vino che è stato prodotto negli anni scorsi e quello che si potrebbe produrre nei prossimi non era e non sarà vino commerciabile. A meno che, a progetto avviato, si decida di inoltrare domanda di iscrizione all'Albo dei Vigneti presso l'Ufficio Viticoltura della Provincia di Bergamo ed avere, quindi, autonomia commerciale.

Il progetto

Per il ripristino del suolo, delle strutture portanti e della vigna sarà necessario eradicare totalmente le poche viti rimaste e tutte le piante e cespugli che nel frattempo sono cresciute spontaneamente. In particolare bisognerà restaurare i muretti a secco e arrieggiare il suolo con scassi non troppo profondi. In via secondaria occorrerà verificare la possibilità di instaurare un rapporto di collaborazione con un'azienda agricola posta nei dintorni capace di ospitare le attrezzature necessarie come piccoli serbatoi in acciaio inox per la vinificazione delle uve e per la conservazione del vino e lo stoccaggio delle bottiglie.

Qualità e sostenibilità

Certi che un progetto del genere debba prevedere livelli qualitativi molto alti ed ambiziosi, sarà opportuno anche tenere in considerazione il fatto che trattasi di viticoltura di città e, quindi, improntata al massimo rispetto dell'ambiente e delle persone. A tal fine esiste la possibilità di scegliere delle varietà di viti cosiddette *resistenti*, ovvero capaci di crescere sane senza alcun intervento fitosanitario, compreso l'impiego di zolfo e rame che pure le colture biologiche utilizzano costantemente. La totale sostenibilità di questa vigna sarà anche sottolineata dall'inerbimento del suolo e dall'esclusione di impianti di irrigazione forzata. Una vigna e una viticoltura, dunque, esemplari sotto tutti i punti di vista, capace di trarre vita e vitalità esclusivamente dalla varietà delle viti, dal suolo, dal clima e dalla cultura dell'uomo.

Viti resistenti

Sono molti decenni che i ricercatori di mezzo mondo sono alla ricerca di una soluzione al problema dell'Oidio e della Peronospora, le due malattie fungine che attaccano la vite e che finora sono state combattute con irrorazioni, a volte numerosissime, di zolfo e solfato di rame quando non addirittura con prodotti di sintesi più dannosi alla salute dell'ambiente e dell'uomo. Ora la ricerca, intrecciando dati ed esperienze, è riuscita attraverso ibridazioni ed incroci a selezionare delle varietà di viti resistenti a queste due malattie, abbattendo quasi a zero la necessità dei vecchi trattamenti sanitari.

In Italia l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (Trento) e la Vivai Cooperativi Rauscedo (Udine) sono in grado di fornire barbatelle di diverse specie con diversa aromaticità, diverse

attitudini ambientali e diverse attitudini vinicole. Un vigneto realizzato con questo specialistico materiale genetico è in grado di essere condotto con poche operazioni di gestione della pianta, riducendo anche più del 50% i costi di esercizio complessivi. La scelta di materiali naturali per il sostegno delle viti completerà il quadro generale del vigneto.

Produzione di vino

Da questo vigneto si potranno ottenere circa 1500 bottiglie di vino di eccellente qualità che potrebbe diventare il vino simbolo della città di Bergamo; un vino che dovrebbe essere impiegato in ogni manifestazione di pubblico interesse come inaugurazioni, incontri, convegni, presentazioni organizzati dal Comune di Bergamo e dagli Enti o Fondazioni che vorranno partecipare a questo progetto.

La finestra Accademia Carrara

Sul fianco sinistro dell'Accademia Carrara ed alle spalle dell'omonima Scuola d'Arte vi sono due appezzamenti di terreno, non visibili dall'esterno, che fanno parte integrante della proprietà comunale; vi si accede separatamente da una porticina posta alla base del vicolo della Noca. Questo terreno, che dovrebbe misurare circa 2000 metri quadri, non viene in alcun modo utilizzato ed ospita soltanto qualche albero da frutta. È posto alla base del Colle di San Michele, esposto ad Est e sotto lo Spalto di Sant'Agostino, proprio dove le origini geologiche del terreno si differenziano segnando il limite con il Conglomerato di Sirone che si estende verso la parte più orientale del Colle della Maresana. Questi suoli sono composti da conglomerati arenacei stratificati con intercalazioni a supporto clastico o puddinga. In sostanza è una formazione leggermente più antica del Flysch di Bergamo, più disorganizzata e contenente una fauna fossile di diversa specie.

Facile capire, quindi, quanto sarebbe interessante mettere a confronto in termini vitivinicoli due siti quasi confinanti ma dai caratteri molto diversi e valutare quale potrebbe essere la loro migliore destinazione e quali varietà di vitigni si potrebbero coltivare. In questo caso, mantenendo fermo il carattere generale che dovrebbe avere questa viticoltura urbana, si potrebbe produrre un migliaio o poco più di bottiglie di un vino diverso da quello del Colle di San Michele ed avere così una gamma di Vini di Bergamo estremamente interessante e intrigante.

Occorre assicurare che questa attività agricola, qualora fosse attivata, non creerebbe nessuna interferenza o disturbo di alcun genere alla consueta attività espositiva dell'Accademia Carrara e alle attività didattiche della Scuola.

Gestione tecnico-scientifica

Come primo passo sarà necessario individuare una persona che possa coniugare le esigenze della città (amministrazione comunale e/o enti e fondazioni locali) con le scelte tecniche e scientifiche che verranno espresse da un piccolo pool di tecnici ed agronomi di comprovato valore. I nostri più probabili referenti potrebbero essere scelti tra l'Università di Milano con i professori Leonardo Valenti e Pierluigi Donna; la Fondazione Mach (San Michele all'Adige) con il professor Marco Stefanini; VCR Vivai Cooperativi Rauscedo con il Direttore Eugenio Sartori.

Di concerto con l'Amministrazione Comunale e/o eventuali altri soggetti che aderiranno al progetto, il gruppo tecnico dovrà prima di ogni cosa scegliere il tipo, o i tipi, di vino che si vorrà e potrà produrre.

Questo gruppo dovrà, inoltre, compiere quegli accertamenti e quelle analisi che consentiranno di scegliere il tipo di sistemazione del terreno, le varietà resistenti e i relativi portainnesti, la densità d'impianto e il sistema di allevamento, le linee di conduzione agronomica delle viti e

tutte le scelte enologiche che andranno dalla data di vendemmia delle uve, alla scelta delle vinificazioni e degli affinamenti fino all'imbottigliamento finale.

Gestione economico-amministrativa

La parte pubblica locale, che sia costituita unicamente dall'Amministrazione Comunale o da un'insieme di altri soggetti quali Enti o Fondazioni, dovrà per prima cosa trovare un accordo con la società Immobiliare che gestisce i beni di proprietà della Curia di Bergamo per ottenere da essa una concessione, ovvero un contratto d'affitto, della durata di 20 o 30 anni, sul modello dei contratti rurali. Il Gruppo Amministrativo dovrà trovare le risorse economiche per avviare il progetto, che rappresenterà la parte più costosa dell'operazione, e per la conduzione di tutte le opere agricole ed enologiche che seguiranno di anno in anno. Inoltre, il Gruppo Amministrativo dovrà concorrere con il Gruppo Tecnico per la definizione delle linee guida del progetto soprattutto per quanto concerne l'obiettivo culturale e comunicativo che si vorrà perseguire. Il vino prodotto ed imbottigliato sarà di proprietà degli Enti o Amministrazioni che contribuiranno a sostenere il presente progetto in misura che loro stessi decideranno. Essendo un vino non commerciabile in questa prima fase, potrà essere impiegato esclusivamente in manifestazioni pubbliche di tipo culturale o promozionale. Anche tutti gli aspetti del packaging, della comunicazione e del brand saranno di pertinenza pubblica.

Riproducibilità

Le essenziali linee guida culturali, la struttura semplice e lineare, l'esiguità delle necessità economiche, rendono il presente progetto facilmente riproducibile e replicabile in molte altre realtà del nostro Paese come in numerose realtà Europee.

Gigi Brozzoni

Per conto di:

Associazione Città Alta e Colli di Bergamo

Italia Nostra – Sezione di Bergamo