
Mezzacorona, modello cooperativo che non conosce crisi

Autore: Mario Agostino

Fonte: Città Nuova

«Mettere in comune risorse e coltivazioni per mantenere bassi i costi e garantire la stabilità nei momenti di crisi» è un tipo di gestione che, a lungo termine, porta buoni frutti. Un'esperienza imprenditoriale

A sud dell'arco alpino, nel cuore delle Alpi dolomitiche, al riparo dai venti gelati del Nord Europa e favorita da un clima ideale, sorge la cantina di vinificazione di **Mezzacorona**, modello di eccellenza produttiva ecosostenibile che negli ultimi cinque anni non ha conosciuto crisi, bensì alti riconoscimenti e assunzioni. È qui che vigneti, cantine, botti, *barriques* e attrezzature di vinificazione della migliore tecnologia e qualità si uniscono alla professionalità di agricoltori, agronomi ed enologi riuniti in una cooperativa virtuosa, ove ben l'87 per cento del prodotto viene esportato.

Quattordici i differenti vitigni autoctoni e internazionali, accuratamente selezionati, vinificati e presentati in purezza al consumatore, tra cui figurano anche Teroldego, Muller Thurgau, Marzemino e Merlot. Prima produttrice italiana di Pinot Grigio e Chardonnay, varietà di successo in particolare nel mercato degli Stati Uniti, la cantina produce vini ideali sia per l'aperitivo sia in abbinamento alla cucina mediterranea e internazionale. Dotata delle più moderne tecnologie enologiche, la cantina raccoglie e vinifica le uve prodotte dai **1.500 viticoltori soci**, che progrediscono in vinificazione attraverso le attrezzature di imbottigliamento più all'avanguardia all'insegna dell'eccellenza enologica. Tra picchi dolomitici, pianure e terrazzamenti, Mezzacorona coltiva sia nel tradizionale allevamento a "pergola trentina", lavorazione manuale ove l'uomo è principale attore, sia a "spalliera", ove la meccanizzazione è piuttosto spinta.

A fare la differenza in una congiuntura mondiale sfavorevole, un modello di redditizia sensibilità ambientale che ha radici profonde: agli inizi degli anni Ottanta Mezzacorona fu promotore del **"Protocollo per una produzione viticola di qualità in Trentino"** volto a regolare sistemi di coltivazione, nuovi impianti di vigneti, cura del verde e interventi per un'agricoltura sostenibile, parametri che oggi regolano la produzione di uva nel 90 per cento del territorio regionale. In virtù di questo, ogni agricoltore di Mezzacorona utilizza solo prodotti autorizzati e sostenibili ("quaderno di campagna"), anche grazie al controllo di una commissione tecnica. Per ridurre al minimo il ricorso a trattamenti di natura chimica, sono state introdotte tecniche quali il corretto uso di rame e zolfo, ammessi anche nelle coltivazioni biologiche, e l'uso di feromoni, "profumi sessuali" che impediscono la fecondazione all'insetto nocivo. Il 70 per cento della cantina è interrata per ridurre il consumo di energia elettrica, la maggior parte della quale proviene da centrali idroelettriche, numerose in Trentino, mentre tutti i rifiuti sono separati per tipologia e riciclati.

Nominata "Cantina europea dell'anno 2009" dalla prestigiosa rivista americana *Wine Enthusiast* per

la classifica Wine star awards, oscar mondiale del vino, Mezzacorona è una delle più grandi cooperative del nostro Paese: vantando 6 mila ettari di vigneti e 160 milioni di fatturato, compone il suo brand “made in Italy doc” anche grazie a marchi di origine toscana e siciliana, gestiti valorizzando i territori locali secondo i consueti virtuosi parametri. Alla sensibilità ambientale affianca un modello produttivo unico, fondato su principi di condivisione cooperativa del lavoro e del profitto: «Mettere in comune risorse e coltivazioni per mantenere bassi i costi e garantire la stabilità nei momenti di crisi è una gestione su cui siamo irremovibili», ha illustrato il **presidente Luca Rigotti** alla platea di giornalisti convenuti a Trento in occasione del X Forum indetto a fine Giugno dall’associazione Greenaccord per la salvaguardia del Creto. «Il rapporto mutualistico con il socio è un patto nel tempo, che vede portare in cooperativa, e solo in cooperativa senza altri canali di vendita, il proprio prodotto, sia in annate buone che in annate meno positive. Tutto parte – ha precisato – da uno spirito di condivisione del lavoro, certosino e lento forse, ma che a lungo termine paga e consente soprattutto di produrre capitale stabile per le nuove generazioni».