

L'Italia
che funziona



Qui sopra, Manuela Ghidini Testa nell'acetaia di famiglia. A sinistra, Manuela con Maria e Roberta, due delle figlie, che lavorano con lei.

Queste donne hanno inventato il Balsamo degli Angeli

Nel Bergamasco, una famiglia ha inseguito un sogno: produrre aceto balsamico di qualità e farlo conoscere nel mondo. Negli anni l'impresa è cresciuta, grazie all'affiatamento e alla perfetta divisione dei compiti. C'è bisogno di dire che, al centro di tutto, c'è una mamma? **di Cristina Colli**

«Siamo una ruota. La mamma è il centro, noi siamo i raggi». Roberta Testa usa questa immagine per descrivere la sua famiglia-azienda. Nella Tenuta degli Angeli, a Santo Stefano a Carobbio, in provincia di Bergamo, quattro donne producono vini rinomati, più il Balsamo degli Angeli, un aceto preparato secondo la tradizionale ricetta modenese. E con la loro tenacia, l'attenzione alla qualità, la cura nella preparazione, hanno conquistato premi internazionali e i ristoranti stellati italiani, ma anche europei e statunitensi.

Con un po' di coraggio
Una collina terrazzata, con muri a secco, filari di

vite intervallati a quelli di olivo, cipressi e agavi. Una strada che arriva su, fino alla Tenuta degli Angeli, dove c'è la casa padronale e un grande portone, che sembra entrare nella collina. Lì c'è la cantina interrata: aceto balsamico e vino d'eccellenza. Era il sogno di Pierangelo Testa, il capofamiglia. «Ho sempre lavorato con lui, dando però la priorità ai nostri figli» racconta Manuela Ghidini Testa, la mamma, oggi amministratore unico dell'azienda. «Poi sei anni fa, quando lui è mancato, con coraggio e un po' d'incoscienza sono andata avanti. E ora sono orgogliosissima di lavorare con le mie figlie». Manuela, Laura, Roberta e Maria,

infatti, tengono viva la tradizione, pensando a un futuro che comprende la sfida al mercato internazionale: l'azienda ha già dei rivenditori negli Stati Uniti e da tre anni è presente anche a Pechino. «Abbiamo iniziato a collaborare con le attività di famiglia fin da piccole, vivendolo come un gioco» ricorda Roberta, due figlie, una laurea in Farmacia, che segue l'attività vinicola, l'acetaia e i laboratori didattici che l'azienda propone per le scuole. Poi c'è Laura, che si occupa della parte commerciale. Anche lei ha due figlie, e con la sorella, ha condiviso la tata. «I cuginetti stanno sempre insieme, anche

loro respirano quest'aria di unione familiare» spiega Manuela, nonna orgogliosa. Poi c'è Maria, laureata in Giurisprudenza e anima amministrativa del gruppo. Infine Francesco, 21 anni, l'unico maschio di casa. «Lui studia Giurisprudenza e gioca a golf da professionista» continua Manuela «ma ci dà una mano comunque. Essendo il piccolo di casa, tutti stravedono per lui».

Sette botti per dote

Del resto, l'idea di produrre aceto balsamico in Lombardia nasce da un'intuizione

una
lettrice ci
scrive

AMICHE IN (BUONI) AFFARI

Insieme a tre amiche, abbiamo rilanciato il maglificio di mia nonna, che la mia famiglia aveva un po' trascurato. Adesso gli affari vanno molto bene e siamo entusiaste del nostro business.

Chiara Moticcio (via e-mail)



Da sinistra: Maria, Roberta, mamma Manuela, Laura e Francesco Testa nell'azienda vinicola di Carobbio degli Angeli.

Per i figli, da bambini, etichettare le bottiglie e dare una mano ai genitori era un gioco

ne del capofamiglia, che ha molto a che fare con l'amore per i figli. L'iniziativa dell'acetaia è nata, infatti, da una tradizione modenese, che Pierangelo Testa ha appreso durante una fiera del settore enologico. A Modena, alla nascita di ogni figlio, era uso preparare una batteria di botti per aceto (sette diverse per capacità e legno), che veniva poi data in dote al momento del matrimonio. «Mio marito s'innamorò della storia. E, visto che ci eravamo appena sposati, ha comprato la prima batteria di botti e tornato a casa mi ha detto "io provo a fare l'aceto balsamico modenese", qui a Bergamo. Così è iniziato tutto» ricorda Manuela. Ogni figlia (e anche l'ultimo arrivato, Francesco) ha avuto la sua batteria di botti, con il nome sopra.

L'acetaia in camera

Intanto l'azienda, che Pierangelo aveva ereditato dal padre, rinnovandola (prima produceva botti in cemento per il vino), cresceva. Nel 1984 la famiglia Testa ha comprato e ristrutturato la collina a Santo Stefano, allora terreno abbandonato, e

ha iniziato la sua avventura: la prima vendemmia, i primi olii e infine l'aceto balsamico. «All'inizio l'acetaia era nel sottotetto di casa nostra e i turisti dovevano passare nelle nostre camere per visitarla» sorride Manuela. «Ma era il luogo ideale, perché esposto a sud». Ora, invece, l'acetaia è nel sottotetto di una torre del 1200. Ai piedi della salita che porta alla Tenuta degli Angeli, la famiglia ha ristrutturato un grande edificio, con corte e torre, dove oggi abitano Laura e Maria, con le loro famiglie. Qui il profumo intenso di aceto avvolge tutte le stanze. «La nostra è l'unica azienda lombarda a fare l'aceto balsamico come da tradizione modenese e ne produciamo 15.000 bottiglie all'anno,

puntando sulla qualità» ricorda Manuela. E qualità è la parola chiave per tutte le attività di famiglia: la produzione vinicola è limitata, di nicchia, ma di alto livello. E lo dimostrano i riconoscimenti: la medaglia d'argento a Vinitaly nel 2008 e 2009 e i vini liquorosi esposti nel Museo dell'enoteca nazionale dei passiti al castello di Roppolo. Oggi, oltre alle donne della famiglia Testa, l'azienda ha 25 dipendenti.

Dettagli curatissimi

Manuela, Laura, Roberta e Maria lavorano dal mattino alla sera. I compiti sono diversi per ogni raggio della ruota, ma come funziona il tutto? «Siamo una squadra affiatata e ben organizzata. Ci sono periodi, come quello delle feste natalizie, in cui andiamo avanti a oltranza, ma è un modo per stare insieme come ai vecchi tempi. Quando i figli erano piccoli e l'azienda era all'inizio, stavamo tutti e sei in cantina a etichettare le bottiglie fino a notte. Sono ricordi meravigliosi» ammette Manuela. E questa atmosfera sembra

legare tutte le donne della Tenuta degli Angeli. «Ci conosciamo bene, pregi e difetti» dice Roberta. «E ci completiamo a vicenda. La mamma è la direttrice d'orchestra, anche se siamo autonome nel nostro lavoro». Vino, olio, aceto, botti. È un mondo maschile, ma queste quattro donne hanno portato il loro tocco in azienda. Si vede dalla cura dei particolari, dalla ricerca del gusto nelle etichette, nelle confezioni, nelle apparecchiature per le degustazioni. E molto femminile è il calore che si respira durante le visite. «Cerchiamo di esserci tutte, perché chi viene a trovarci viene in famiglia» racconta Roberta. «E quando i turisti se ne vanno spesso ci abbracciano. Si vede che si sente la nostra passione». A giudicare dai grandi libri dei ricordi dell'azienda, i turisti arrivano da tutto il mondo: Inghilterra, Stati Uniti, Nord Europa. «Si sta avverando il sogno di papà» conclude Roberta. «Diceva sempre che noi, le donne di casa, avremmo potuto sfruttare la capacità di trasmettere finezza ed emozioni, mettendo il tocco femminile nella Tenuta, nel vino e nell'aceto. Forse stiamo andando nella direzione giusta». ●



A sinistra, la famiglia Testa nella cantina dell'azienda e, sotto, Maria nel vigneto.

