

la storia

di

Una famiglia speciale

Chi dice donna dice vino Un brut davvero angelico

La Tenuta degli Angeli, azienda tutta femminile del Bergamasco, all'ultimo Vinitaly ha bissato il premio conquistato l'anno scorso

eri *La Stampa* ha riservato un inserto al 70° anniversario della Liberazione, 25 aprile. Roba seria, tranne l'ultima pagina, involontariamente comica. Titolo: «Viva la Resistenza!». I testi sono un inno ai partigiani, ma scompaiono accanto alla raffigurazione centrale: una bottiglia di vino Borgogno, bevibile nei ristoranti di *Eataly* al prezzo di euro cinque al calice.

Che c'entra il vino con la Resistenza? Il business non conosce vergogna né limiti di buon gusto: procede imperturbato con sprezzo del ridicolo. Non siamo indignati, bensì ammirati, dai prodigi del marketing italiota, buono a nulla e capace di tutto. Siamo convinti che il vino sia più prezioso, oggi, della retorica resistenziale, se non altro perché concorre a tenere alta la reputazione nazionale, minata dal conformismo sinistro perdurante nel nostro Paese ancora ciuccio di ideologie, ahimè stantie.

In vino veritas, comunque, per cui lodiamo chi ne produce disquisito e lo diffonde facendosionore. Onore di cui tutti noi godiamo il riflesso, specialmente alla vigilia dell'Expo, esposizione dedicata a ciò che delizia il palato. La notizia che allietta è che per il secondo anno consecutivo la medaglia d'oro di Vinitaly, manifestazione enologica di primo livello, è stata assegnata alla famiglia Testa di Carobbio Degli Angeli (Bergamo), la cui storia merita di essere raccontata perché emblematica del progresso femminile in un campo tradizionalmente maschile.

L'azienda premiata infatti è condotta da quattro donne - peraltro avvenenti, come certifica la fotografia a corredo del presente articolo - che tollerano l'intermissione negli affari di unso-

lo uomo, Francesco, il quale dà una mano, la sinistra, essendo la destra occupata dalla mazza da golf, sport nel quale il ragazzo è un campione, tra i cinque migliori italiani. Nel 2014 fu premiato (gradino più alto del podio), tra migliaia di concorrenti, l'Extrabrut degli Angeli; nel 2015, la casa vinicola si è aggiudicata eguale primato con il semplice Brut degli Angeli, un nettare analogo ma leggermente diverso per sapore, profumo e trattamento. Non succede spesso che la medesima azienda si aggiudichi un riconoscimento tanto importante due volte di seguito, realizzando una doppietta

che suscita ammirazione e forse una punta di invidia nella totalità degli operatori del settore. È un piccolo miracolo che diventa grande se si considera che è stato compiuto da quattro gentili signore, madre e tre figlie, tutte maritate, che hanno escluso i coniugi - impegnati in altre professioni - dall'attività.

Quattro stupende creature che lavorano da mane a notte di-

videndosi gli incarichi sulla base del buon senso, oltre che della necessità, in modo che la macchina della ditta funzioni perfettamente. Il segreto di tale efficiente organizzazione sta nella voglia matta di fare bella figura e di anteporre la sacralità della cantina - elevata al rango di cattedrale - ai meschini interessi carrieristici. Di norma un'impresa familiare, finché il fondatore è in vita e la dirige con criteri padronali (dittatoriali) fila liscia; quando questi muore e subentrano i figli, ciascuno dei quali desidera mostrarsi più bravo degli altri e sedersi sulla poltrona più imponente, comincia

il disastro e il fallimento si profila all'orizzonte.

Ovvio, i personalismi incrementano le rivalità e accendono le liti: l'interesse comune scende in secondo piano e buona notte al secchio. Abbiamo visto centinaia di società sfarinarsi per questi motivi, una costante nel sistema patrio cosiddetto familiare.

Le signore Testa - un cognome

La mamma e le 3 figlie hanno escluso i consorti da qualsiasi attività

Hanno anche restaurato un borgo medievale nelle Prealpi orobiche



Da sinistra Francesco, Laura, Maria, Manuela e Roberta Testa della Tenuta degli Angeli di Carobbio degli Angeli (BG)

me non usurpato - trovarono nella disperazione, causata dal decesso del capostipite, Pierangelo, marito di Manuela e padre di Laura, Roberta e Maria, l'armonia indispensabile per mandare avanti e completare il progetto dell'uomo prematuramente scomparso. Tramutando il dolore in una sorta di dovere morale di continuare nell'opera iniziata dal caro estinto, si sono strette (dopo laurea regolamentare) in un sodalizio cementato dalla grinta, e i risultati sono lì da assaporare: un vino di qualità superiore, al punto da essere insignito delle massime onorificenze. Una bella soddisfazione.

Alla quale se ne aggiunge una seconda: lo sviluppo di un'altra azienda di medie dimensioni, che si occupa di prodotti in cemento per vari usi (destinati non solo all'edilizia), con annesso supermercato di utensili vari. Anche in questo ramo così lontano dal brut e dall'aceto balsamico (già, non manca neppure quello), le quattro splendide ed eleganti imprenditrici dominano e si assicurano un posto di eccellenza.

La loro vicenda si completa col restauro di gran parte del borgo medievale di Carobbio degli Angeli, avvenuto nel rispetto dell'architettura originaria, e restituito all'antico fascino. Un luogo incantevole alle pendici delle Prealpi orobiche che era dimenticato da Dio e dagli uomini e che ora, sarà anche per via delle bollicine, rientra negli itinerari di chi ama il buon vino e i paesaggi raffinati.

Un'ultima annotazione a proposito della riscossa femminile nel campo della «civiltà del bere». Un'altra signora bergamasca, Marta Mondonico, da tempo una stella del vino, è salita agli altari. La scorsa settimana il suo Cabernet Sauvignon Le Mojole ha conquistato, in Ungheria, la quarta medaglia d'oro internazionale.

Ormai chi dice vino dice donna. Le pari opportunità sono garantite: se la botte è piena, ringraziamo le femmine; a noi maschi non rimane che brindare alla loro salute. E alla nostra. Altro che Resistenza: questa sì è Liberazione.

il tempo



LA SITUAZIONE



NORD: Tempo in peggioramento con fenomeni sulle Alpi, in estensione e intensificazione serale a coste e pianure. Temperature in rialzo, massime tra 18 e 22.

CENTRO: Nuvolosità irregolare in transito con locali fenomeni diurni dalla dorsale al medio adriatico. Peggiora la notte da Ovest. Temperature in lieve rialzo, massime tra 18 e 23.

SUD: Nuvolosità medio-alta, talora compatta, in transito con qualche fenomeno sulla Sicilia occidentale; peggiora in parte la notte. Temperature in ascesa, massime tra 18 e 23.

LUNA
Sorge alle 13:00
Tramonta alle 02:35

SOLE
Milano 06:21 - 20:21
Torino 06:27 - 20:28
Firenze 06:16 - 20:10
Roma 06:15 - 20:01
Palermo 06:17 - 19:52

3Bmeteo
aggiornamenti h24 su
www.3bmeteo.com

IN ITALIA

	min.	max.		min.	max.
ANCONA	13	20	GENOVA	14	16
AOSTA	11	15	IMPERIA	13	17
BARI PALESE	13	22	L'AQUILA	9	19
BOLOGNA	12	22	LECCE	9	21
BOZZANO	12	20	MESSINA	15	20
CAGLIARI	13	23	MILANO	14	19
CAMPOBASSO	11	20	NAPOLI	14	19
CATANIA	14	19	PALERMO	15	22
CUNEO	10	17	PERUGIA	12	18
FIRENZE	12	22	PESCARA	12	21
			PISA	12	20
			POTENZA	9	23
			REGGIO CALABRIA	14	20
			ROMA CIAMPINO	12	23
			ROMA FIUMICINO	13	20
			S.M. DI LEUCA	13	21
			TORINO	12	18
			TRIESTE	15	18
			VENEZIA	13	19
			VERONA	12	21

DOMANI IN ITALIA



Permangono forti condizioni di maltempo al Nord, sulle regioni centrali tirreniche e sulla Sardegna. Piogge anche in Campania ed in tendenza serale su Sicilia e Calabria, più sole sulla Puglia. Temperature in calo. Venti moderati o forti meridionali.

DOPODOMANI IN ITALIA



Graduale miglioramento al Nord a partire dal Nordovest con schiarite in estensione verso est nel corso della giornata. Ancora molto instabile altrove con rovesci e temporali. Aperture sulle Isole. Temperature in calo. Venti moderati/forti intorno ONO.