



## Il patrimonio di Langhe, Roero e Monferrato

Dal 22 giugno l'umanità si è arricchita di un nuovo patrimonio: quello delle Langhe, del Roero e del Monferrato; tutta l'umanità anche quella degli astemi, dei bevitori di birra o di latte o dei componenti delle associazioni che si rifanno ai principi dei bevitori anonimi. Dunque, presumo, il riconoscimento non è attribuito, *tout court*, alla qualità del vino che in quelle zone si produce e che, va detto, ai bevitori della bevanda piace non poco. Ma il vino non si fa da solo, oggi come nel passato bisogna coltivarne la vigna, raccoglierne l'uva, avviarne la fermentazione, travasare, affinare il prodotto, operazioni che si compiono in tutte le realtà territoriali del mondo in cui si produce un vino di qualità. La qualità del vino è importante, ma forse non è tutto. Chi è nato in Langa, ma credo valga anche per il Roero e il Monferrato, sa che il percorso per conseguire il riconoscimento dall'Unesco non è stato né semplice, né indolore. Ne sa qualcosa la generazione di langaroli o di monferrini che è nata su queste terre negli anni venti che, se andava bene, poteva fare il contadino, ma se la famiglia era numerosa e non c'era terra per tutti o subiva il fascino della divisa poteva fare il carabiniere, oppure se ne aveva la vocazione o il cinismo (l'altare rende) il prete. Nulla di nuovo sotto il sole, già l'aveva scritto il Manzoni.

Esistono poi eventi che sfuggono agli uomini e così chi, a vent'anni, ha indossato

la divisa per mostrarla ai balli a palchetto si trova imbarcato per andare a spezzare le reni alla Grecia e già che c'è anche un po' all'Albania, ma lì c'è la povertà e la fame e le uniche a saziarsi sono le zanzare che in cambio cedono solo un po' di malaria.

Vita grama anche per chi la fame non aveva bisogno di andare a cercarla altrove e non spezzava le reni altrui, ma le proprie. Ne riferisce Fenoglio nella Malora: *"Ci andava male: lo diceva la misura del mangiare e il risparmio che facevano della legna... Finì che nelle sere d'autunno e d'inverno mandavamo Emilio alla cascina più prossima a farsi accendere il lume, per avanzare lo zoffino."* Fenoglio queste vicende le ha vissute sulla propria pelle e, per fortuna, le ha raccontate, dapprima forse hanno dato un po' di fastidio, poi a ferite risanate si è detto che era un grande. Negli anni sessanta il Paese si assesta e la ricchezza, come la pioggia, cade un po' su tutti: i commerci riprendono, l'Europa è in erba, solo carbone e acciaio, la Langa produce non solo

pane, ma anche filosofia: una voce poetica e testimone di Langa, quella di Cesare Pavese, si spegne in un albergo di Piazza Carlo Felice a Torino, chiedendo di non fare pettegolezzi. Nella stessa città, alcuni decenni dopo un'altra voce, quella di Primo Levi, testimone scomodo dell'abiezione umana s'imporrà il silenzio sottraendosi alla sofferenza del ricordo.

Questa generazione poco chiassosa, di guerrieri miti, del discreto *esageruma nen* che è riuscita a sopravvivere alla povertà, ai cecchini, alla malora, alle brutture delle cose viste e alla fatica del vivere non è forse la generazione che ci ha consegnato il territorio che l'Unesco ha dichiarato appartenere a tutti? Attorno agli anni sessanta vengono riconosciute le prime

produzioni a doc e in questo momento il vino, potrà disturbare gli astemi, diventa davvero il punto di appoggio su cui fa leva la forza trainante della riscoperta del passato e la costruzione del presente.

Il vino espressione del territorio ci dice che la sua storia comincia con Cavour, Giulia Falletti, Carlo Alberto, Staglieno, la tenuta di Pollenzo, il Castello di Grinzane e prosegue con Ottavi, Marescalchi, Desana, poi vengono le genialità letterarie di Arpino e le originali e profonde interpretazioni della realtà agricola di Carlin Petrini.

A modo loro sono tutte voci di un popolo di uomini e donne che hanno

raccolto l'eredità e, come il talento, non l'hanno sepolta, ma fatta fruttare. Oggi il riconoscimento dell'Unesco fa riferimento ad un complesso di fattori: la valorizzazione delle tradizioni, la cultura del luogo, le caratteristiche estetiche e sociali che accomunano queste colline ed è innegabile che tutto questo è stato tenuto in piedi e fatto camminare grazie alla produzione enologica vista e interpretata non come mera vicenda commerciale, ma come attività talmente connaturata, nel sangue, da diventare struttura portante della cultura del luogo.

Dove cultura non sta per informazione sui fatti recenti e conoscenza delle vicende dello *spread*, ma è espressione del "patrimonio genetico" delle genti che hanno abitato e abitano quelle colline e le vivono, le curano, le amano.

Il riconoscimento dell'Unesco ci dice che c'è un luogo, a due passi da casa, che dimostra che l'umanità, se vuole, può fare o conservare cose belle. È un segno di speranza.



© OICCE Times (2001)