

# STORICO CIN CIN



**CENTOVENT'ANNI E NON SENTIRLI:  
LA "CAMPAGNOLA" NON VA IN PENSIONE  
ANZI PRODUCE UVE PREGIATE A QUINTALI  
«PATRIMONIO GENETICO DA TUTELARE»**

RAVIZZA ■ All'interno

SEGUICI ON-LINE SU [WWW.ILGIORNO.IT/LODI](http://WWW.ILGIORNO.IT/LODI)

Mario Terrabusi  
e il figlio Alberto  
proprietari  
dei terreni  
della vigna  
diventata anche  
oggetto di studi

**IN OLTREPO**

**NEL 2017 LA SCOPERTA DECISIVA:  
RESISTEVA ALLA SICCIITÀ  
MEGLIO DELLE TERRE PIÙ GIOVANI**

**LA "CLASSIFICA"**

**LA PIÙ VECCHIA HA 450 ANNI  
E SI TROVA IN SLOVENIA  
QUESTA È ALL'OTTAVO POSTO**

# Vigna ultrasecolare. Ma vivissima

## La Campagnola, 120 anni di storia, produrrà 70 quintali d'uva

di PIERANGELA RAVIZZA

- STRADELLA -

**LA PIÙ VECCHIA**, in assoluto e al mondo, come vigna, forse è quella trovata a Maribor, in Slovenia: 450 anni. A Stradella, Oltrepò Pavese, però, nella zona sud-orientale della città, quasi alle porte della Valle Versa, ne è spuntata una che di anni ne ha almeno 120. «Dovrebbe essere l'ottava più vecchia al mondo - dice il proprietario, Mario Terrabusi che conduce un'azienda agricola assieme al figlio Alberto - non siamo riusciti a risalire più indietro nel tempo, ma non escludo che possano essere anche 200 anni». La "Campagnola" è talmente in ottima salute che, anche quest'anno, produrrà dai 65 ai 70 quintali di uva, fra croatina, barbera e uva rara: «Guarda caso - dice Nicola Parisi, agronomo della cantina "Terre d'Oltrepò" che provvederà alla vinificazione - l'uvaggio perfetto per produrre il pregiato e storico Buffafuoco». E se oggi la Campagnola, cinquemila metri quadrati a vigneto con ancora i pali in legno e filari come una volta ("maggiolino" tipicamente piemontese), è diventato un caso di studio e un progetto universitario, la scoperta è di un anno fa.

**NEL 2017**, infatti, la vendemmia, in tutto l'Oltrepò, causa una persistente siccità estiva, fu piuttosto scarsa: cali anche del 30-35% come resa quantitativa. Tranne che alla Campagnola: «Qui abbiamo prodotto come al solito, non un grammo in meno», racconta Mario Terrabusi. Che i vigneti vecchi fossero in grado di produrre bene anche in annate sfavorevoli era stato già accertato, ma il caso di Stradella diventa, oggi, un laboratorio a cielo aperto. «Non è un



**VENDEMMIA** Il via alla raccolta: barbera, croatina e uva rara le qualità prodotte dalla Campagnola

**SALTO DI QUALITÀ**

**Quest'anno per vinificare  
attivata una struttura  
dedicata agli acini pregiati**

mistero. Fino allo scorso anno - ci dicono - la produzione finiva nel gran calderone degli oltre 500mila quintali di uva pigiati negli stabilimenti di Broni o di Casteggio della cantina Terre d'Oltrepò. Quest'anno, invece, per la produzione della Campagnola verrà messa in funzione, appositamente, la struttura di Santa Maria

della Versa destinata alla vinificazione di uve pregiate».

**È ATTIVO** poi un progetto sperimentale, su questo vigneto, che vede coinvolti oltre all'azienda stradellina, la cantina Terre d'Oltrepò, il consorzio Terre Padane, l'azienda vivaistica Guido Golferezzeno e la facoltà di Agraria della Cattolica di Piacenza con il docente oltrepadano Alberto Vercesi. Obiettivo: ripristinare, una a una, le viti morte utilizzando le piante antiche riprodotte. «È un patrimonio genetico di biodiversità da salvaguardare», dicono gli esperti. Se ne sono convinti anche i Terra-

busi: «È un vigneto che richiede uno sforzo supplementare di lavoro per essere ben coltivato. Prima di essere certi della sua antichità, avevamo inoltrato domanda per estirparlo. Poi ci siamo decisi a tenerlo». Talmente convinti (anche grazie all'intuito dell'amico Terecio Tavani) che hanno rinunciato e restituito i contributi ricevuti. L'originalità del vigneto, come rimarcato anche dall'agronomo Massimo Modena che segue l'azienda, merita anche l'onore della platea nazionale, in Tv, lunedì, nella trasmissione "Sapere e sapori" in onda fra le 19 e le 20 su Rai 3.

© RIPRODUZIONE RISERVATA