

**Franciacorta** Dai primi vini-test, imbevibili, ai premi delle riviste di settore: una realtà da 80 mila bottiglie l'anno e 5 milioni e mezzo di fatturato

# Cascina Clarabella, dove fare il vino aiuta a stare meglio

## Su 180 dipendenti del consorzio di coop sociali e onlus, sessanta sono pazienti psichiatrici

La campagna fa bene all'umore, anche se si lavora duro. Provenendo da una città spesso nervosa, la prima cosa che colpisce, girando Cascina Clarabella, è il sorriso di qualsiasi persona incontrata. Carlo Fenaroli, (sorridente) vicepresidente del Consorzio, spiega in semplicità: «Pacciamo un buon lavoro, per aiutare chi è in difficoltà e per produrre vini eccellenti».

Ovviamente semplice solo in apparenza: ci sono voluti dieci anni intensi per farne un punto di riferimento non solo nel Bresciano, ma in Italia. La storia non può che essere particolare: tecnicamente Cascina Clarabella è un consorzio di cooperative sociali e onlus, guidato da Claudio Vavassori, e formato dalle società Clarabella, Diogene, Airone e Is.Pa.Ro. L'ultima ha avuto il ruolo principale nella creazione del gruppo, visto che è nata nel 1990 con lo scopo di unire le allora Ussl di Iseo, Pazzolo e Rovato — da qui l'acronimo — attive nella riabilitazione delle persone con forte disagio psichiatrico.

«Is.Pa.Ro. ha fissato i paletti della nostra filosofia, che si basa sulla psicoterapia istituzionale studiata in Francia — continua Fenaroli — qui non c'è distinzione tra curato e curante, si affidano responsabilità agli utenti psichiatrici ovviamente in modo corretto

### La scheda

#### Il gruppo

Quattro le cooperative sociali onlus che formano il Consorzio Cascina Clarabella creato nel 2009: Clarabella (unica realtà agricola), Diogene, Airone e Is.Pa.Ro. La cascina si trova in Franciacorta, al confine fra Corte Franca e Iseo

#### I vini

Sul mercato da 2007, sono seguiti dall'enologo Aldo Papetti, formatosi con Mattia Vezzola. Tre sono Metodo Classico Docg: Satèn, Pas Dosé e Brut (premiato da Slow Wine). Due sono Doc: Terre di Franciacorta rosso e Cortefranca bianco. In tutto, 80 mila bottiglie prodotte ogni anno, per un fatturato di 5 milioni e mezzo di euro e un utile di 300 mila euro

#### La curiosità

Dal 2012, Cascina Clarabella sta seguendo un progetto di recupero e reinserimento — sul modello già sperimentato in Franciacorta — a Ponte dell'Olio, in provincia di Piacenza: sedici gli ettari di vigneto dell'Azienda Agricola Perinelli



**Panoramica** Una veduta aerea della cascina Clarabella a Cortefranca

e c'è un mix tra persone in comunità e altre che vivono all'esterno. Non ci si basa su terapie farmacologiche e le sedute psichiatriche ma sul lavoro e il reinserimento in tempi corretti. Lo so che può sembrare un paradosso, ma io vorrei che si chiudesse la comunità: vorrebbe dire che

#### Il nome

«Clarabella l'ha suggerito uno dei nostri pazienti, ma non abbiamo mai capito perché»

siamo stati bravi. L'arrivo nel 2010 della cooperativa Airone, specializzata nei processi in uscita sul territorio va in questo senso».

L'impegno di Is.Pa.Ro. trova un riscontro nei comuni della zona che offrono lavori di bassa manovalanza ma la prima svolta arriva con la nascita di Clarabella, nel 2002. Due anni dopo, a Cà de Pole, tra Iseo e Cortefranca, la nuova cooperativa agricola si installa in una zona depressa intorno a una cascina in stato di abbandono. «L'abbiamo ricostruita totalmente, con vari finanziamenti — prosegue il

vicepresidente — e abbiamo iniziato a fare agricoltura e una viticoltura basica. L'anno prima avevano coinvolto nell'operazione la cooperativa Diogene per gestire in sede la parte socio-sanitaria: iniziavamo a funzionare come si deve però non c'era un obiettivo preciso».

Quello lo trova Aldo Panetti, operatore di Is.Pa.Ro, ma soprattutto giovane enologo, formatosi da Mattia Vezzola. Dai test iniziali («imbevibili, ma non avevamo i mezzi né una cantina»), ai primi risultati positivi e all'entrata sul mercato nel 2007 come unica

onlus di Franciacorta. Oggi, a quattro anni dalla fondazione, il Consorzio Cascina Clarabella è una realtà con numeri importanti: 11 ettari vitati, a coltivazione biologica, sparsi tra Corte Franca, Nigoline, Rovato e Rodengo Saiano; 80 mila bottiglie l'anno con le tre Docg Metodo Classico e le due Doc Terre di Franciacorta rosso e Cortefranca bianco; cinque milioni e mezzo di euro come fatturato con un utile sui 300 mila euro.

Ma è un altro numero che rende orgoglioso Fenaroli. «Abbiamo 60 utenti psichiatrici, pagati lo sottolineo, su 180 dipendenti in tutto: un record per chi fa cooperativa». Il risultato di tutto questo sforzo, guidato in cantina dal già citato Panetti, è un tritico che sta conquistando critica e pubblico per l'elevata qualità e il prezzo competitivo: il Brut (quello del 2010) è stato premiato da Slow Wine come uno dei migliori Metodo Classico d'Italia; il Satèn è all'altezza dei blasonati e il Pas Dosé Essenza — nome suggestivo — è poco ma buono come succede per i prodotti ricercati. Prima o poi, ne siamo certi, arriverà pure il rosé ma ora il progetto più importante è legato all'attività agrituristica, con un ristorante, dove la cucina del territorio e i «frutti» di Clarabella saranno pro-

tagonisti. L'entusiasmo di Ramona Tocchella, giovane vicepresidente della cooperativa agricola del Consorzio — che produce anche olio extravergine e miele oltre a essere fattoria didattica — è contagioso in merito.

Curiosità finale: perché il nome Clarabella? Nulla a che fare con il personaggio disneyano. Il merito va in toto a un utente psichiatrico, particolarmente problematico, che viveva tappato in casa e usciva solo per andare in cascina. Racconta Fenaroli: «Avevamo affidato al nostro club terapeutico il compito di trovare un bel nome alla cooperativa: passavano ore a discutere e non si trovava mai quello giusto, che mettesse tutti d'accordo. Un giorno arriva lui in Vespa, ascolta l'ennesima riunione senza fiatare e improvvisamente dice "Conoscete Clarabella?". Tutti lo guardano e pretendono una risposta. Bene, lui parla sottovoce — a tutti, uno alla volta — e alla fine si decide per acclamazione che la cascina porterà questo nome. Giuro che non ho mai capito chi fosse Clarabella e cosa avesse detto ai suoi compagni. Ma resta un nome azzeccato, ci ha portato fortuna e quindi non ha senso chiederselo». Un posto unico, ve l'avevamo detto.

**Maurizio Bertera**

© RIPRODUZIONE RISERVATA