



# EcoBioNews

Direttore editoriale Giuliano D'Antonio

Speciale per **Salerno**

## L'intervista. La storia di un'azienda nata dalla passione per il territorio "Vigne di Raito", in onore di Ragis

*I vini di Patrizia Malanga in un angolo di Costa d'Amalfi tra cielo e mare  
Il "bio"? "Metodo coerente con la nostra scelta di recuperare il paesaggio"*

di Giuliano D'Antonio

Patrizia Malanga mi viene incontro lungo il selciato che da borgo San Vito di Vietri sul Mare si arrampica lungo il pendio che domina l'inizio della Costiera Amalfitana e mi invita a iniziare un percorso che lentamente attraversa tutta questa piccola azienda che tra cielo e mare morbidamente costruisce il paesaggio rurale. Il cammino parte dall'antica cantina e poi prosegue tra i limoni, meravigliosi sfusati amalfitani, per poi salire lentamente tra i vigneti di aglianico e piediroso fin sul limite della proprietà con un ombroso e fresco bosco di larici e di angoli per riposare corpo e mente.

Il nostro cammino è lento mentre Patrizia Malanga, l'imprenditrice che anima questa azienda così dinamica, mi narra la storia di secoli e di leggende che hanno dato origine al nome di luoghi quasi fiabeschi.

Le chiedo di raccontarmi quando è nata questa avventura e lei mi descrive la minuziosa ricerca di un casa con un giardino non lontano da Salerno dove viveva con marito e figlie e di come siano stati rapiti dalla magia di un terreno ormai abbandonato da tempo, divenuto luogo di accumulo di materiali vari, ma che - tra le pieghe e le ferite dell'abbandono - nascondeva ancora "la musica, le voci ed i profumi di una comunità contadina antica che bisognava assolutamente riportare alla luce".

### L'inizio della storia.

L'avventura inizia così nel 2001 con il lento e faticoso recupero degli spazi del vecchio frutteto e il rimpianto del vigneto.

### Ma perché un vigneto?

"Il rimpianto del vigneto nasce dalla tradizione del luogo confermata dallo stesso toponimo: Borgo di San Vito ad Torcle cioè al torchio, il richiamo al territorio, l'identificarsi con esso e con le tradizioni, con il paesaggio e la sua storia, le sue leggende, la sua gente. E' stata questa la mia continua ricerca, che non poteva esprimersi se non con il rispetto dei luoghi e dell'ambiente, con metodi di coltivazione biologici e biodinamici



Patrizia Malanga



che ancor più affondano le tecniche nella memoria contadina".

### Quali le maggiori difficoltà nel gestire questo tipo di impresa agricola?

"I maggiori problemi sono stati di natura burocratica ed amministrativa, troppo spesso gli uffici pubblici non comprendono le difficoltà di un imprenditore e talvolta ho percepito quasi un crudele accanimento nel demotivare il nascere di un'impresa con stillicidi di richieste di documenti che possono determinare ritardi anche di anni nell'iter di un'autorizzazione. Tempi troppo lunghi possono fare fallire il sogno di fare impresa. La seconda grande difficoltà è stata quella di fare di me, proveniente da studi umanistici, una "vignaiola". All'inizio, donna inesperta, mi sono ritrovata a svolgere il ruolo di "vice-aiutante" bracciante, spesso guardata con curiosità e ironia dagli operai anziani che mi aiutavano nella gestione dei campi, ma alla fine spero di essermi guadagnata il loro rispetto".

### Quando il passaggio da uva a vino?

"Dopo che per alcuni anni ci siamo limitati a vendere l'uva, la passione è cresciuta ed abbiamo cominciato a pensare e progettare una nostra

cantina, ma i vincoli paesaggistici ed urbanistici hanno reso per il momento irrealizzabile la struttura. Per questo motivo ci siamo rivolti a cantine amiche vicine che hanno dato ospitalità alle nostre attrezzature e uve per iniziare a vinificare il nostro aglianico ed il nostro piedirosso. Nel 2007 è nato il "Ragis" dal nome di un leggendario guerriero longobardo che fondò

Raito: un viaggio in prevalenza di aglianico con tre anni di invecchiamento dalla vendemmia al bicchiere. Un viaggio con prevalenza di piediroso su aglianico ha dato vita, invece, ad un rosè: il "Vita Menia". In

tutto circa 5000 bottiglie destinate alla vendita diretta in azienda e ad una selezionata lista di enoteche e ristoranti, una piccola parte si sta avviando all'esportazione".

### La scelta del metodo "bio"?

"Sicuramente è una scelta obbligata per chi come me ritiene prioritaria l'identità del territorio con il prodotto che si realizza e con esso la sua salvaguardia, con il rispetto per la natura che esprimono con forza questi prodotti che vediamo intorno a noi. Non solo in questa azienda, ma in generale nel settore dell'agricoltura. La certificazione delle produzioni biologiche iniziata nel 2008 ormai ci consente di potere identificare il nostro vino come "Vino Bio" nel rispetto della normativa comunitaria. Il biologico per me non è un punto di arrivo, ma solo una tappa che mi aiuta a sottolineare le scelte che le "Vigne di Raito" hanno fatto in termini di metodi di coltivazione e di vinificazione, sperando in un approccio "consapevole" del consumatore, che nel bere un nostro vino ne può gustare tutti i suoi colori, i suoi profumi, che sono quelli di questo territorio. E dentro ci sono i nostri sogni di fare impresa".