



Economia

TRENTINO DOMENICA 28 OTTOBRE 2018 | 7

e-mail: trento@gioialetrentino.it

GIOVANI PROTAGONISTI >>> ISERA

di Carlo Bridi
ISERA

I dati emersi a Cernobbio, in occasione del Forum internazionale sull'agricoltura e l'alimentazione organizzato da Coldiretti, confermano un dato che noi documentiamo da diversi anni e cioè che le aziende agricole condotte da giovani sono le migliori in quanto la loro superficie media è maggiore delle altre, ed il loro fatturato è superiore del 75% alla media delle aziende. Inoltre sono aziende che sanno competere meglio sui mercati. Sempre più spesso si tratta di giovani che tornano alla terra dopo aver svolto le più svariate professioni per diversi anni. È questo il caso anche di questa settimana, un giovane che dopo le scuole professionali ha lavorato fuori azienda per 12 anni, e poi, a 32 anni, un po' per passione ed un po' per l'opportunità offerta dal papà che coltivava un'azienda viticola di punta in quel di Isera, ha deciso di licenziarsi e tornare in azienda prima come collaboratore del papà, poi da due anni titolare di una propria azienda agricola frutto in parte di terreni ceduti in affitto dal papà e in parte da terreni presi in affitto.

Parliamo di Andrea Scrinzi, viticoltore di punta assieme al papà, non certo una persona estroversa, ma grande professionista nel suo settore, tant'è che all'interno dell'azienda che conduce assieme al padre è stata scelta e premiata la vigna eccellente del concorso indetto dal comune di Isera ogni anno per premiare non il miglior vino ma la vigna meglio coltivata e il viticoltore che la cura.

Andrea ha anche un occhio attento al futuro e ritiene infatti fondamentale l'adeguamento costante dell'azienda alle esigenze del mercato che vengono espresse dalla Cantina Sociale di Isera dove conferisce la propria uva. Ma c'è anche un sogno nel cassetto: quello di farsi una bella famiglia con la quale condividere non solo il lavoro ma anche la propria vita. Alla nostra domanda se dopo tre anni dalla scelta è pentito, netta la risposta: «Assolutamente no, sono molto soddisfatto dopo tanti



Andrea Scrinzi nella sua campagna

LA SCHEDA

Il vigneto premiato è di Marzemino

Andrea Scrinzi nasce a Isera 35 anni fa, si diploma all'IPIA in meccanica, ma il lavoro in questo settore non gli piace, quindi fa l'idraulico per 12 anni. 3 anni fa decide di tornare in azienda, prima collabora col padre che conduce un'azienda viticola d'avanguardia di 8 ettari divisa su soli 3 appezzamenti, poi 2 anni fa apre la propria partita IVA e prende in affitto 1,9 Ha di vigneto delle varietà: Marzemino, Chardonnay, Moscato, Pinot Grigio e schiava divisi in 6 appezzamenti nei comuni di Isera e Mori. L'azienda nel 2018 è stata premiata come vigna eccellente per un suo vigneto di Marzemino ritenuto dalla giuria tecnica il migliore fra i molti partecipanti. L'uva è conferita alla Cantina sociale di Isera e in parte lo Chardonnay base spumante va direttamente alle Cantine Ferrari.

La «vigna eccellente» del contadino Andrea

Scrinzi ha lasciato il lavoro in un'azienda dopo dodici anni e ha scelto la terra. Ora ha una sua attività che è stata premiata. «Perché è curatissima»

anni di lavoro per gli altri ora posso dire che lavoro per me, quindi c'è la soddisfazione dell'intrapresa personale che non avrei potuto avere come dipendente. Certo, l'impegno è tanto: assieme a papà conduciamo un'azienda viticola di otto ettari, dove tutti i lavori dalla potatura in poi vengono fatti direttamente da noi. Attingiamo a mano d'opera esterna solo per la vendemmia che deve essere fatta con grande puntualità.

Ma come mai avete raggiunto i vertici della qualità premiata con la vigna eccellente?

«La grande attenzione in tutte le fasi della coltivazione, dalla potatura adatta per ogni singola varietà all'importante azione del dirado dei grappoli che facciamo ad agosto, alla collocazione della varietà giusta nel posto giusto: ecco che cosa abbiamo fatto e che cosa ci ha fatto vincere il premio».

Alla domanda sui suoi rapporti con l'ambiente Andrea risponde in modo articolato. «Va precisato innanzi tutto il fatto che su buona parte dell'azienda abbiamo eliminato il diserbo chimico; l'uva che conferiamo alle Cantine Ferrar-

ri come base spumante non può essere prodotta con il diserbo quindi solo diserbo meccanico, ma non è un problema perché tutta l'azienda è lavorabile meccanicamente; in prospettiva pensiamo però di trasformare l'azienda in biologica perché è questo il trend al quale assistiamo».

«Il prodotto viene conferito tutto alla cantina Sociale di Isera che retribuisce in modo soddisfacente l'uva, poi c'è una tradizione di famiglia: mio nonno è stato fra i primi soci della cantina» ricorda Scrinzi.

Andrea riesce anche a trovare il tempo per il suo hobby preferito: la montagna. Scrinzi è un grande appassionato di montagna, con grandi camminate l'estate e la pratica dello sci l'inverno. Alla domanda su cosa dicano i suoi ex colleghi della scelta, egli risponde che tutti dicono che ha fatto bene «anche perché ho avuto la fortuna di andare in un'azienda di punta e ben strutturata. Una sottolineatura merita l'Amministrazione comunale - conclude Andrea - perché è molto vicina al nostro mondo dei viticoltori».