

LE BIOBOLLICINE DI PERLAGE SRL CHIUDONO IL 3° CICLO DI INCONTRI SULLA CSR



Il 16 giugno si è concluso il terzo ciclo di incontri in azienda dedicati alla responsabilità sociale d'impresa, attività promossa e realizzata dalla Camera di Commercio di Treviso (Sportello csr e ambiente) e da Treviso Tecnologia.

Per il 2011, le ditte selezionate, pur occupandosi di attività completamente differenti (produzione di imballaggi in legno, automazione e cancelli elettrici, vino biologico) sono risultate accomunate da una particolare attenzione verso gli aspetti legati alla comunicazione ed alla sostenibilità ambientale, due caratteristiche ritenute fondamentali per il successo di un'azienda, soprattutto in un periodo di instabilità dovuto alla recente, ed ancora attuale, crisi economica. Il gruppo di visitatori ha raggiunto la sede di Perlage srl, che ha ospitato l'incontro, e si è lasciato coinvolgere dal "padrone di casa", Ivo Nardi, che ne ha illustrato la storia e l'attività, proprio nel vigneto da dove provengono le uve che fanno di questa realtà imprenditoriale la più grande azienda vinicola in Italia, produttrice di vino biologico e biodinamico.

Perlage srl, impresa a conduzione familiare, in origine prevalentemente agricola e per una percentuale minore impegnata in attività di produzione lattiero-casearia, è amministrata dai sette fratelli Nardi e nel 2010 ha festeggiato il traguardo del venticinquesimo anno di produzione biologica; un percorso iniziato negli anni '80, quando Ivo Nardi frequentava l'università di Agraria a Firenze dove c'era una maggiore sensibilità al rispetto dell'ambiente e verso la sperimentazione biodinamica (almeno all'interno del gruppo universitario). Così nacque l'idea di esportare le conoscenze apprese in Toscana a Farra di Soligo e nell'85 avvenne l'intera conversione dell'azienda di famiglia verso la produzione biologica. Nonostante i momenti difficili che hanno caratterizzato i primi anni di attività e che hanno messo a dura prova la capacità di Perlage di dare continuità al

percorso intrapreso, soprattutto a causa della mancanza di testi specifici sull'applicazione delle tecniche agricole nel settore biologico e biodinamico, l'azienda è riuscita a sopravvivere, a svilupparsi ed affermarsi nel mercato. Per far comprendere meglio i valori e la filosofia aziendale, sono stati allestiti alcuni *Eco point* che riassumono le azioni csr intraprese; il primo di questi, posto in un filare, sottolinea cosa significhi produrre un vino biologico e biodinamico, capace di rispettare quell'equilibrio naturale dell'ecosistema vigneto e quindi in grado di preservare le potenzialità del terreno, dove l'attività dell'uomo ha abbandonato l'utilizzo di antiparassitari chimici, che eliminano gli insetti in modo indiscriminato, e dove tra i fertilizzanti è valorizzato l'elevato potenziale del compost, ottenuto dalla frazione umida della raccolta differenziata.

Produrre biologico però fa sì che sia necessario un maggiore controllo del vigneto; fertilizzanti ed ammendanti naturali sono infatti più facilmente dilavabili rispetto a quelli chimici, richiedono che il lavoro nelle vigne non possa mai fermarsi per più di una settimana ed influiscono sul prezzo di mercato, maggiore rispetto ai prodotti concorrenti, che ad oggi, nonostante l'elevata qualità, fa rientrare il vino biologico tra i prodotti di nicchia.

Perlage lavora le uve che provengono da 90 ettari di terreno, 20 di proprietà della famiglia Nardi e gli altri di proprietà di fornitori dei territori limitrofi, tutti uniti nella produzione vinicola biologica e con i quali si è prima creata una rete di assistenza tecnica condivisa, che ha garantito effetti straordinari in termini di qualità del prodotto e di relazioni tra aziende; in seguito è stato costituito un gruppo di acquisto dei mezzi tecnici (fertilizzanti).

Tra i fornitori storici si ricorda la cooperativa di S. Michele a Manzana, la più antica per la produzione di vino biodinamico e per la quale è stata creata una specifica linea di prodotto. Il termine "biodinamico" sottintende una concezione olistica della natura, dove i metodi impiegati ricordano le filosofie della medicina orientale; ad esempio ha molto affascinato la descrizione della particolare tecnica del "corno letame" che consente di riattivare i microorganismi presenti nel suolo che migliorano la fertilità della pianta e quella del "corno silice" e poltiglia bordolese che stimola la sua capacità di difesa, consentendo così un minore impiego di rame. Per quanto riguarda i controlli e la conformità ai parametri stabiliti per la produzione biologica, ha

influito anche la scelta del laboratorio di analisi che deve verificare l'assenza di pesticidi. In linea con il percorso intrapreso e per garantire la sicurezza e certezza del proprio prodotto, dopo attente valutazioni, ne è stato scelto uno ad Amburgo. I controlli a campione vengono effettuati su ogni carro d'uva; i campioni congelati sono conservati nel caso in cui le analisi di massa rilevano la presenza di molecole di pesticidi.

L'attenzione di Perlage verso il territorio si nota anche nei successivi *Eco point* che informano su come l'azienda si serve di particolari bancali certificati (ecopallet), impiega bottiglie più leggere che consentono di risparmiare ed inquinare di meno durante la fase di trasporto ed utilizza tappi a vite e cartoni in carta riciclata. Anche se il beneficio può sembrare minimo, la sinergia che si crea grazie ai vari accorgimenti è notevole. L'adozione dei pannelli solari assicura la produzione dell'80% del fabbisogno di acqua calda e l'acquisto di certificati verdi garantisce che tutto l'approvvigionamento energetico derivi da fonti rinnovabili.

L'attenzione per il sociale ha spinto l'azienda ad ospitare 10 disabili del ceod per i 20 giorni di vendemmia, un'esperienza stimolante sia per Perlage sia per i ragazzi e che prosegue nel tempo.

Tra le altre attività si ricorda inoltre *Bio ambra* per lo sviluppo di progetti di rete, al fine di consentire di unire le forze e le differenti abilità che caratterizzano le 5 aziende che vi partecipano, lavorando assieme e non più solo come concorrenti.

La visita è proseguita tra cisterne, filtri tangenziali ed autoclavi per la spumantizzazione, nella frescura della cantina, dove ultimo, ma non meno importante, si è appreso che Perlage ha ospitato alcuni studenti dell'istituto "G. Verdi" che hanno preparato una tesina per gli esami di maturità, sul tema dell'utilizzo di acqua (ed eventuali sprechi) in cantina. Un altro piccolo tassello che segna il percorso csr dell'azienda.

E per terminare, si è tenuto un bel brindisi con le bio bollicine di Perlage, ringraziando ancora l'azienda per l'ospitalità ed i partecipanti al terzo ciclo di incontri che sono intervenuti numerosi e che hanno dimostrato, ancora una volta, l'importanza di valorizzare le esperienze imprenditoriali del trevigiano, che si distinguono e che meritano di essere conosciute da tutti.