Cantina Frentana una cooperativa che si fa famiglia

scritto da Fabio Piccoli | 21 Luglio 2020



È vero, la cooperativa è un'azienda come le altre, ma rispetto alle altre ha anche un qualcosa di più.

Non è che questo la renda migliore o peggiore di altre forme di impresa ma di fatto la obbliga ad avere delle responsabilità più ampie e complesse rispetto ad un'azienda "normale".

Penso tutto questo mentre il camper Gino entro dal cancello di Cantina Frentana, una delle numerose cooperative vitivinicole abruzzesi ma con una personalità decisamente originale che la

distingue da molte altre realtà.

Si riconosce facilmente Cantina Frentana anche da lontano grazie alla suggestiva torre vinaria che è stata splendidamente ristrutturata alcuni anni fa e adesso funge anche come straordinario strumento di comunicazione, dove organizzare eventi e, soprattutto, far godere agli ospiti di uno dei più bei paesaggi dell'Abruzzo vitivinicolo.

Conosco Cantina Frentana da alcuni anni grazie al progetto The Wine Net, la prima rete italiana costituita da sette cooperative vitivinicole italiane (oltre a Frentana, troviamo Cantina Negrar Valpolicella, Valdoca, Pertinace, Cantina Vignaioli Scansano, La Guardiense, CVA Associati), nata per comunicare in maniera ancor più forte i valori della cooperazione vitivinicola e al tempo stesso testimoniare gli straordinari livelli qualitativi oggi raggiunti da molte cooperative del vino italiane.

Ma la conoscenza di Cantina Frentana mi ha portato ad apprendere valori che, lo ammetto, pensavo si fossero un po' persi anche all'interno del mondo cooperativistico, cioè quelli dell'etica, del considerare l'azienda uno strumento per lo sviluppo non solo economico ma anche sociale di un territorio.

Al punto che se dovessi trovare una descrizione adeguata per questa bella realtà collocata a Rocca San Giovanni (Chieti), nell'entroterra della suggestiva Costa dei Trabocchi, direi che è una famiglia sana, quella con i principi ancora solidi, che agisce in maniera trasparente e considera i propri soci come dei famigliari.

Può apparire una descrizione retorica, qualcuno potrebbe anche pensare lontana dalla realtà, ma questo perché non ha conosciuto i due uomini che ormai da oltre venticinque anni sono al vertice della Cantina, il presidente Carlo Romanelli e il direttore Felice Di Biase.

Lavoro nel mondo del vino dal 1989 e mi è capitato rare volte di trovare persone così ricche dal punto di vista umano. Persone che riescono a conciliare in maniera perfetta i sani principi della gestione di impresa a quelli etici e sociali.

In parole povere persone di cui ti puoi fidare, che mettono sempre la faccia in tutto ciò che fanno e non si nascondono dietro ai loro ruoli.

Questo ha consentito di costruire una seppur piccola squadra di collaboratori che prima di tutto credono ai valori dell'azienda, come lo "storico" enologo della Cantina, Gianni Pasquale, uno dei migliori professionisti della vitienologia abruzzese.

Cantina Frentana, pertanto, appare oggi una di quelle realtà che prima di parlare dei suoi prodotti ti sentiresti spinto a citare i nomi di tutte le persone che lavorano in essa, compresi ovviamente anche i soci.

Non a caso è stata la prima volta che mi è capitato di visitare una cooperativa e il suo direttore come prima cosa mi ha portato a vedere non solo i vigneti di molti soci ma anche le loro abitazioni a testimonianza sia delle capacità viticole ma anche che grazie al loro impegno garantiscono una solidità economica alla cantina e alle proprie famiglie.

È proprio questo che a mio parere consente di ridare grande valore e senso ad un termine che troppo spesso è stato considerato quasi negativo, quello di Cantina Sociale.

Realtà come Frentana, invece, e non solo lei fortunatamente, ridà al termine di Cantina Sociale la giusta nobiltà, la corretta reputazione.

Ma sono numerose le azioni di Cantina Frentana che testimoniano concretamente il suo valore, a partire dal progetto qualità che da anni cerca di valorizzare al meglio le produzioni dei propri soci. Ancor più originale il loro

progetto “Banca dei Vigneti”, una risorsa straordinaria che prevede la gestione diretta della cantina di una parte dei vigneti, in biologico, con l’intento di convertire col tempo l’intera produzione. Un impegno concreto in difesa del più grande patrimonio di una cooperativa, quei vigneti di pregio a rischio abbandono per mancanza di ricambio generazionale all’interno delle famiglie coltivatrici. Conservare il territorio e il paesaggio, offrire una prospettiva occupazionale ai giovani che desiderano restare in campagna con scarsa terra a disposizione: a questo serve la banca dei vigneti.

La degustazione dei vini di Cantina Frentana si è svolta in due dei luoghi chiave di questa realtà, la già citata torre vinaria e all’interno di una splendida cena in uno dei più bei trabocchi della costa.

L’ennesima dimostrazione dell’efficacia di comunicare i vini nei loro luoghi privilegiati di produzione. L’Abruzzo, in questa direzione, può offrire una moltitudine di luoghi che vanno dal mare alla collina fino alla montagna, quella vera.

Luoghi che per Cantina Frentana ci hanno consentito di apprezzare l’ottimo lavoro dei soci sul fronte del Montepulciano ma anche di Cococciola, Pecorino e Passerina che oggi si stanno accreditando sempre di più anche nel panorama dei grandi vini del nostro Paese.

Gino ci riaccoglie per ripartire, la famiglia Frentana è sul piazzale della Cantina a salutarci con autentica gioia.

Un’immagine del passato che fortunatamente questa piccola cooperativa abruzzese sa ogni giorno riportare al presente.