

## CRONACHE

# La medaglia a Paolo l'agricoltore che salva i vecchi terrazzamenti

## Restaurato il paesaggio tradizionale del Chianti con 7 km di muri a secco

**Toscana**di **Marco Gasperetti**

**A**ppena gli hanno consegnato la medaglia d'oro il primo pensiero di Paolo è andato a nonno Carlo, notaio per professione, agricoltore per vocazione, che quei terrazzamenti custodiva con amore assoluto. Lui non aveva assistito alla «grande distruzione» e probabilmente nel guardare i vigneti ricostruiti e tornati all'antica bellezza, di niente si sarebbe accorto. «E invece qui negli anni 70 — ricorda Paolo — le ruspe distrussero i terrazzamenti modificando paesaggio e produzione del vino.

Allora era l'unica soluzione per far sopravvivere la viticoltura ma fu uno scempio che per fortuna qualcuno è riuscito a bloccare».

Quel qualcuno è proprio lui, il nipote di Carlo, Paolo Socci, settantenne, studi da ingegnere, una vita da dirigente d'azienda e ora orgogliosamente contadino. Domenica scorsa, nella sua Lamole, borgo a 600 metri di altezza nel cuore del Chianti, è stato festeggiato per la medaglia d'oro ricevuta dalla Regione Toscana. Motivo del prestigioso riconoscimento? «È stato protagonista di un'operazione controcorrente di recupero e valorizzazione degli antichi terrazzamenti impiantando vitigni tradizionali», recita la motivazione del premio. Un lavoro che ha portato all'iscrizione dei terrazzamenti di Lamole nel registro dei paesaggi rurali del ministero all'Agricoltura. «Scatenando però gli appetiti

di molti poteri forti che sono riusciti a rendere la mia azienda più fragile — confessa Socci —. Ma io non mi arrendo, continuo nella mia opera di "archeologia agricola"».

Tornare ai vigneti a terrazzamento ha migliorato la produzione di un vino oggi simile a quello tanto amato da Lorenzo il Magnifico. «Abbiamo ricostruito sette chilometri di muri a secco ed è stata una fatica sovrumana — spiega Paolo — ma l'esposizione dei filari è tornata quella di una volta, anche in termine di fotosintesi perché le uve sono esposte al sole con angolazioni diverse. I terrazzamenti trattengono la sabbia, la cui matrice è la pietra arenaria, e il metabolismo della pianta muta completamente. Infine i muri a secco proteggono dall'erosione».

E il paesaggio? Straordinario. Non per motivi nostalgici, ma per ordine e armonia. «Paolo Socci inconsapevolmente si è anche trasformato

in un paesaggista per produrre un vino migliore», spiega Mauro Agnoletti, docente di Pianificazione del paesaggio rurale all'Università di Firenze e responsabile scientifico del catalogo dei paesaggi rurali storici del ministero delle Politiche agricole. «Costruire muri a secco valorizza una delle forme di paesaggio più importanti della Toscana — continua Agnoletti —. Questa è la dimostrazione che esiste un connubio inscindibile tra le pratiche produttive tradizionali e la qualità del paesaggio». Pedagogia agricola? «Certo, così si fa cultura e s'insegna a fare agricoltura in modo nuovo — risponde Agnoletti — ma allo stesso tempo tradizionale. Creando anche un nuovo modello di competitività internazionale. Vino e paesaggi unici al mondo».

mgasperetti@corriere.it

**L'opera**

- Paolo Socci, 70 anni, studi da ingegnere ed ex dirigente d'azienda, è stato premiato con la medaglia d'oro dalla Regione Toscana

- La motivazione: ha impiantato vitigni tradizionali nella sua Lamole e quindi recuperato (e valorizzato) gli antichi terrazzamenti del Chianti



Peso:43%



**Campagna** Paolo Soggi, 70 anni, davanti a uno dei suoi muretti a secco. A sinistra, i colli del Chianti



Peso:43%