

IL RAMIÈ DI POMARETTO E LA STRADA DEI VIGNETI ALPINI PROTAGONISTI DI “VINI ALL’INSÙ”
DAL 4 AL 6 SETTEMBRE

Il **Ramiè di Pomaretto** è uno dei prodotti più tipici della **vitivinicoltura “eroica” di montagna** e, insieme ad altre vere e proprie perle enologiche, **da venerdì 4 a domenica 6 settembre** sarà protagonista **a Perosa Argentina e a Pomaretto** di “**Vini all’insù**”, una rassegna dedicata alle **migliori produzioni dell’arco alpino**, patrocinata e sostenuta dalla **Città Metropolitana di Torino**. La manifestazione organizzata dall’**Unione dei Comuni delle Valli Chisone e Germanasca**, dalle **amministrazioni comunali e dalle Pro loco di Perosa e di Pomaretto**, sarà l’occasione per fare il punto su alcuni dei risultati del **progetto europeo ALCOTRA Strada dei vigneti alpini**, di cui capofila la Città Metropolitana di Torino. Il progetto consentirà al Comune di Pomaretto di valorizzare un **itinerario di turismo enologico**, con uno **spazio di accoglienza panoramico lungo il Sentiero del Ramiè**. Sarà possibile ammirare i **vigneti eroici di Pomaretto** partecipando alle **visite guidate in programma sabato 5 e domenica 6 settembre alle 15, alle 16 e alle 17**.

Oltre a quelli delle vallate pinerolesi, saranno presenti produttori provenienti dalla **Valle d’Aosta**, dalla **Liguria**, dalla **Lombardia**, dal **Veneto** e dal **Friuli**. Tra gli obiettivi dell’evento vi è quello di facilitare la **conoscenza dei vini di montagna** attraverso il contatto e lo **scambio di idee e progetti tra le varie realtà produttive dell’arco alpino italiano**, mettendo in relazione i vari produttori operanti in realtà che hanno peculiarità ambientali simili, promuovendo le buone pratiche agricole e paesaggistiche portate avanti dai produttori.

Venerdì 4 settembre alle 10 nel complesso degli **impianti sportivi di Pomaretto** si farà il punto sui primi risultati concreti del progetto della **Strada dei Vigneti Alpini** e anche su quelli dell’**ALCOTRA Interreg “Camminando nei vigneti: testimonianze e paesaggi”**. Il progetto della Strada dei Vigneti Alpini ha consentito di identificare e codificare **quattordici itinerari**: il Sentiero dei vigneti di Carema, i Viottoli tra pergole e vigneti a Settimo Vittone, la Traversata dei terrazzi e dei pilùn da Pont-Saint-Martin a Borgofranco d’Ivrea, il Canavese originario a Barone, il Cammino del Gesiùn a Piverone, le Campagne della nobiltà tra San Giorgio Canavese, Agliè e Cuceglio, le Vigne delle Masche tra Levone, Rivara e Forno Canavese, i Poggi dell’Erbaluce a Caluso, il Romanico con vista tra Bollengo, Burolo e Chiaverano, la Via della Serra da Pont-Saint-Martin a Piverone, le Rive verdicanti a Bricherasio e Luserna San Giovanni, il Sentiero del Ramiè a Pomaretto, le Altire delle viti e dei mandorli a Giaglione, l’Erta della Ramats a Chiomonte. I dettagli degli itinerari possono essere consultati nel portale Internet della Città Metropolitana alla pagina <http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/agri-mont/itinerari-del-gusto/strada-vigneti-alpini>

La **mostra mercato dei vini** di montagna accompagnata dai **banchi di assaggio** sarà visitabile **sabato 5 e domenica 6 settembre dalle 10,30 alle 19,30** nella splendida **Villa Willy di Perosa Argentina**. **Sabato 5 alle 16** è in programma una **degustazione** di alcuni dei vini presenti alla rassegna, guidata dal delegato torinese dell’Associazione Italiana Sommelier, Mauro Carosso. Per prenotare le degustazione occorre chiamare il numero telefonico **338-7308204**.

La serata di **sabato 5** sarà animata da **concerto del QuBa Libre Quartet**, che, **alle 21,15 nel complesso degli impianti sportivi di Pomaretto**, proporrà un viaggio nella musica e nei canti dell’**Occitania**. Partendo dalle vallate occitane piemontesi, Simonetta Baudino (alla ghironda e all’organetto diatonico), Giuseppe Quattromini (chitarra e fisarmonica), Daniele Mauro (chitarra) e la cantante Erica Molineris proporranno un itinerario che toccherà il Sud della Francia, i Pirenei e la costa atlantica francese.

Agli spettatori è richiesto l’utilizzo della mascherina e sarà misurata a tutti i presenti la temperatura corporea. **L’ingresso nell’area del concerto sarà possibile a partire dalle 20,30** ed occorrerà prenotare chiamando i numeri telefonici **348-7293196** e **349-4124057**, oppure scrivendo a mondofolk@gmail.com. **Domenica 6 settembre alle 11** l’**Accademia Italiana della Cucina** proporrà l’evento “**La cucina della tradizione montana**”, di cui saranno protagonisti lo chef Walter Eynard e Alberto Negro, coordinatore dell’Accademia per il Piemonte Ovest. Per prenotare la partecipazione occorre chiamare il numero **338-7308204**.

UNA VITIVINICOLTURA CHE È TRADIZIONE E DIFESA DEL TERRITORIO

Nonostante la crisi economica che ha caratterizzato gli ultimi dodici anni, quella della riscoperta e valorizzazione del Ramiè nelle valli Chisone e Germanasca è la storia di una piccola iniziativa economica di successo. Le vigne da cui proviene l’uva vinificata nel Ramiè sono state impiantate con grande fatica nei secoli scorsi a una quota tra i 600 e i 900 metri, lungo pendii estremamente ripidi, contraddistinti da terrazzamenti a secco. All’imbocco della Val Germanasca è impossibile non notare le vigne che incombono sulla strada di fondovalle, quasi “strappate” alla montagna, sul versante pietroso esposto a meridione. La tradizione vinicola locale risale all’epoca medievale e, anche se con grande fatica, ha resistito alla diffusione della fillossera alla fine del XIX secolo, per poi rinascere nel secondo dopoguerra raggiungendo discreti livelli qualitativi. Tanto che Luigi Veronelli scrisse a proposito di quello che però chiamò erroneamente “Ramiè”, che aveva un “colore rosso rubino e delicato profumo. Sapore giustamente asciutto, fine, gustoso”.

Il recupero dei terrazzamenti abbandonati e il superamento della produzione per il semplice autoconsumo sono però recenti, anche se la denominazione Doc nell’ambito della famiglia “Pinerolese” risale al 1996. I “profeti” della ricoperta del Ramiè sono stati Daniele Coutandin e l’agriturismo La Chabranda, che furono i primi promotori, insieme all’assessorato provinciale all’agricoltura e montagna dell’allora Provincia di Torino, che finanziò nel 2003 la costruzione di una monorotaia per facilitare il lavoro e la vendemmia, riprendendo il modello già applicato con successo nelle Cinque Terre. Dal 2009 il Comune di Pomaretto ha promosso la costituzione di un consorzio tra i piccoli contadini che ancora coltivavano le terrazze. Il nome ufficiale della Doc è “Pinerolese Ramiè”, per un prodotto che scaturisce prevalentemente dalla fermentazione delle uve di un vitigno particolare e di estrazione montana come l’Avarengo. A queste uve possono essere aggiunte minori quantità di Neretto di Bairo e Avana. La vinificazione è stata condotta per tre anni in maniera sperimentale a Chieri, presso l’Istituto Bonafous della Facoltà di agraria dell’Università di Torino. Successivamente il consorzio ha trasferito il processo di trasformazione delle uve in vino all’Istituto Malva Arnaldi di Bibiana. La collaborazione con l’Università ha consentito al consorzio di migliorare la qualità del vino e di aumentare progressivamente la produzione da 1000 a 4000 bottiglie. Il consorzio si occupa della gestione collettiva della vendita del vino e dell’accesso a finanziamenti per la manutenzione dei muri a secco e delle vigne. Oggi il Ramiè è proposto nei bar, nelle osterie e nei ristoranti delle valli Chisone e Germanasca e offre ai turisti un’esperienza aggiuntiva di conoscenza delle eccellenze del territorio. Il GAL è riuscito a ottenere finanziamenti europei per la manutenzione dei versanti su cui crescono le viti. Per i giovani di Pomaretto, forse, vivere esclusivamente di vitivinicoltura non sarà mai possibile, ma il Ramiè può costituire un’interessante integrazione al reddito e l’occasione per realizzare una manutenzione del territorio che fa bene sia all’ambiente che all’economia locale.