

RICERCA TITOLO

Home Finanza con Bloomberg Lavoro Calcolatori Finanza Personale

Osserva Italia

Listino Portafoglio

Elisabetta Foradori, la "custode della terra" del Teroldego

Trentina, quattro figli di cui tre lavorano con lei, è a capo dell'azienda vinicola ed orgogliosa ambasciatrice delle Dolomiti. Promuove l'alleanza tra contadini, pratica l'agricoltura biodinamica e l'allevamento delle mucche grigio alpine per produrre formaggi a chilometro zero

di PATRIZIA CAPUA

13 agosto 2017



"Mio padre Roberto, nell'andarsene quando avevo dieci anni, mi disse: lascia stare, vendi tutto. Invece mia madre Gabriella ha tenuto e io ci sono letteralmente caduta dentro". Comincia da qui il racconto di Elisabetta Foradori, a capo dell'azienda agricola immersa nella Piana Rotaliana in Trentino, dove nasce il Teroldego, un rosso che sa di roccia. Quindici diversi vigneti e altrettanti biotipi ricercati, studiati e impiantati negli anni. "Come mi definirei? Una custode della terra". Un viso che buca l'obiettivo, unica erede, 52 anni e quattro figli, Elisabetta Foradori è entrata diciannovenne

nell'azienda acquistata dal nonno Vittorio nel 1939. Il progetto di agricoltura mista che non era solo vigna, è continuato con lei. Nata a Mezzolombardo, settemila abitanti a ventidue chilometri da Trento, ha studiato agraria e viticoltura sui banchi dell'istituto agrario di San Michele all'Adige, una vecchia scuola fondata dagli austriaci.

Con il vino come principale reddito, l'azienda Foradori ispirata agli insegnamenti di Rudolf Steiner, il teorico della biodinamica, fa leva sul principio dell'agricoltura autogestita. Con un fatturato di due milioni di euro, l'attività entra dopo 35 anni in quella che l'imprenditrice trentina definisce 'la fase tre', cioè l'esigenza di andare oltre il vino biodinamico e di allargare gli orizzonti. Visionaria e sognatrice per molti, contadina innovatrice con i piedi ben piantati a terra, afferma: "Il futuro sarà una somma di sinergie e interscambio. L'azienda si è evoluta e vuole aprirsi ad altri ambiti che la rendano completa". Accanto al business del vino che il brand Foradori fa volare alto, l'imprenditrice si muove nel solco della diversità nella cultura agraria, che significa mettere insieme grano, filari di vite, olivo, orto, con una logica non allineata all'industrializzazione dell'agricoltura, bensì funzionale alla qualità e all'auto sanificazione del cibo. Secondo un sapere che viene dalla ricerca e dallo studio di esperti di rango come Stefano Mancuso, che all'università di Firenze dirige il laboratorio di neuro biologia vegetale, autore di *Verde Brillante* un testo sul mondo vegetale intelligente. "Noi abbiamo bisogno delle piante - spiega Foradori -, quello che si cerca di fare qui è favorire questa diversità, nel limite della produttività minima che un'azienda deve dare".



STRUMENTI

MARKET OVERVIEW

Lista completa »

Mercati Materie prime Titoli di stato

FTSE MIB	21.984,85	+1,21%
FTSE 100	7.433,03	+0,67%
DAX 30	12.263,86	+0,71%
CAC 40	5.176,61	+0,71%
SWISS MARKET	9.037,92	+0,28%
DOW JONES	22.024,87	+0,12%
NASDAQ	6.345,11	+0,19%
HANG SENG	27.409,07	+0,86%

CALCOLATORE VALUTE

Euro Dollaro USA

1 EUR = 1,18 USD

TOP VIDEO

Promosso da Taboola

Le 10 mete turistiche più care d'Italia ad agosto
Aste Immobiliari

Barcellona, italiano pestato a morte a Lloret de Mar: nessuno interviene

DAL WEB

Promosso da Taboola



Tieni sotto controllo il colesterolo con 5 semplici gesti!
Danacol



Lo sapevi che... c'è un occhio che vede ogni stella cadente?
Università di Genova

Si comincia con incrementare la parte orticola e a trasformare il latte in formaggi. Le mucche della razza grigio alpine sono già dentro le vigne Foradori. "Dovremo attrezzarci, cercare una stalla. Acquisiamo competenze, anche da un vicino che ha 40 anni di esperienza di chilometro zero e ci sta insegnando a fare il formaggio fresco. Le grigio alpine non fanno moltissimo latte ma è di qualità super e mangiando le erbe gli conferiscono un carattere deciso. Il formaggio che pensiamo di realizzare è molto legato alla genetica, all'alimentazione delle mucche, al luogo in cui vivono, alle stagioni".

Tutto per lei è avvenuto in maniera precoce. A 21 anni Elisabetta Foradori ha sposato Rainer Zierock con cui ha avuto tre figli, Emilio 29 anni, Theo 27 e Myrtha 26, "sono andata a vivere in un maso in montagna e ho continuato a lavorare". Joahannes, 14 anni, è il frutto di una esperienza successiva. Lo sviluppo dell'azienda nasce dalla condivisione del suo progetto con loro, protagonisti del passaggio generazionale. Theo segue la comunicazione, Emilio lavora già da tre anni sulla produzione tra vigna e cantina, Myrtha è in Canada per studiare permacultura, un metodo agricolo senza chimica, diverso dalla biodinamica, molto adatto agli ortaggi, e tornerà a fine anno. "L'azienda è una società semplice - spiega l'imprenditrice -, io sono il capo, i miei ragazzi posseggono già delle quote. In quattro ci riuniamo una volta all'anno per discutere sulla visione e gli investimenti da realizzare, condividiamo i valori, ci siamo dati una sorta di governance e teniamo meeting informativi sugli aspetti commerciali. In tutto a lavorare siamo dieci persone fisse più gli stagionali".

Un'impresa piccola che riesce a essere in tante parti del mondo con un'immagine fortemente caratterizzata. Foradori vende il suo vino in 35 paesi stranieri con una produzione media di 165mila bottiglie ogni anno. Raccoglie uva in 28 ettari di vigna: il 75 per cento a Teroldego, una pianura alluvionale incastrata nelle montagne, una specie di anfiteatro con i monti intorno, un'isola collinare di 500 metri e le valli nella zona pianeggiante dell'Adige; il 15 per cento a Manzoni Bianco, il 5 per cento a Nosiola, bianca e autoctona, e il 5 per cento a Pinot Grigio. Dalle cantine escono 90mila bottiglie di Foradori, 20mila di Granato, altrettante di Fontanasanta Manzoni Bianco, 8mila di Fontanasanta Nosiola, 8mila di Fuoripista Pinot Grigio, prodotto a partire dal 2014 e 10mila per ciascuno dei vigneti Sgarzon e Morei.

Ha portato all'estero il messaggio del Trentino e soprattutto delle Dolomiti, di una dinamicità imprenditoriale importante già dagli anni Ottanta. "Siamo negli Stati Uniti e in tutta la vecchia buona Europa, in Giappone da parecchio, in Asia da Singapore a Hong Kong. Non c'è da stupirsi, nel mondo del vino è normale, siamo anche a Dubai. Ho fatto una gran fatica negli ultimi 15 anni ma ho incontrato persone meravigliose. Il gusto del buono e del bello ti avvicina a persone simili a te, il produttore, il distributore, è una specie di cerchio virtuoso, e anche i rapporti con i miei clienti sono diversi. Se devo vedere nel futuro della nostra azienda, vorrei dare un messaggio su questo territorio che, all'opposto di tante zone d'Italia dove la terra viene abbandonata, vuole riappropriarsi delle origini contadine".

Nel 2010 Elisabetta ha fondato assieme a dieci vignaioli trentini il consorzio 'I Dolomiti'. "Mi sto impegnando perché tanti ragazzi che hanno un ettaro, un ettaro e mezzo e oggi vendono l'uva alle cooperative, si interessino, capiscano che c'è una via diversa da quella chimica, comincino a cambiare anche nelle loro aziende, nascano progetti comuni. È un aiuto per loro e per noi è un continuo divenire".

Il progetto di Foradori è far tornare l'agricoltura alla sua natura artigianale, allontanandosi dal sistema industriale legato al vino e alle mele, fatto anche di aiuti, per cui le grandi cooperative dettano metodi e strategie a un grande numero di piccoli produttori. Uno scenario un po' statico e perciò penalizzante, in cui l'imprenditrice si vuole inserire per scardinare vecchie abitudini. "Si è perso il senso di essere contadini, si diventa meri esecutori, per cui la qualità del prodotto è medio bassa".

A dicembre partirà la produzione orticola, ci sono i terreni per i prodotti tardo estivi come i cavoli, le patate, decine di tipi diversi, fagioli, segale, grani duri, una varietà di fava tipica di questa terra. "È un percorso progressivo dove gli utili del vino vanno a finanziare questi progetti collaterali e i tempi agricoli. Ci vogliono almeno tre o quattro anni per cominciare a vedere i risultati e poi anche il nostro vino migliorerà. Questo modo di vedere l'agricoltura

Seguici su

STASERA IN TV

20:30 - 21:25
Techetechetè21:15 - 23:05
**Squadra Speciale Cobra 11 -
Stagione 20 - Ep. 9 - 10**21:10 - 23:30
**La regina di Palermo -
Stagione 1 - Ep. 3**20:20 - 21:15
**Law & Order: Unità Speciale
- Stagione 17 - Ep. 18**[Guida Tv completa »](#)

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

**1. X Factor**

79/100

PROMOZIONI PER GLI AUTORI, NOVITA' ESTATE 2017

Stampare un libro, ecco come risparmiare

**BENZINA**Lucio Freni
NARRATIVA[Pubblicare un libro](#)[Corso di scrittura](#)

mi ha permesso di essere libera, ha sviluppato la mia parte creativa, di sapere che posso fare questo lavoro autogestendo la fertilità della terra. So che qualunque cosa succeda io campo, non ho bisogno di nulla dall'esterno, né di sementi né di concime, questa visione mi ha permesso di riappropriarmi di gesti agricoli che avevo dimenticato. La generazione di mio padre vedeva il progresso nell'introduzione della chimica, ma era normale, passavano dalla povertà e arrivavano a questo ben di dio che sembrava risolvere ogni problema".

Nella fattoria di Elisabetta Foradori l'interazione dell'animale con la pianta è fondamentale: si usa il letame per fare i compost, il concetto è riciclare tutto quello che si produce per la fertilità del suolo. "Non ho bisogno di concime, mi arrangio con il letame e altre componenti di scarto dell'azienda. Per la vigna è molto importante perché la rende connessa con le informazioni che vengono dalla terra, la pianta è un essere vivente come un uomo. Come l'equilibrio rende l'uomo più forte, così è anche per la pianta: se aspetta il concime e l'acqua, è disconnessa, è debole, si ammala velocemente e ha bisogno di essere trattata. Se guardi un bosco invece vedi come è resistente, nessuno lo concima, nessuno lo irriga e continua a crescere in una comunità di centinaia di specie arboree diverse; la pianta ha bisogno di relazioni, si arrangia e vive in compagnia delle altre e dei loro scarti, le radici comunicano fra di loro, nella diversità si rafforza. Tutto cambia per noi agricoltori, che abbiamo reso disastrosamente fragile la natura con gli ogm, i cloni, tutto banalizzato e monotematico".

L'agricoltura tra queste montagne, secondo Foradori, potrà rinascere inoltre solo con l'unione tra contadini, che equivale a produrre, trasformare e raggiungere direttamente il consumatore. Ciò che è in mezzo viene visto come una sorta di parassitismo. "È solo attraverso una coscienza collettiva di valore del prodotto, partendo dal basso, che potremo salvare la terra. Penso ai mercati contadini, alla consegna delle verdure a casa, ai progetti che in Italia sono all'inizio, di community social agriculture, molto diffusi in Stati Uniti e in Europa". Un esempio è a Bologna nel Biricoccolo, la fattoria sociale dove è il consumatore che anticipa il produttore, ti finanzia la semina delle verdure e tu mi dai i frutti.

"I miei figli ora adulti - riflette l'imprenditrice - sono per me un riferimento importante, mi si apre il cuore quando riesco a confidarmi con loro, forse vorrebbero essi stessi ascoltarmi di più. Mi sembra di aver tanto imparato, ho interpretato a lungo la parte della montanara solitaria, le migliori idee mi sono venute camminando. A questa parte del maschile che mi sono ritrovata addosso, dell'azione, del fare, che è stata molto dominante e che talvolta infastidisce, devo molto, se no non avrei fatto tanto fin ora. Mi sto impegnando a curare il femminile".

Sempre avanti, rocciosa come le sue Dolomiti. "Credendo in quello che pensavo fosse giusto, lavorando senza ascoltare granché di quel che avevo intorno, col bisogno di fissare dei valori, cercando di raggiungere gli obiettivi, con poco tempo a confondermi con chi mi criticava. Ho tanti amici, sono abbracciata da persone che mi vogliono bene. Anche i colleghi. Questo non è soltanto un lavoro, è un modo di vivere tra chi mi è molto vicino. Un mondo fatto di tanta solidarietà, su cui sai di poter contare. E mi ha permesso di socializzare, interagire con gli altri. Vedo gente sorridente che lavora con me. Questa cosa emerge di più attraverso il vino che è il prodotto agricolo privilegiato perché si conserva, può vivere decine di anni, essere trasformato, e mi porta nel mondo dove posso parlare, è come avere un giornale, una radio. Sono molto fortunata e mi sento compiuta, so che è un percorso che non finisce".

Mi piace Piace a te e ad altre 3,3 mln persone.



[donne impresa](#) [teroldego](#) [vino](#)

[Elisabetta Foradori](#)

© Riproduzione riservata

13 agosto 2017

GUARDA ANCHE

PROMOSSO DA TABOOLA

Le 7 città per comprare casa ed affittarla ai turisti

Tabloid Gb: il principe Harry e la spettacolare proposta di matrimonio alla fidanzata Meghan

Spunta il video della cattura della 16enne tedesca che si era unita all'Isis

Divisione Stampa Nazionale — GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA