

A "Il Ceresé" capre, galline, frutti di bosco e vigneti curati con la passione per i prodotti genuini, rispettosi della salute dell'uomo e dell'ambiente

L'azienda agricola nel cuore del Parco di Montevecchia

All'origine una passione, che poi è diventata un'azienda: coltivare prodotti genuini per avere in tavola cibo dai sapori salutaris, prodotti con grande rispetto dell'ambiente, per un'agricoltura sostenibile. "In seguito abbiamo cominciato a vendere ciò che producevamo in eccesso rispetto al consumo familiare. Ad oggi in azienda sono stabilmente in attività i figli Oscar, che dirige la produzione, Anna, responsabile marketing e la nuora Erika alla commercializzazione", racconta Giovanni Mameli, che insieme alla moglie Maria Bonatti è stato il fondatore dell'Azienda Agricola "Il Ceresé" di Montevecchia, in provincia di Lecco. Giovanni, infatti, ha cominciato con la

coltivazione dell'orto e a questa ha aggiunto "alcune esperienze che mi interessava sviluppare", quali l'allevamento delle galline Livornesi, le cui uova sono apprezzatissime dagli chef e nell'ambito pasticceria; delle capre, dal cui latte l'azienda oggi trae una molteplicità di prodotti; la produzione di frutti di bosco (mirtili, lamponi e fragole) e, non ultimo, lo sviluppo del vigneto dove oggi sono coltivati quattro vigneti.

Tutte le produzioni così curate nell'intero ciclo sono tutelate da marchi depositati

Complessivamente l'Azienda agricola si estende su 16 ettari nel Parco di Montevecchia e della Valle del Curone, ai piedi della collina dalla quale domina il santuario della Madonna del Carmelo. Occupa una parte dell'antico insediamento, di cui mantiene il nome, costituito da una corte e dalla cascina limitrofa, già esistenti nel 1571 come testimonia lo schizzo topografico a penna della parrocchia di Montevecchia elaborato in occasione della visita del cardinale Borromeo al famoso santuario. Il complesso edilizio, restaurato alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, consente di usufruire di ambienti immersi nel verde del parco, ricco di piante autoctone, alberi da frutta di specie antiche, piante officinali e



Vigne, piccole ed esclusive

Quelli del Ceresé sono vigneti coltivati con metodo Guyot su un terreno di circa un ettaro. Le varietà sono Merlot, Pinot Noir e Sauvignon Blanc. Di piccole dimensioni, le vigne vengono lavorate quasi esclusivamente a mano per quanto riguarda le pratiche colturali: potatura, cimatura, defogliazione e scerbatura. Anche la vendemmia è eseguita manualmente in cassetta, con una particolare attenzione nella selezione dei grappoli.



floreali messe a dimora per ottenere un ambiente ricercato sia dal punto di vista paesaggistico sia da quello della realizzazione di equilibri naturali. Qui, ora, la famiglia Bonatti Mameli ha aperto il cantiere per la realizzazione della Cantina legata ai propri vigneti: la

struttura è in corso di realizzazione nel pieno rispetto della filosofia e del contesto in cui è inserita. In questo paradiso naturale razzolano libere nei campi circa 300 galline Livornesi allevate in azienda, una specie su cui "Il Ceresé" si è orientato per le partico-

lari proprietà delle uova prodotte. Dal guscio bianco, "hanno un minor contenuto di colesterolo e sono molte apprezzate in pasticceria per la particolare resa e la tenuta dell'albume montato. Allevate all'aria aperta e nutrite anche con il siero residuo della produzione casearia, le galline Livornesi producono delle uova con qualità uniche il cui successo è tale che la produzione non è mai sufficiente per soddisfare tutta la richiesta. Tutte le produzioni così curate nell'intero ciclo sono tutelate da marchi depositati. Non meno raffinato e ricercato è l'allevamento delle capre del "Ceresé": attualmente 33 animali in lattazione che, nei piani di sviluppo sono destinate a diventare 60. Oltre al latte si producono yogurt, formaggi freschi e stagionati, una risposta ai palati raffinati e anche al crescente numero di persone che ha l'esigenza di rispettare le intolleranze al latte vaccino. Tutti da assaporare, poi, i frutti di bosco che qui sono coltivati per produrre il "nettare", il succo in cui a prevalere è il frutto sull'acqua. Ultimo in ordine di tempo, ma non certo per importanza, è l'impegno per lo sviluppo del settore vitivinicolo. La Cantina in costruzione è predisposta per accogliere la produzione dei vigneti già in piena attività o in sviluppo e dalle cui uve l'azienda vinifica oggi Pinot Nero, Merlot, Sauvignon Blanc e in futuro Chardonnay.



Lombardia