

Da Luciano Ferraro del Corriere della Sera. Il vino della pace nella cantina dove lavorano cristiani e musulmani

A Betlemme in Palestina i salesiani hanno aperto l'azienda viti-vinicola Cremisan per avvicinare i popoli. All'esterno guardie armate, all'interno un'oasi verde

Le grandi mani nodose di Bashir Sarras frugano tra le foglie di un alberello d'uva bianca e portano sotto il sole di Betlemme grappoli enormi. È un contadino palestinese che lavora la terra con un mulo, come ai tempi di Cristo e di Ponzio Pilato. L'uva ha forse lo stesso Dna di quella che, come è indicato nella Bibbia, trovarono i 12 inviati di Mosè nella valle dell'Escol: «Vedi quanto è grosso quel grappolo d'uva? Ci vogliono due uomini per trasportarlo su un'asta».

La vita di Bashir è cambiata quando è diventato un «beneficiario». Si chiamano così i contadini che hanno ricevuto la terra dai salesiani in Terra Santa, con in testa il veneziano don Pietro Bianchi, che guida la cantina Cremisan. L'avamposto cattolico in Israele si trova tra Betlemme e Gerusalemme. La zona è classificata come C: paesi palestinesi con giurisdizione israeliana. La Corte Suprema di Tel Aviv, dal 2015, ha dato il via libera per l'estensione del muro di più di 700 chilometri anche nella valle di Cremisan. Nonostante le proteste dei cittadini (a maggioranza cristiana) di Beit Jala, e dei religiosi, contrari al progetto di una barriera di 1,2 chilometri con l'effetto di dividere il convento femminile da quello maschile.

I salesiani non si sono arresi. E hanno trovato il modo di unire i popoli divisi da politica e religione. Hanno costruito una grande cantina, sotto lo sguardo bonario di Don Bosco, che campeggia nella facciata esterna. Hanno chiamato un enologo internazionale come Riccardo Cotarella (lo stesso di D'Alema, Vespa e di altre 120 cantine nel mondo, tra cui quella della comunità di San Patrignano). E hanno assunto operai musulmani e cristiani. Fianco a fianco.

Il convento che ha generato la cantina è stato costruito nel 1885. All'esterno ci sono guardie armate. All'interno è un'oasi verde di pace. Arrivano gli sposi di ogni rito, per le foto. Una coppia araba si fa largo con una limousine bianca, enorme e con lo stereo a tutto volume. «Questo – racconta don Pietro, massiccio e sorridente – è il luogo della convivenza pacifica. Abbiamo misure di sicurezza, ma sono soft. Abbiamo cambiato tre agenzie di vigilanza. Ci siamo liberati degli sceriffi con giubbotto anti proiettile che urlavano tutto il giorno. La gente della valle è orgogliosa di poter lavorare e visitare una cantina così bella in Palestina. Il nostro forno distribuisce gratis il pane a 160 famiglie palestinesi e lo vende ad altre 100 ad un prezzo irrisorio. Quando siamo arrivati il vino era così mediocre che nelle famiglie si beveva solo succo d'uva. Adesso vendiamo il vino anche a Gerusalemme, nella casa-ristorante-hotel dei francescani e anche in molti ristoranti».

I vigneti si affacciano su una collina che fino a qualche anno era quasi disabitata. Ora è ricoperta da case di famiglie israeliane. «Le abitazioni dei palestinesi sono state fatte saltare – indicano i salesiani – noi abbiamo buoni rapporti con il governo di Tel Aviv. Le nostre porte sono aperte, aiutiamo i poveri, stiamo con i più deboli. Produciamo 170 mila bottiglie di vino». Fuori dal convento, con il buio, i ragazzi palestinesi portano griglie e birre: ridono e cantano fino a notte, guardando le luci di Betlemme e Gerusalemme. Dopo una discesa nel bosco, tra i resti di un'antica villa, il

filo spinato e i cavalli di Frisia, appare la cantina. Ci lavorano 15 operai e impiegati. All'orizzonte la città biblica di Gilo. «Tra noi – spiega Fadi Batarseh, 28 anni, occhi azzurri e sguardo dolce, l'enologo laureato a Viterbo – non c'è razzismo. Viviamo assieme, musulmani e cristiani e vendiamo il vino anche a ristoranti con cucina ebraica. Quando ci sono le feste religiose o nazionali ognuno ha il diritto di comportarsi come crede o di assentarsi. Durante il Ramadan i musulmani non bevono neppure l'acqua, ed è dura sotto il sole. I vigneti si trovano ad una altitudine da 700 a quasi mille metri, in terrazzamenti dove si coltivano anche gli olivi, a volte antichi».

La produzione di vino è iniziata nel 1863 grazie a don Antonio Belloni, missionario ligure che voleva aiutare i ragazzi orfani della valle. La prima cantina è stata costruita nelle grotte naturali, poi è stato edificato il convento e in seguito l'edificio che ospita botti e barriques. Nel 2013 la cantina è stata rinnovata, sono arrivati un trattore Fiat, un frantoio regalato dall'ex sindaco di Orvieto Stefano Cimicchi, un distillatore piemontese con il quale si ricava un brandy invecchiato 35 anni.

«Quando a Beirut una ragazza che lavorava con i salesiani mi disse che c'era una cantina da aiutare a Betlemme, ho chiesto una mano agli amici imprenditori. È scattata – racconta Cotarella – la molla dell'altruismo per questa terra di nessuno. Mi sono immerso tecnicamente e umanamente in questa nuova avventura. Qui sono tutti fratelli, nonostante culture e religioni diverse». Anche grazie alle donazioni della Chiesa austriaca, la cantina storica (ma fatiscente) che produceva 20 mila bottiglie si è trasformata. Ora dispone di buoni macchinari enologici. «Puntiamo a 300 mila bottiglie. Presto – annuncia Cotarella – arriverà anche la birra Cremisan».

A due passi dai checkpoint, dalle strade blindate, dalle città in perenne stadio d'assedio, Cremisan si è lasciata alle spalle il periodo della beneficenza. E con la forza delle

energie condivise dalla squadra multireligiosa in maglietta blu, è diventata una azienda vinicola pronta a conquistare i mercati mondiali. Il professor Attilio Scienza, l'Indiana Jones dei vitigni, ha analizzato terre e piante di Cremisan. La gamma dei vini si chiama Star Bethlehm, la stella cometa, «ma senza enfasi religiosa, vogliamo vendere i vini perché sono buoni non per il richiamo religioso». Mentre in Israele le cantine hanno scelto i vitigni internazionali (dal Cabernet franc al Sauvignon), Cremisan ha puntato soprattutto su due autoctoni, il bianco Dabouki che profuma di ginestra e somiglia al siciliano Cataratto; e il rosso Baladi, una sferzata agrumata e speziata, simile all'Aglianico, con eleganza beneventana e profondità irpina. «Qui la natura è rigogliosa come ai tempi della Bibbia e dei grappoli così grandi da dover essere trasportati con un'asta», dice don Pietro. La nostra sfida è far capire che si può convivere in armonia nella natura, rispettando ogni diversità».

Autore: Luciano Ferraro

Fonte: https://www.corriere.it/buone-notizie/19_ottobre_07/vino-pace-cantina-dove-lavorano-cristiani-musulmani-9e205846-e919-11e9-a351-0f862d63c352.shtml (consultato l'8 ottobre 2019)

7 ottobre 2019 (modifica il 7 ottobre 2019 | 18:12)

© RIPRODUZIONE RISERVATA