

Fino al 13 settembre 2024, presso la Mauro Vini di Dronero (CN), “Il gusto del quotidiano”

Vini eroici e una mostra sull’origine del lavoro, da San Benedetto a oggi, attraverso la storia dei monasteri

Presso l’azienda vitivinicola Mauro Vini, in viale Sarrea 35 a Dronero, venerdì 6 settembre si è inaugurata questa mostra, con la partecipazione di AFP e del suo Direttore Generale Ingrid Brizio, del curatore della mostra Alberto Aimar e alcuni imprenditori valmairesi che si sono contraddistinti per esempi lavorativi virtuosi (una azienda presente sul territorio da oltre 40 anni, una cooperativa sociale che assume persone in difficoltà e una azienda fondata da un giovane che ha così realizzato un sogno di vita).

Occorre ricordare che la storia di AFP (Azienda Formazione Professionale) di Dronero inizia negli anni della ripartenza italiana dopo il secondo conflitto mondiale: risale al 1954 l’idea di creare un “Centro di addestramento al lavoro”, a Stroppa, da parte del sacerdote salesiano don Michele Rossa, poi soprannominato “Don Bosco della val Maira”; nel 1960 il Centro si sposta a Dronero. Dal 2009 una associazione ricorda questo grande sacerdote (per riferimenti: www.donrossa.it; info@donrossa.it).

Un video permette di conoscere esperienze lavorative nel solco del miglioramento di se stessi, dell’ambiente e del mondo del lavoro, all’insegna di corrette relazioni umane e personali. Attraverso le video interviste di Federico Andreotti, si comprende come che, oggi come nei primi secoli del monachesimo occidentale, sono possibili e presenti “luoghi” generativi fra laici che, attraverso un lavoro di educazione dello sguardo, testimoniano la possibilità di compimento del sé, nella vita come nel lavoro. Si tratta di una serie di testimonianze che sfidano e invitano a desiderare “di più”, a disposizione di tutti coloro che non hanno smesso di cercare.

In mostra si incontrano una serie di pannelli, a raccontare il lavoro e il compimento di sé da San Benedetto a oggi, con il ruolo svolto dai monaci nello sviluppo ed evoluzione della società.

Il ruolo dei monasteri, infatti, nel Medioevo va ben oltre quello religioso. In un periodo di generale decadenza e insicurezza sicure, i monasteri diventano luoghi sicuri, oltre che centri economici e culturali.

I vasti terreni a disposizione vengono utilizzati per attività agricole, per lo svolgimento di fiere e mercati. Tra le colture praticate vi sono l’ulivo e la vite, in tutti i casi nei quali il clima lo consente. In alcuni casi i monaci hanno bonificato ampie aree malsane, destinandole alla coltivazione e riducendo il diffondersi di malattie infettive.

I monasteri svolgono un’importante funzione culturale: i monaci si dedicano all’istruzione, fondando scuole monastiche per insegnare a leggere e a scrivere ai novizi, che potevano essere frequentate anche da giovani poveri. Inoltre, i monasteri si occupavano della conservazione dei libri e della loro riproduzione manoscritta per mezzo degli amanuensi.

Al loro interno si espletavano anche funzioni assistenziali, aiutando i poveri, distribuendo cibo e medicine ai meno abbienti e ospitando nei propri ospizi ed orfanotrofi i bisognosi e gli orfani.

L’azienda Mauro Vini sta vivendo il suo centenario a Dronero, che intende ricordare con molte iniziative. Fondata nel 1895 a Roddino, da Vittorio Emanuele Mauro, dal 1924 ha sede a Dronero, con l’inizio dell’attività da parte di Osvaldo Mauro (classe 1907), qui trasferitosi con i fratelli da Roddino.

Una storia più che secolare, che si muove in un intreccio di luoghi che vanno dall'Argentina alle Langhe. Emblematica la lettera scritta da Santa Fe', conservata dagli eredi, con la quale Osvaldo chiede al padre Giuseppe di spedirgli con nave 200 botti da un quintale l'una di vino che aveva venduto. A Rafaela (nella provincia di Santa Fe') Osvaldo apre la "Cantina del Passarino" specializzata in vini italiani.

Non è questo il luogo più idoneo per raccontare per esteso una saga familiare che ha per tema il vino, mi limito a richiamare la partecipazione di Vittorio Emanuele Mauro alla vita del Partito dei Contadini nella Roddino del 1923.

La Mauro Vini si qualifica, in particolare, sulla coltivazione e produzione del Nebbiolo di Dronero, il "Drôné", già citato da Giuseppe di Rovasenda nel suo *Saggio di una ampelografia universale* del 1877 (pag. 124), che recenti studi hanno identificato con lo Chatus francese.

Oltre alla ripresa della storia della viticoltura, l'azienda ha osato innovare e impiantare nuovi filari di antichi vitigni: a Lottulo e in media Valle Maira, vi sono vigne di Gouais blanc, a bacca bianca, vitigno conosciuto anche come "Liseriet".

Nel solco della celebrazione del centenario dronerese, sabato 14 settembre, a Villar San Costanzo in via S. Caterina, si svolgerà una degustazione "sul campo" del Nebbiolo di Dronero, che si può definire "apericena in vigna", a rappresentare un secolo di gusto, passione e tradizione. Alle 16 si terrà la mostra mercato dei produttori della Comunità Slow Food della Valle Maira, creata di recente sotto l'impulso di diciotto produttori locali, il cui portavoce è Giuseppe Mauro. I soci presenti inizieranno a far degustare i loro prodotti; alle 17 la banda Musicale "San Luigi" di Dronero regalerà agli ospiti un concerto, diretta dal maestro Luca Cerelli.

Si tratta di una iniziativa che coniuga tradizione e innovazione e apre le porte di una vigna, di molte aziende produttrici e del territorio della Val Maira a tutti coloro che vorranno avvicinarsi a questo microcosmo di bellezza e qualità.

© 2024 **CIVICO20NEWS** – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 10/09/2024

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/appuntamenti/fino-al-13-settembre-2024-presso-la-mauro-vini-di-dronero-cn-il-gusto-del-quotidiano/10/09/2024/>