

Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina C

a cura di Giuseppe Merlo

La "Cellaro", nasce con la denominazione di "Cantina Sociale Sambuca di Sicilia" il 20 maggio 1969, per iniziativa di trentacinque viticoltori "stanchi di essere sfruttati da commercianti a volte veri e propri speculatori che, per pochi soldi, si accaparravano prodotti di buona qualità, realizzando enormi guadagni". Ad incoraggiare l'iniziativa la locale Banca di Credito Cooperativo, all'epoca Cassa Rurale ed Artigiana di Sambuca. Ben presto vengono realizzati lo stabilimento e gli impianti enologici mentre il numero dei soci registra una crescita esponenziale. In appena un quinquennio diventano più di trecento. Per Sambuca si tratta di una vera e propria rivoluzione economica. Al desolato paesaggio giallo di stoppie subentra il ridente verde di vigorosi vigneti. Molti emigrati rientrano dalla Svizzera, dalla Germania o da altri paesi europei ed investono i loro sudati risparmi nell'agricoltura, la loro primitiva attività che avevano dovuto interrompere forzatamente per la scarsità dei guadagni e del lavoro. E' un boom economico che dà agli operatori agricoli la certezza di maggiori introiti rispetto alle tradizionali culture cerealicole. Nel corso degli

anni ci si rende conto che il territorio risulta particolarmente vocato per la coltivazione di vitigni che possono produrre vini di qualità, competitivi nel mercato. Inizia così negli anni più recenti, il processo di riconversione dei vigneti ed il potenziamento e l'ammodernamento degli impianti



della cantina che vengono adeguati alle nuove esigenze. Oggi la Cellaro, con una superficie vitata di circa 1.700 ettari di terreno, ha una capacità ricettiva di oltre 250.000 ettolitri di prodotto. Tuttavia tale capacità ricettiva non viene interamente utilizzata in quanto i vigneti, producendo uve di qualità, hanno una resa più limitata. Alla Cantina Cellaro, che oggi ha raggiunto gli oltre mille soci, conferiscono il loro prodotto viticoltori dei comuni del circondario come Giuliana, Contessa Entellina, S. Margherita Belice, Caltabellotta, Chiusa Sclafani, Bisacchino, Sciacca, Ribera, Cattolica Eraclea. Assottigliatasi considerevolmente la grande risorsa edilizia costituita dai finanziamenti statali per la ricostruzione in seguito agli eventi sismici del gennaio 1968, il settore vitivinicolo con la Cellaro, si conferma, pur con tutte le incertezze che derivano da un mercato estremamente instabile, un solido punto di riferimento per l'economia sambucense e non solo. "Se questa risorsa dovesse crollare - dicono molti operatori del settore - sarebbe davvero la fine. Per questo siamo pronti a sopportare qualsiasi sacrificio pur di essere competitivi e potere affrontare così le continue sfide del mercato". Questo l'attuale Consiglio di amministrazione al quale i soci hanno affidato il difficile compito di gestire questa importante struttura economica: Francesco Mangiaracina, Presidente. Michele Buscemi, vice-presidente. Consiglieri: Nino Catalano, Antonino Guasto, Nino Renna, Giuseppe Bilello, Cacioppo Melchiorre, Giovanni Oddo, Michele Maggio. Questo il Collegio sindacale: Gaspare Mangiaracina, Presidente. Componenti: Pino Raia, Vincenzo Di Luca.

Parla il presidente della Cantina

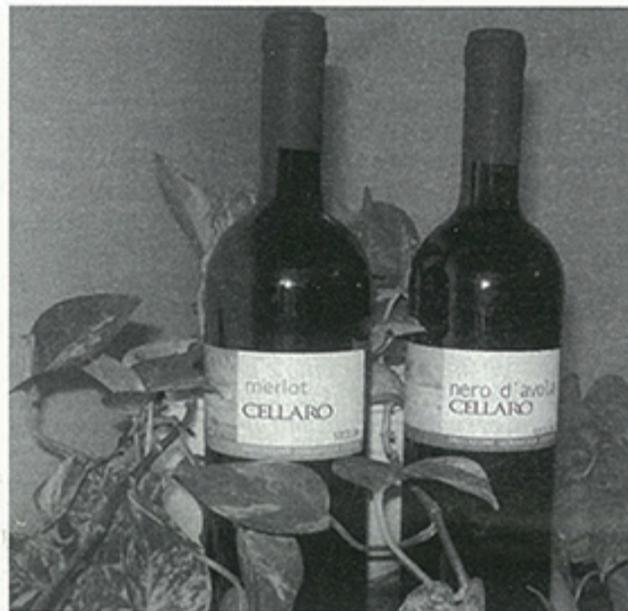
"Il Consiglio di Amministrazione che io rappresento - dice il presidente, Francesco Mangiaracina, 55 anni, laurea in Economia e Commercio, un passato di funzionario alla Olivetti - si è insediato nel marzo del 2003 e da subito ha adottato una politica di totale rilancio dell'azienda Cellaro. Abbiamo ritenuto prioritario dare delle indicazioni ai Soci per la riconversione dei vigneti, e nel contempo, abbiamo adeguato ed ammodernato, tutti gli impianti produttivi e di vinificazione, avvalendoci della normativa vigente in materia, che ci ha consentito di ottenere i contributi necessari. Mi riferisco in particolare modo al progetto presentato con i patti territoriali "Terre Sicane" già totalmente realizzato e funzionante. La riconversione dei vigneti e l'ammodernamento degli impianti, ci permettono di realizzare dei prodotti di ottima qualità. Abbiamo potuto così consolidare i rapporti con la CAVIRO di Faenza, alla quale forniamo anche vini destinati all'imbottigliamento.

Altri accordi commerciali di particolare importanza sono stati siglati con la "Valdo Spumanti" di Valdobbiadene (VR) per la quale abbiamo già provveduto a confezionare una prima consistente quantità di vino. Con lo stesso gruppo abbiamo in cantiere altri ambiziosi progetti che prenderanno corpo nel breve periodo.

La nostra azienda oltre ad adottare tutte le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge circa la tracciabilità di filiera, ha ottenuto la certificazione ISO 9000 e 14000, certificazioni che sicuramente ci daranno un particolare tocco qualitativo."

Quello vitivinicolo, è un mercato in continua evoluzione che presenta una agguerrita concorrenza da parte dei cosiddetti paesi emergenti dove la manodopera è a bassissimo costo. Cosa pensa in merito?

"Credo che le iniziative che abbiamo intrapreso ci consentono di attutire le gravi minacce derivanti da una persistente crisi che sta interessando tutto il comparto agricolo in generale e vitivinicolo in particolare. Migliorare i nostri prodotti e renderli accessibili al consumatore continua ad essere il nostro obiettivo primario. Per questi motivi guardiamo con fiducia al futuro e confidiamo in una decisa azione da parte di una classe politica dirigente che ci auguriamo sia più sensibile a recepire le istanze di un settore portante dell'economia nazionale, siciliana e sambucense. Occorrono leggi più adeguate e finanziamenti che permettano di essere in grado di competere con una concorrenza internazionale che, di anno in anno, si fa sempre più insidiosa con prodotti di gran lunga inferiori ai nostri, sia per qualità sia per conformità alle norme igienico sanitarie dettate dalla Comunità Europea."



IMPRESA EDILE ARTIGIANA



**MURARIA
COSTRUZIONI**
S.N.C.
di D'ANNA GIUSEPPE & C.

Via Infermeria - Cell. 338 2230788
Cortile Caruso n. 6 - Cell. 339 3456359
92017 Sambuca di Sicilia (AG)

PASQUERO

I TENDAGGI

E TENDE: tradizionali, verticali, a pannello, a pacchetto
R Confezione - Trapunte
A Carta da parati con tessuti coordinati

TENDE DA SOLE - LAMPADARI

Già L. D. Linea Domus

Via Bonadies C.le Fatone, 9
Tel. 0925 942522 - Sambuca

La Bottega dell'Arte

di Nicola Bucceri

Porte interne ed esterne
Arredamento interno su misura

C.da Sgarretta - Tel. 338 2240646
92017 Sambuca di Sicilia - AG