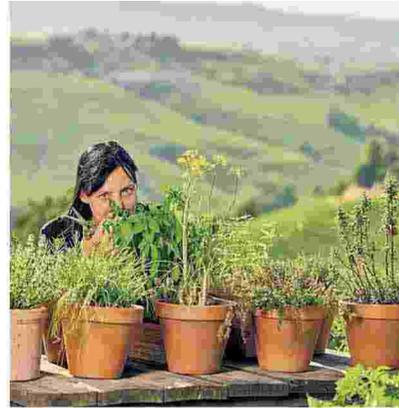
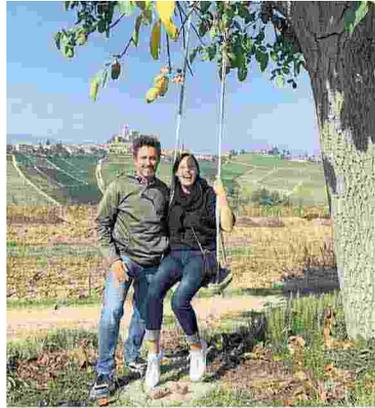


Dalla Finlandia alle Langhe storia d'amore e di vino

di **Martina Tartaglino**
● a pagina 10



Riikka Sukula la chiamano tutti la Langhetta per la sua passione per il Barolo e il territorio. Nel 2006 si è trasferita in Piemonte col marito.



La tenuta
Nella foto grande la tenuta "Sukula", sotto Riikka e il marito Jyrki Sukula, il loro vino e un momento della vendemmia

SERRALUNGA D'ALBA

Dalla Finlandia alle Langhe storia d'amore e di vino

di **Martina Tartaglino**

«La Langhetta?» È nato perché tutti i nostri amici chiamano mio marito «Cuoco Pazzo» e me «Wannabe Langhetta», aspirante langhetta. Perché è difficile diventare langhetta quando ci si trasferisce, e dall'estero per giunta. Ma io mi sento davvero «wannabe langhetta» perché mi piace proprio la vita qua, nelle Langhe, tra paesaggi meravigliosi e gente autentica».

Riikka Sukula spiega così il soprannome che si è guadagnata nel corso di quasi vent'anni trascorsi a vivere e a lavorare tra le colline piemontesi Patrimonio dell'Umanità. Nel 2006, insieme al marito Jyrki, si è trasferita da Helsinki a Serralunga d'Alba. Merito di un vero e proprio colpo di fulmine e della mediazione dell'amico Giorgio Rivetti, patron de La Spinetta.

Racconta Riikka Sukula: «In Finlandia mio marito e io lavoravamo nel campo della ristorazione. Jyrki è uno chef, anche se ora sta più dietro le quinte. È iniziato tutto con un forte interesse per i vini italiani, poi abbiamo avviato un'agenzia di importazione e insieme all'amicizia con molti produttori piemontesi è cresciuta anche la voglia di imparare di più, specie sulla coltivazione. Allora ci è venuta l'idea di acquistare una piccola realtà per farne la nostra azienda. Tramite Giorgio abbiamo trovato questo gioiellino immerso nelle vigne di Serralunga ed è stato amore a prima vista. Questa è la nostra diciassettesima annata in Piemonte e da allora mio interesse e la

mia carriera nel settore vinicolo si sono sempre evoluti».

Una scelta radicale della quale «la langhetta» non si è pentita: «Mi piace l'idea che i sogni sono fatti per essere realizzati e non rimangono solo pensieri. Vale sempre la pena di provare. Poi nulla deve essere per sempre. Non ho mai avuto troppo paura dei cambiamenti di vita importanti». L'arrivo a Serralunga è stato forse un po' difficile, all'inizio, ma i tanti amici produttori (tra questi Raffaella Bologna di Braida, Giorgio Pellissero, Matteo Correggia, Paolo Scavino, Aldo Conterno) hanno introdotto la coppia di finlandesi nel cuore del Barolo. «Appena trasferiti abbiamo poi organizzato una grande festa e invitato tutto il paese, dall'autista dello scuolabus, al sindaco per farci conoscere, per far vedere che siamo venuti qua per imparare con umiltà e serietà. L'Italiano? L'obbligo stesso è stato un buon insegnante. Abbiamo dovuto adattarci in fretta. Anche alla terminologia tecnica. In Finlandia non si coltiva il vino: ho cominciato da zero in ogni caso. La lingua era solo un problema minore».

Per dare concretezza ai suoi sogni «la langhetta» dice di essersi subito messa a studiare viticoltura in maniera professionale con l'agronomo Giampiero Romana che ancora oggi lavora con lei. Ha poi conseguito un master in Cultura del vino italiano all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che l'ha portata in un'altra realtà ancora, quella delle

cantine blasonate, in particolare dell'Antica Casa Vinicola Scarpa di Nizza Monferrato, dove ha ricoperto il ruolo di direttrice amministrativa per cinque anni. Oggi Riikka Sukula è tornata a occuparsi della piccola (un ettaro e mezzo) azienda di famiglia dove produce Barolo e Barbera d'Alba (certificati bio dal 2011) e dove sono cresciute le sue figlie: Alma, 15 anni nata ad Alba e Helmi, di 13, che è venuta alla luce a Helsinki «ma solo perché la casa di Serralunga era in ristrutturazione». Almeno una settimana al mese Jyrki Sukula torna in Finlandia per mandare avanti le sue attività; dai ristoranti di lusso di cui è partner, all'allevamento di salmoni, alla produzione di gelati organici, passando per i programmi televisivi di cucina.

«La langhetta» invece si sta dedicando a divulgare i concetti legati alla sostenibilità che l'hanno sempre appassionata: «Ho avviato un podcast in inglese che si chiama «Walk the talk on sustainability» dove chiacchiero con professionisti italiani e internazionali esperti di vini e di agricoltura a proposito di diversi temi non solo ambientali, ma anche sociali, di turismo legati allo sviluppo sostenibile. Vorrei creare qualcosa per aiutare i tanti produttori piemontesi (non solo vinicoli), a sviluppare nuovi programmi perché se vogliamo che la viticoltura e la cucina piemontese vivano bene per i prossimi mille anni, dobbiamo prendere coscienza dei problemi ambientali e avviare ogni azione possibile».