

Cantine aperte, la Toscana brinda Un sorso di business nel bicchiere

Sono 53 le aziende che faranno entrare i visitatori nel mondo del vino

Paolo Pellegrini

■ FIRENZE

C'E' CHI offre agli ospiti una «lezione con il contadino», come Giuseppe Marini a Pistoia, chi invece punta sulle passeggiate a cavallo: pony per bambini al Borro dei Ferragamo a San Giustino Valdarno, escursioni nel parco a 8 euro o più lunghe a 20 euro da Bichi Borghesi a Casole d'Elsa. In Lunigiana si punta sui castelli, sulle ville, ma anche — grazie al progetto Vetrina Toscana della Regione — sulle erbe spontanee, grandi protagoniste della cucina locale, elaborate in pranzi e cene a tema da chef come le Casarine di Homefood. Si può assistere a dimostrazioni di lavorazione della terracotta, come alla Tenuta Varramista di Pontedera, o imparare a fare a mano i picci, alla Braccesa degli Antinori a Cortona, o ancora trascorrere una giornata all'insegna del relax e del divertimento: a Montalcino, la tenuta Corte Pavone dei Loacker (eh già, proprio quelli dei biscottini...) propone assaggi e pranzi, ma anche musica rilassante, un quiz a premi, disegni per i bambini, in linea con lo stile rigorosamente biologico della casa.

Tutti in vigna. E' l'invito a un

week end en plein air, quello che il Movimento per il Turismo del vino toscano ripete da 21 anni l'ultimo week end di maggio. Si chiama 'Cantine Aperte', è il primo dei quattro-cinque grandi appuntamenti (non dovunque si celebra quello di settembre) con cui il mondo del vino chiama gli enoturisti e gli appassionati a un assaggio, a una degustazione (in questo caso qualcuno potrebbe far sentire anche campioni di botte dell'ultima vendemmia...), sempre condi-

to con tante belle iniziative da vivere all'insegna di una giornata serena.

SONO 53, in Toscana, le aziende e le cantine che oggi e soprattutto domani aprono le porte ai visitatori, con programmi più o meno articolati, che si possono consultare sul sito del Movimento (www.mvtoscana.com). Ma a fianco ci sono anche le istituzioni. Come la Regione, che promuove appunto con il progetto "L'arte del gusto. Il gusto dell'arte" attraverso Vetrina Toscana due giorni di incontri & assaggi tra Massa e Fossdinovo a

caccia di curiosità culturali e gastronomiche in abbinamento con l'apertura di alcune cantine della doc Colli di Luni. A San Giovanni d'Asso, invece, protagonista è ovviamente il tartufo delle Crete Senesi, che si abbinava con le degustazioni del vino Orcia doc.

E c'è spazio anche per i quattro zampe, in questa edizione di «Cantine Aperte», che diventa «pet friendly» e offre agli amici dei visitatori ciotole d'acqua in abbinamento a gustosi croccantini, e la possibilità di scorrazzare e spaziare con i padroni a giro per le vigne e gli spazi aperti.

CARRARA

Lo sceicco del Qatar si innamora del marmo apuano: supercommessa

■ CARRARA

UN CENTRO commerciale di 55 mila metri quadrati e l'ipotesi di rivestire con il marmo bianco di Carrara gli stadi dei mondiali del Qatar del 2022. Lo sceicco del paese arabo Mohamed El Emadi, 52 anni, si è innamorato del marmo bianco che più bianco non si può, esclusiva della città di Carrara e ha fatto una maxicommissa che prevede l'esportazione ad oggi di 40 mila tonnellate di marmi apuani partite per il Qatar al ritmo di 2 mila al mese, in prevalenza statuario e Calacatta. La ditta apuana coinvolta nel faraonico progetto è la Teknospedizioni di Giorgio Benfatto, Alfio Moscardini e Carlo Andrea Del Sante. Il centro commerciale verrà terminato tra un anno ma già all'orizzonte ci sono i lavori per gli stadi e le infrastrutture dei mondiali di calcio 2022 dove il bianco di Carrara non passerà inosservato. Qualche rammarico per il marmo che vola via a blocchi per essere lavorato a destinazione, mentre nella città dei marmi (il problema è arcisentito) avrebbe creato indotto e occupazione.

Che imprese, per il nettare di Bacco La continuità fa rima con sviluppo

■ FIRENZE

IL CAMBIAMENTO del comparto vitivinicolo, delle dinamiche della domanda, modalità di distribuzione e struttura dell'offerta, con molte imprese familiari. Questi alcuni temi del convegno organizzato da Azimut di Firenze, Stone ed RCE Consulting wine family business sul tema della valorizzazione del patrimonio delle imprese del vino attraverso percorsi di continuità e sviluppo. Vi hanno partecipato alcune tra le più significative cantine toscane, con relatori del calibro di Gelasio Gaetani d'Aragona. Molto interessante l'esposizione dell'ingegner Sergio Cimino: si avverte sempre più l'esigenza — ha detto — di sperimentare nuovi modelli industriali e di business.

