

COMUNICATO n. 2707 del 22/09/2023

## La tutela e l'accoglienza, la cantina del futuro

**Nell'ambito della prima giornata del Trentodoc Festival, Federico Grom, Josè Rallo, Andrea Lucchetta e Francesco Devigili hanno condiviso esperienze e visioni sul fronte della tutela e dell'accoglienza, sempre più strategiche anche per affrontare l'importante sfida dell'enoturismo, che ormai coinvolge 14 milioni di persone e rappresenta un trend in costante crescita.**

L'accoglienza, ha ricordato la moderatrice Divina Vitale, è un mondo che al 70% coinvolge il management al femminile. "L'ospitalità – ha commentato Josè Rallo, amministratrice delegata di Donnafugata e Donna del Vino – è un'attività che le donne amano svolgere perché ha a che fare con la cura e la volontà di far stare bene le persone. Per noi è molto importante che chi ci viene a trovare porti a casa un ricordo positivo dell'esperienza. Ecco perché, tra le altre cose, abbiamo voluto valorizzare i giardini che caratterizzano tutte le nostre tenute in Sicilia, rendendoli protagonisti della visita insieme a cantina e vigneto, di cui rappresentano una sorta di collegamento. Un modo semplice per fare entrare il visitatore cittadino in una realtà di biodiversità e sostenibilità, che rappresenta un tema che sta prendendo molta forza in Sicilia".

Al tema del giardino si è ricollegato Andrea Lucchetta, titolare Bellaveder e presidente Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige: "*Bisogna coltivare il proprio giardino* è una frase tratta dal *Candide* di Voltaire che ben rappresenta il nostro percorso e che campeggia anche nella home page del nostro sito. Io, mio fratello, mio padre e mio nonno veniamo da mondi diversi. Il terreno su cui lavoriamo è stato un investimento del nonno, mio padre se ne è preso cura e ha costruito la cantina interrata nel 2003 e io e mio fratello abbiamo proseguito il percorso entrando in azienda nel 2014, partendo dalla ristorazione e quindi dall'accoglienza, che è diventata il primo passo per far conoscere il nostro marchio. Da qui siamo passati alla organizzazione di eventi e poi ci siamo dedicati quasi esclusivamente alla cantina, senza dimenticare i nostri inizi visto che spesso organizziamo iniziative anche in collaborazione con altri attori del territorio. Oggi la nostra accoglienza è molto semplice ma sincera, basata sul rapporto diretto con l'enoturista che ci viene a trovare. A livello di tendenze, percepiamo un crescente interesse da parte degli stranieri".

Il dibattito è proseguito con la storia di Federico Grom, ideatore con Guido Martinetti del successo internazionale del gelato Grom e oggi fondatore insieme a lui del brand Mura Mura, che unisce produzione, forte spinta all'accoglienza e condivisione di cultura. "Mi sono avvicinato al vino grazie all'amicizia con Guido con cui ho avviato l'avventura di Grom. Nel 2007, in concomitanza con l'apertura del primo negozio a New York, abbiamo deciso di investire in Piemonte acquistando un vigneto per piantare antiche varietà di frutta per i sorbetti. Dopo la cessione del marchio a Unilever nel 2015 abbiamo deciso di dedicare questi 25 ettari di campagna (oggi 35) alla produzione vitivinicola. Il primo vino Guido l'ha voluto chiamare come mio figlio "Romeo" e da lì abbiamo proseguito utilizzando nomi italiani delle commedie di Shakespeare". L'accoglienza si sviluppa affiancando alla cantina un ristorante, un *relais* con 14 stanze, di cui una sospesa tra i vigneti, e una visione legata ad inclusività e sport. "Da noi i bambini sono benvenuti e vengono organizzate attività loro dedicate". E per stimolare la condivisione della cultura, Mura Mura ogni anno organizza un convivio coinvolgendo alcune personalità molto importanti, che trattano svariati temi, non solo legati al mondo del vino e fruibili gratuitamente dal pubblico.

La passione per arte e architettura è ciò che guida Francesco Devigili, dell'omonima cantina, a trasformare la sua azienda in una sorta di polo culturale. "Pur non venendo da una famiglia di produttori, nel 2015 mi sono avvicinato a questo settore con la voglia di creare qualità, non solo di prodotto ma di contesto. Per questo, dopo alcuni anni da quando ho dato avvio alla produzione dei primi vini ho deciso di coinvolgere l'amico progettista Luca Pedrotti per mettere a terra la mia visione attraverso un progetto che si inserisse nel

naturale anfiteatro montuoso che abbiamo. Abbiamo dimezzato le volumetrie, legandoci all'architettura contemporanea e riducendo i 3 livelli fuori terra in un unico livello. Un modo per trasmettere come i protagonisti non siamo solo noi ma anche il territorio in cui ci inseriamo: con il nostro lavoro abbiamo una responsabilità molto forte nei confronti sia di questo che delle persone che lo abitano. Andare oltre il vino è un'esigenza non solo mia ma anche di chi ci viene a trovare e il contesto contribuisce sicuramente a conferire valore all'esperienza in cantina”.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera

(sc)