

BUONI SORSI

IN VINO CARITAS

Cinque donne e tantissimi bambini. Cinque vini e molti progetti. Tra cui quelli di supporto ai giovani artisti e ai carcerati. Le manager a capo di alcune realtà vinicole di rilievo fanno viaggiare le proprie aziende fino in Congo e ad Haiti

di Cristina Cimato



TOSCANA

TIZIANA FRESCOBALDI
direttore artistico
Tre giovani hanno
realizzato foto ispirate alla
Tenuta di Castelgiocondo.
Ora sono tutte etichette
del Brunello di Montalcino
2008. artistiperfrescobaldi.it

DALL'ASSISTENZA AI BAMBINI IN AFRICA al mecenatismo nei confronti dei giovani artisti, fino al sostegno delle cooperative in carcere, le donne ai vertici di alcune cantine di rilievo come Frescobaldi e Argiolas, Zenato, Valle dell'Acate e **Donnafugata** si sono avvicinate a progetti di beneficenza che hanno come simbolo uno dei loro prodotti enologici, spesso quello cui sono più legate. Quasi tutte fanno parte dell'associazione Le Donne del Vino (www.ledonnedelvino.com) e guardano ai mondi lontani e alle realtà diverse dalla propria come una possibilità di rendere il proprio vino un po' più buono. Come un filo rosso che arrivi fino al Congo e alla Guinea Bissau, ma anche nei quartieri degradati di Palermo, nel carcere di massima sicurezza di Padova o nel profondo della creatività dei ragazzi che vedono l'arte nel proprio futuro.

TIZIANA FRESCOBALDI, direttore artistico ed esponente della 30ma generazione della famiglia fiorentina, cita Donatello, Brunelleschi e Artemisia Gentileschi, guarda alla storia centenaria della sua famiglia e «all'antica tradizione del mecenatismo, che abbiamo deciso di recuperare. Abbiamo scelto di farlo come i nostri antenati, ossia guardando al presente, a ciò che l'arte racconta adesso, avvicinando tre giovani alla nostra tenuta, guardandola con i loro occhi e la loro creatività». Per la prima edizione del premio **Artisti per Frescobaldi**, la famiglia si è affidata al curatore Ludovico Pratesi che ha selezionato tre giovani, Ra Di Martino, Elisa Sighicelli e Giovanni Ozzola, chiamati a ispirarsi alla Tenuta Castelgiocondo, a Montalcino, di proprietà di Frescobaldi, per realizzare un'opera ad hoc. La giuria, presieduta da Antonio Paolucci, direttore dei Musei Vaticani, e composta da tre donne, Marina Pugliese, direttore del Museo del Novecento (Milano), Angela Tecce, direttore di Castel Sant'Elmo (Napoli), e Franziska Nori, direttore del Centro culturale contemporaneo Strozziina (Firenze), ha scelto il lavoro fotografico di Elisa Sighicelli, *Senza titolo*

(Una botte di ferro), artista che «si è addentrata nell'interiorità del luogo, dentro qualcosa che crea trasformazione, ossia la botte», ha commentato Ludovico Pratesi. L'artista è arrivata nel luogo più sotterraneo di una tenuta per catturare la luce esterna, come un occhio. «Il premio, che avrà cadenza annuale, ha il fine di valorizzare i talenti italiani, ma contemplerà anche edizioni straniere, così da raccogliere input anche dall'estero», aggiunge Tiziana Frescobaldi. «Queste tre opere rappresentano l'inizio della nostra collezione d'arte contemporanea, che si affiancherà a quella di antico». Le opere create per questa prima edizione sono diventate etichette delle magnum in edizione limitata di Casteljoccondo Brunello di Montalcino 2008.

«**V**olevo avvicinarmi a qualcosa che avesse lo stesso sapore dei nostri vini». **GAETANA JACONO**, proprietaria dell'azienda di famiglia Valle dell'Acate di Bidini (Rg), ha guardato la sua realtà vitivinicola, adagiata nel Ragusano, ha ricordato il suo primo vino, quello che è nato con il suo ingresso in azienda e l'ha scelto, di cuore, per sposare un progetto di beneficenza. «La **Fondazione Rava N.P.H. Italia Onlus** mi è sembrata una realtà di qualità, efficiente e motivata. Ho apprezzato l'energia di Mariavittoria Rava, presidente della fondazione intitolata alla sorella, e ho percepito gli stessi valori che animano la mia famiglia e la creazione dei miei vini». Da questa vicinanza è scaturito un sodalizio che prosegue dal 2000, quando ad Haiti è avvenuto il terremoto che ha piegato il paese e minato la sua parte più fragile, ossia l'infanzia. Il Bidis, cru di Chardonnay, da allora è stato prodotto con una speciale dedica alla fondazione e parte del ricavato di questo prodotto viene devoluto in favore dei progetti della onlus. «L'etichetta di questo nostro vino ha una figura femminile, io sono donna e lo è Mariavittoria, così come sono femmine le mie figlie adottive, quindi tutto concorre a chiudere il cerchio». La collaborazione con la realtà della famiglia Rava si rinnova anche durante gli eventi durante i quali Jacono e Valle dell'Acate offrono i loro vini. Da quando Gaetana, laureata in farmacia, ha preso le redini dell'azienda, i volumi della produzione, che ha la sua punta di diamante nel Cerasuolo di Vittoria, prodotto da uve Nero d'Avola e Frappato, sono cresciuti da 3mila bottiglie alle 400mila attuali. «Se nasci intriso di terra non puoi andare altrove, se non dove c'è la terra, e io ho osservato questa bellissima azienda, che raccontava di una Sicilia bella e operosa, e l'ho voluta portare nel mondo». Ora Valle dell'Acate esporta il 60% della sua produzione: il primo mercato è quello degli Stati Uniti, seguito da Giappone ed Europa. «L'ultimo progetto è 7 Terre per 7 Vini», conclude Gaetana Jacono. «Per ogni vino della linea più prestigiosa di Valle dell'Acate è stato identificato il terreno giusto che dà al prodotto un'espressione particolare».

SICILIA

GAETANA JACONO proprietaria di Valle dell'Acate Bidis, cru di Chardonnay, è il simbolo della collaborazione e del supporto alla Fondazione Rava N.P.H. Italia Onlus. valledellacate.net; nph-italia.org



BUONI SORSI



SICILIA

JOSÉ RALLO
a.d. di Donnafugata
Il Moscato di Pantelleria Kabir di Donnafugata è utilizzato per realizzare i panettoni I dolci di Giotto, pasticceria artigianale del carcere di Padova. José Rallo è anche cantante jazz per beneficenza, insieme al marito. donnafugata.it; idolcidiGIOTTO.it



«**A**l Vintaly 2011 hanno chiesto di entrare nel nostro stand due ragazzi che volevano farmi assaggiare un panettone artigianale, premiato dal *Gambero rosso* e dall'Accademia di cucina, fatto con la birra». **JOSÉ RALLO**, al timone dell'azienda vinicola siciliana **Donnafugata** di Pantelleria, ha assaggiato il panettone e quel momento ha sancito l'inizio di un progetto enogastronomico e sociale di grande rilievo. «Nella casa di detenzione di Padova lavorano 120 detenuti su 800 e la pasticceria del carcere, che opera con il marchio **I dolci di Giotto**, aveva un obiettivo. Realizzare il panettone con Kabir, il Moscato di Pantelleria di **Donnafugata**. Ho visitato la pasticceria

nel carcere e ho visto persone che lavorano con dedizione, amore e voglia di fare. A ciò si unisce un'eccellenza gastronomica che ha reso il progetto non solo interessante, ma allettante». Il panettone con Kabir ha ottenuto un grande successo a Tàste, a Firenze, nel 2012 e verrà riproposto anche per questo Natale. Lo scorso anno sono stati venduti circa 5 mila panettoni in una confezione regalo con un dolce da 1 chilo e una bottiglia di Moscato da 50 cl. La cantina vinicola ha offerto il 50% del vino utilizzato nella produzione del panettone e il 50% di quello usato nella confezione. «Questo progetto non solo unisce due eccellenze, ma rappresenta per noi un impegno sociale importante come quello della riabilitazione». Per José Rallo, ancor prima del cibo è arrivata la musica. Il marito è percussionista per hobby, lei canta ed entrambi amano la musica brasiliana. I fanno quindi riunito amici musicisti jazz e dato vita al gruppo **Donnafugata Music and Wine**. «Abbiamo inciso due dischi e raccolto fondi. Con il secondo, i fondi sono stati destinati a una piccola iniziativa di microcredito, concetto molto entusiasmante ma difficile. Abbiamo individuato nel quartiere Zen di Palermo una onlus e, con 22 mila euro, abbiamo potuto finanziare due donne che hanno acquistato macchinari per una cooperativa che fa borse. Queste signore hanno così potuto diventare in un certo senso imprenditrici».

I PROGETTI NASCONO DALL'IMPEGNO SOCIALE, PUNTANDO SEMPRE SULLE ECCELLENZE

Un viaggio intrapreso nel 2011 è sfociato in un altro viaggio, senza una data di scadenza. In Guinea Bissau, **NADIA ZENATO**, responsabile marketing e commercio Italia di Zenato, azienda con sede a Peschiera del Garda (Vr), ha stretto amicizia con padre Michael Daniel e con il Centro missionario francescano. «Una delle prime idee nate grazie a questo legame si è trasformata in una maestosa bottiglia di Ripassa Valpolicella Doc Superiore da 18 litri, una cuvée delle migliori annate. Creata per celebrare i 20 anni della Ripassa, è stata vestita con le firme dei visitatori e poi venduta a un grande estimatore di questo vino. Il ricavato è stato devoluto in beneficenza per il progetto di padre Michael». In Africa sono stati realizzati un ospedale per aiutare le donne in gravidanza e per rendere più semplice la reperibilità del latte in zone dove la malnutrizione è diffusa, ma sono anche stati portati un'autoambulanza, due jeep, una corriera per permettere ai bambini di andare a scuola, vestiario, cibo e medicinali. L'edizione del Vintaly 2012 è stata poi l'occasione per sancire il legame della famiglia Zenato con padre Michael e la onlus che egli ha fondato, **Spirit in Dance**. «Così è nato anche l'Albero della Vite, che fiorisce a ogni donazione», aggiunge Nadia Zenato. «A fronte di un'offerta minima di 25 euro, il donatore riceve uno speciale braccialetto (www.nadiapensieri.it) e l'albero si arricchisce di un grappolo d'uva simbolico. I proventi saranno utili a terminare i lavori di ampliamento dell'ospedale di Cumura, in Guinea Bissau. Ora stiamo sviluppando un progetto con le donne in Africa. Il nostro obiettivo è di aiutarle a studiare, sviluppare un lavoro agricolo e di ricamo». Questo progetto si realizza coinvolgendo anche altre imprenditrici e associazioni femminili come Aidda.



VENETO

NADIA ZENATO
produttrice vinicola
Il Ripassa è il vino simbolo dell'aiuto e del supporto alla Guinea Bissau da parte della famiglia Zenato. zenato.it; aidda.org; abbracciocompany.com

BUONI SORSI

Sono nati insieme, nel 2011. Iselis è l'etichetta dei due ultimi nati in casa Argiolas, un vino rosso e uno bianco frutto di vigneti sperimentali, situati a Serdiana (Cagliari), dove ha sede l'azienda. Nello stesso anno è stato avviato il progetto Iselis, scaturito dal desiderio della famiglia di coltivare un «giardino dei sogni», attuando iniziative in aiuto di persone che vivono in luoghi difficili o poveri.

«Volevamo creare qualcosa di nostro», commenta **VALENTINA ARGIOLAS**, responsabile marketing ed export manager dell'azienda di Serdiana (Ca) «legando un progetto duraturo al nostro vino più giovane. Abbiamo desiderato iniziare un progetto che si ripeta ogni anno, senza soluzione di continuità». Il desiderio è diventato presto realtà nella Repubblica Democratica del Congo, grazie anche alla collaborazione con l'associazione **Africadegna**. L'8 febbraio 2011 è stato inaugurato un ospedale a Bibwa, nella provincia di Kinshasa, che fornisce assistenza sanitaria ostetrica e fisioterapica, e ospita un laboratorio di analisi e un ambulatorio di piccola chirurgia. «Non vogliamo limitarci a fornire supporto finanziario, ma abbiamo anche un fine di coinvolgimento emotivo in questo progetto, che intende puntare all'autonomia di ogni struttura».

L'anno successivo, il Centro sanitario di Bibwa è stato reso autonomo dal punto di vista energetico e idrico. L'acqua è stata fatta arrivare sia per l'ospedale, sia per la comunità della cittadina a 25 chilometri dalla capitale. «Il prossimo progetto, per cui abbiamo appena stanziato il finanziamento, è rivolto alla creazione di una scuola nella zona Nord est del paese, piena di rifugiati, in particolar modo nella periferia di Bukavu», precisa Valentina, «dove, grazie alla collaborazione con i missionari Saveriani, in particolare con padre Nicola Colasuonno, ci si concentrerà sulla formazione».

L'impegno della famiglia vuol essere duraturo e al tempo stesso sempre nuovo, così come questi due vini, nati dall'amore per una terra e dal desiderio di sperimentare. «Il bianco è da un vitigno antico, Nasco, portato in Sardegna dai navigatori fenici, che però viene di norma vinificato in dolce», ha spiegato Valentina, «mentre noi lo vinifichiamo in secco, affinandolo sulle fecce nobili e in piccole barrique francesi. Il rosso, invece, deriva dal Monica, ritenuto poco adatto all'invecchiamento. Abbiamo invece dimostrato che è come una pietra grezza, capace di brillare con grande struttura e complessità». Una pietra grezza come un'idea, che può diventare rigogliosa come un giardino. ☺

**SARDEGNA**

VALENTINA ARGIOLAS
export manager

Un nuovo vino, Iselis, è legato al supporto di progetti in Congo indirizzati a bambini e donne.
argiolas.it; africadegna.org



«IL NOSTRO VINO PIÙ GIOVANE CRESCERÀ INSIEME AI BAMBINI PIÙ POVERI DEL CONGO»