

Cantine d'autore

Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli in visita alla Tenuta Ammiraglia dell'Azienda Frescobaldi

Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli visitano le Cantine Frescobaldi.

Coltivazione ecosostenibile della terra, comunicazione e promozione della cultura toscana, creatività e ricerca dell'eccellenza, sensibilità sociale e solidarietà. La *mission* dell'Azienda Frescobaldi è varia e ricchissima: "Frescobaldi interpreta la diversità toscana. – spiegano i responsabili del suo staff – Vogliamo che le tenute di famiglia (sette in Toscana, una in Friuli Venezia Giulia), con i loro vigneti, siano l'espressione di questa diversità e che i vini riflettano ogni singolo *terroir*, rispettandone la natura e l'autenticità. La diversità – aggiungono - è anche una promessa di gusti puri, dai vini, all'olio d'oliva, ai piatti cucinati nei nostri ristoranti".

Giovedì 10 Novembre gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dai loro docenti Michele Comito, Luciano Cucullo, Renato D'Aloia, Michele Limotta e Pamela Pierotti, hanno visitato le cantine e le tenute dell'Azienda Frescobaldi, dominate dal profilo dell'antico castello eretto nel XII secolo, a difesa della via di collegamento fra il porto di Talamone e la città di Siena.

Non solo *wine* e *food*. La diversità qui si coltiva anche nel "Rinascimento" delle arti e degli uomini: col mecenatismo del progetto "Artisti per Frescobaldi" e la responsabilità sociale della riabilitazione dei detenuti dell'isola di Gorgona.

Antica famiglia toscana, i Frescobaldi furono banchieri nella Firenze del Medioevo, tesoriere della corona inglese, ma anche letterati e musicisti. Dino Frescobaldi fu poeta stilnovista vicino a Dante Alighieri, Girolamo Frescobaldi fu uno dei più celebri compositori per clavicembalo del XVII secolo.

E la tradizione del mecenatismo continua ancora oggi con il Premio d'arte contemporanea "Artisti per Frescobaldi", ideato da Tiziana Frescobaldi, curato da Ludovico Pratesi e dedicato alle ultime tendenze dell'arte visiva.

Dal 2011, poi, gli agronomi e gli enologi Frescobaldi lavorano anche con i detenuti dell'unica colonia penale agricola ancora funzionante in Europa: quella dell'isola di Gorgona. Nasce così, dal piccolo vigneto piantato nel 1999, il vino Gorgona, prodotto dai detenuti del carcere.

Ad accogliere gli allievi dell'Istituto di Ladispoli e a guidarli nella visita della Tenuta Ammiraglia di Magliano, Giusy Calia, Responsabile Hospitality e Pubbliche Relazioni dell'Azienda Frescobaldi. La cantina, sorta nel cuore della Maremma Toscana, nasce dal progetto dell'architetto romano Piero Sartogo: un tempio del design e della bellezza sospeso fra la terra e il mare, al servizio della natura e del gusto, nel più profondo rispetto delle tradizioni e della storia.

Giusy Calia ha spiegato agli studenti le tecniche e le fasi della vinificazione, mostrando i vari settori della cantina: dall'area di fermentazione a quella di stoccaggio. Sullo sfondo dei vigneti, da un lato i monti di Scansano, dall'altro l'Argentario e le onde del Tirreno: un invito a guardare oltre, verso l'orizzonte, – ha concluso Giusy Calia – a protendersi verso l'infinito dello spazio, del tempo e del gusto.