

COMUNICATO STAMPA

“LA PASSIONE SI FA VINO” - TORGIANO CAPITALE INTERNAZIONALE DELL’ENOCULTURA GLI STUDENTI DELL’ALBERGHIERO DI LADISPOLI IN VISITA ALLE CANTINE LUNGAROTTI

L’amore per la propria terra dà solo buoni frutti. Questo è senza dubbio il precetto e il *leit-motiv* che ha ispirato negli anni l’instancabile attività delle “Cantine Giorgio Lungarotti SpA”. L’azienda di Torgiano (PG), che ha diffuso in Italia e nel mondo il nome dell’Umbria, ha ospitato giovedì 5 novembre gli allievi dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dai docenti Michele Comito, Renato D’Aloia, Michele Limotta e Concetta Allocco.

In origine era il Rubesco, il rinomato vino rosso di Torgiano. Correva l’anno 1962. Da poco tempo Giorgio Lungarotti aveva deciso di dare una svolta imprenditoriale all’attività agricola della sua famiglia. Nel ’64 si cominciò con la vendemmia di Rubesco Riserva, fu poi la volta del bianco Torre di Giano e nel 1968 arrivò la prima D.O.C. dell’Umbria. Nel ’69 iniziano le esportazioni a Francoforte, in Inghilterra e quindi nel resto del mondo (oggi su 2.400.000 bottiglie prodotte ogni anno, il 50% è destinato all’export in 47 mercati esteri). Nel 1974 si aprono le porte del MUVIT, il Museo del Vino realizzato sempre a Torgiano all’interno di un palazzo del XVII secolo, grazie alla passione per l’arte di Maria Grazia Marchetti, che nel 1987 diventerà l’animatrice e la direttrice della Fondazione Lungarotti onlus: un omaggio ai valori antichi, ai saperi e al fascino della cultura agricola, un tributo alla millenaria civiltà del vino e dell’olio. Al culto della tradizione e della storia, si aggiunge presto la ricerca. Nuove tecniche agronomiche, progetti-pilota realizzati in collaborazione con l’Università di Perugia e con il Ministero delle Politiche Agricole, laboratori, sperimentazioni in vigna e in cantina: tutto nel rispetto più assoluto dell’ambiente e della biodiversità del suolo. Nel 2000 nasce il Museo dell’Olivo e dell’Olio e l’anno successivo l’attività delle Cantine Lungarotti trova un nuovo polo a Montefalco: 20 ettari di terreno impiantati con vitigni di Sagrantino.

Ma Torgiano vuol dire anche qualità ed eccellenza nel settore dell’enoturismo: degustazioni, visite, passeggiate fra i vigneti e gli oliveti, fattorie didattiche, open day dedicati ad un numero crescente di *wine lovers* (l’appuntamento di Novembre è con “Cantine aperte a San Martino”): questi gli ingredienti di una cultura dell’ospitalità e dell’accoglienza che si nutre di impegno, passione e professionalità. C’è poi la Foodie’ s Academy, realizzata nel 2011 con la collaborazione di Alma, la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina diretta da Gualtiero Marchesi. “Amiamo la nostra regione, la terra e lo spirito umbro. Qui sono le nostre radici. Abbiamo sempre fatto della qualità il nostro obiettivo, – hanno sottolineato più volte Chiara e Teresa Lungarotti, le due sorelle alla guida dell’azienda – in un percorso lungo e impegnativo che non ammette distrazioni: parte dalla vigna e arriva sulla tavola”.

Entusiasti gli allievi dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli, che sono stati guidati nella visita da Mercedes Nocita e Annalisa Bargelli, del Dipartimento Ospitalità delle Cantine Lungarotti. “Abbiamo avuto modo di vedere dal vivo molte fasi della produzione del vino: una giornata indimenticabile” – hanno dichiarato gli studenti.

“Da anni ormai la nostra azienda ha le porte aperte all’accoglienza di scuole e Istituti, per raccontare la cultura del vino che si respira qui in Umbria – ha sottolineato Grazia Maria Cecchini, Responsabile del Dipartimento Ospitalità. Ma non solo ... quello che cerchiamo di trasmettere ai ragazzi è la professionalità necessaria nel mondo dell’accoglienza: la ricerca costante della cura del dettaglio”.

A salutare gli allievi nel MUVIT è stata Maria Grazia Marchetti Lungarotti, impegnata nel riordino dei materiali appena rientrati da Expo 2015 che ha ospitato, fra gli altri, anche il Padiglione “Vino – A taste of Italy”. Al suo interno, 27 opere del Museo di Torgiano. “Un onore e motivo di compiacimento, per noi, partecipare ad Expo 2015 all’interno del Padiglione del Vino con i pezzi del nostro Museo, definito dal New York Times tra i migliori del mondo – ha aggiunto Grazia Maria Cecchini – Un’occasione per raccontare anche al grande pubblico di Expo la storia e l’autenticità della nostra regione, senza dimenticarsi mai che tutto parte dalla vigna”.

“Non è la prima volta che veniamo in visita con le classi alle Cantine Lungarotti – ha fatto presente il prof. D’Aloia – e i ragazzi partecipano sempre con estremo interesse a questa iniziativa”. “Si tratta di un’esperienza didattica straordinaria – ha continuato il prof. Comito – in quanto le Cantine Lungarotti sono all’avanguardia in Italia e nel mondo”.

Un modello, quello dell’azienda umbra, in continua evoluzione ma anche in perfetto equilibrio fra storia e progresso, tecnologia e tradizione. Frutto della capacità di chi ha saputo dare voce e sapore alla propria terra, celebrandone in tutto il mondo la grandezza e la bellezza.