

**OLTRE IL VINO.**  
**IN TOSCANA: DOVE L'ANIMA INCONTRA IL TERRITORIO.**  
**Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli in visita alle cantine Banfi di Montalcino (SI)**

“La tradizione non consiste nel mantenere le ceneri, ma nel mantenere viva una fiamma”: è questa sintesi fra passato, presente e futuro, condensata nella riflessione di Jean Léon Jaurès, ad ispirare la filosofia delle Cantine Banfi.

Nota in tutto il mondo per il famoso Brunello di Montalcino, la tenuta vitivinicola toscana di Castello Banfi, adagiata tra i fiumi Orcia e Ombrone, nasce nel 1978 per iniziativa dei fratelli italo-americani John e Harry Mariani. Da Teodolinda Banfi a Cristina Mariani, la storia della famiglia si intreccia, fin dagli esordi, con quella dell'Italia.

E martedì 17 novembre a varcare le porte dell'antico maniero medievale per visitarne le cantine, sono stati gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dai docenti Michele Comito, Renato d'Aloia, Michele Limotta e Pamela Pierotti.

A fare la fortuna dell'azienda Banfi, il combinato disposto di più fattori: un microclima ideale (alto indice di insolazione ed elevata ventilazione), un'invidiabile ricchezza del suolo e una straordinaria capacità imprenditoriale, basata da sempre sull'impiego responsabile delle risorse e sulla tutela della biodiversità. Il nome del brand è legato alla prima donna laica giunta da Milano a Roma per varcare le porte del Vaticano, come governante del Cardinale Arcivescovo Achille Ratti, destinato a diventare, nel 1922, Papa Pio XI. Grande esperta di cucina e profonda conoscitrice di vini, sarà lei ad avvicinare il nipote Giovanni F. Mariani Sr. al mondo enogastronomico di più alto livello. Fu poi la volta di John e Harry e quindi di James e Cristina. E' quest'ultima a coordinare in prima persona le attività di Banfi fra Italia e Usa, curando in modo particolare la ricerca dell'eccellenza e riuscendo ad ottenere per il marchio (prima cantina al mondo) le certificazioni di Qualità, Gestione Ambientale e Responsabilità Sociale (ISO 9001, ISO 14001 e SA 8000).

A fare da sfondo alla nascita e alla crescita dell'azienda (in cui lavorano circa 200 operai fra interni ed esterni), il suggestivo Castello trecentesco di Poggio alle Mura (oggi Castello Banfi) ed il suo borgo rurale. Nel 1979, ad un solo anno di distanza dalla fondazione di Castello Banfi a Montalcino, viene acquistata la storica cantina piemontese Bruzzone, oggi Banfi Piemonte. L'amore per la Toscana ha recentemente avvicinato Banfi a nuovi territori, tra i più vocati della regione: Bolgheri, Maremma e Chianti.

“Il nostro rapporto con le Cantine Banfi – ha sottolineato il prof. D'Aloia – è iniziato tre anni fa. Per un Istituto Professionale Alberghiero, è essenziale la conoscenza delle realtà produttive. Un mese fa eravamo in Umbria, alle Cantine Lungarotti. Continua il nostro viaggio alla scoperta del successo italiano in Europa e nel mondo”.

Entusiasti gli allievi della scuola di Ladispoli che hanno potuto osservare da vicino i processi della vinificazione e i segreti dell'eccellenza vitivinicola avvalendosi, durante la visita, di strutture architettoniche sorprendenti e innovative, come il ponte sopraelevato che domina e attraversa l'intera area della lavorazione del vino. A colpirli, in particolare, la spiegazione della filosofia alla base del successo dei prodotti Banfi: dalla scelta delle uve (rigorosamente raccolte a mano) alla selezione degli acini, fino alla fermentazione in tini compositi (realizzati in legno e acciaio), che consentono una gestione ottimale delle temperature. Del resto, alla scelta dei legni l'azienda Banfi dedica da sempre un'attenta ricerca: il rovere francese proviene dai boschi di Alliers, Nevers, Fontainebleau, Tronçais e viene poi fatto stagionare nella tenuta del Castello. Assemblate le barriques, comincia la tostatura, per un periodo – spiegano alla Banfi – più lungo rispetto alle consuete tempistiche seguite, per ottenere risultati di maggiore uniformità. Non solo vino, però, a Castello Banfi, dove si producono anche raffinati oli extravergine, confetture e salse. C'è poi il Museo della Bottiglia e del Vetro, che espone antichi contenitori e recipienti, caraffe, bicchieri, vasi e balsamari datati dal V secolo a. C. ad oggi. Nel suo genere, una delle più vaste collezioni private del mondo.

E anche Le Cantine Banfi sono state ospitate all'Expo 2015 di Milano, all'interno del Padiglione Vino. “Abbiamo partecipato attraverso il Consorzio del Brunello di Montalcino, con una postazione di erogazione di vino e un'altra con Vinitaly, per cui avevamo due postazioni di erogazione – ha precisato Lorella Carresi, Responsabile Pubbliche Relazioni e Communication Manager dell'Azienda Banfi – Abbiamo partecipato anche attraverso alcuni eventi. Uno degli ultimi: due serate con degustazioni, con Merano Gourmet's International”.

“Banfi è una realtà sempre in movimento, sempre in fermento, non ci fermiamo mai. – ha aggiunto Lorella Carresi – Sono recenti le acquisizioni di vigneti a Bolgheri, in Maremma e di un'azienda del Chianti. Per noi sono importanti soprattutto i progetti di medio-lungo termine, come l'uscita di nuove etichette nel 2016, di cui non possiamo ovviamente anticipare altro”.

Una realtà, quella dell'Azienda Banfi, sempre attenta anche al mondo delle scuole e della formazione. Del resto la Banfi, attraverso la famiglia Mariani, è partner della Cornell University di Ithaca, nello Stato di New York. Si è laureato qui John Mariani, proclamato “Uomo dell'anno” italoamericano nel 2001, dalla Fondazione Sons of Italy, che premia coloro che si sono distinti particolarmente nel loro ambito di attività. “Banfi, sin dalla sua nascita – ha ricordato Lorella Carresi – si è sempre dedicata all'educazione e alla

formazione sul vino, rivolgendosi ai consumatori, ai professionisti del settore e agli studenti. Insegnare la storia e le tappe della vinificazione significa gettare le basi per un consumo consapevole". E a chi, in Cantina, si ostina a chiedere dove riescano a trovare le energie necessarie per portare avanti tutte queste attività, la risposta arriva sicura: "E' la forza di questi luoghi a guidare la nostra esperienza".  
In Toscana: dove l'anima incontra il territorio.