



In Veneto una delle prime cantine bio (dagli anni '80). L'ospitalità e i vini di "Pizzolato" per la cena a 8 mani di Amorim Cork

desktop

includes2013/SSI/notification/global.json

/includes2013/SSI/utility/ajax_ssi_loader.shtml



Premessa: dietro la scoperta di una "super" Cantina veneta (Villorba/Treviso) che non conoscevamo, c'è lui, Carlos Veloso dos Santos, a capo della divisione italiana di Amorim Cork (leader mondiale dei tappi in sughero made in Portogallo), con sede a Conegliano Veneto. Detta in breve: da alcuni anni Carlos Veloso organizza all'interno di selezionate Cantine, ottime cene informali, preparate da cuochi per lo più "non professionisti". Egli stesso cucina gustosi piatti a base di baccalà (Bacalhau, in portoghese). Negli anni, Carlos ha "affinato" le sue ricette con sorprendenti risultati. Ai simposi partecipano giornalisti che ruotano attorno al mondo dell'enogastronomia. La cena di quest'anno (a 8 mani) si è svolta presso la Cantina Pizzolato di Villorba



(Treviso), guidata da Settimo Pizzolato, coadiuvato dalla moglie Sabrina Rodelli, export manager dell'azienda. Durante la cena, oltre ai cibi, si è avuto modo di apprezzare i vini della casa (Prosecco, Spumante, Bianco, Rosso, Passito) in abbinamento ai piatti. Ma, al di là della qualità e del gusto dei calici serviti, ci preme qui scrivere della filosofia non comune (soprattutto se si guarda al passato) di questa azienda che vanta cinque generazioni di storia e tradizioni. E vogliamo rimarcare il lungo impegno nella produzione biologica (ora sulla bocca di tutti), datata anni '80 del Novecento, nel rispetto della genuinità del vino, data l'alta qualità delle uve. Fatto sta che nel 1991 Pizzolato ottiene la certificazione bio. Dunque, Settimo Pizzolato è stato uno dei primi produttori di vino a scegliere una gestione bio-vegan e sostenibile della Cantina, allo scopo di produrre vini che incontrino le aspettative dei consumatori anche dal punto di vista salutistico. Le uve dei vini Pizzolato crescono in un ambiente incontaminato, senza l'uso di prodotti chimici o di origine animale.



Vero è che l'azienda familiare è leader in Italia per la produzione di vino biologico. Ad oggi conta più di 7 milioni di bottiglie certificate (quantità/qualità) con un export del 93% (in primis, verso i Paesi Nordici). Non è tutto. A riprova della filosofia Pizzolato, la cantina è costruita in bioedilizia. In continuo movimento, tra eventi e manifestazioni, è un punto di riferimento per Treviso; ed è aperta al pubblico. I visitatori possono comprendere la linea Pizzolato attraverso i Bio tour e le degustazioni guidate, oltre che esplorare i vigneti biologici, attraverso la Bio pedalata per gli appassionati di bicicletta. In questo contesto, al biologico si aggiunge la ricerca di un packaging sostenibile per i vini dell'azienda. Infine, la Cantina Pizzolato (entrata quest'anno nella top 10 delle maggiori aziende esportatrici di vini bio), è diventata ufficialmente Società Benefit. (Modello di impresa innovativo che, attraverso il suo operato, oltre allo scopo di lucro, si impone annualmente di perseguire una o più finalità di beneficio comune). "Siamo orgogliosi di questo traguardo – dice Settimo Pizzolato – Un impegno significativo per me e per la mia famiglia, oggi alla guida della cantina. Ma ciò che più ci preme riguarda le future generazioni che saranno al timone di questa azienda la cui impronta rimarrà così strutturata e stabile". www.lacantinapizzolato.com

aside shadow

Corriere della Sera

può essere ancora più tuo

Per avere contenuti personalizzati, dai il tuo ok alla lettura dei dati di navigazione.

Autorizzaci a leggere i tuoi dati di navigazione per attività di analisi e profilazione. Così la tua area personale sarà sempre più ricca di contenuti in linea con i tuoi interessi.

