

# NATURAL

*style*

N. 208 mensile - ottobre 2020 - 2,50 euro

## *Rachel Weisz*

**A 50 ANNI  
HO SCOPERTO  
LA TERAPIA  
DI COPPIA...  
IN CUCINA**

## **BEAUTY**

**LA STAGIONE  
DEI CAPELLI  
LE CURE PER DARE  
CORPO E VITALITÀ**

## **RELAX**

**7 CAMMINI  
SPETTACOLARI  
DAL FRIULI  
ALLA SARDEGNA  
TURISMO GREEN**

**WELLNESS**  
**LE BUGIE CHE TI  
RUBANO LA FELICITÀ  
SMETTI DI DIRTELE!**

**BENESSERE  
VIRTUOSO**  
**I PICCOLI ATTI  
CHE TI FANNO  
DAVVERO BENE**

**MISTERIOSO PIACERE**  
**SCOPRI L'ESSENZA E  
LE GIOIE DELL'EROS**

**IMPARA A MEDITARE  
E LA VITA TI SORRIDE**

**DIETA**  
**SALVA LE FORESTE  
CON IL MENU  
DI SLOW FOOD**

# Dolcissimo autunno

*Rituali da compiere a casa o alla Spa, comfort food, yoga,  
bagni di luce: i consigli degli esperti per goderti il romantico blues*



CAIRO EDITORE

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, L.O. Mi - Austria euro 5,90 - Belgio euro 4,90 - Lussemburgo euro 4,70 - Francia euro 4,70 - Principato di Monaco euro 4,70 - Germania euro 6,30 - Portogallo (Cont.) euro 4,10 - Spagna euro 4,30 - Svizzera CHF 7,00 - Svizzera Canton Ticino CHF 6,00 - P.I. 01-10-2020

## DONNE-VINO-AMBIENTE: I MESTIERI DELLA TERRA LAVORIAMO IN VIGNA E IN CANTINA

*Tatiana pratica un'agricoltura olistica.*

*Julia fa lambrusco bio. Ginevra e Roberta hanno convertito le vigne di famiglia al metodo biodinamico. Diana ha creato una scuola eco-gastronomica in un castello e le sorelle Carla e Laura hanno riscoperto vitigni autoctoni*

DI DIANA DE MARSANICH

**S**alvaguardano la biodiversità e la salute dei loro terroir. Coltivano uva, la raccolgono e la vinificano per offrire un vino buono per il palato e per l'ambiente. Hanno scelto di abbracciare metodi di coltivazione biologici, biodinamici, naturali perché sono consapevoli che la terra che coltivano, spesso da generazioni, è patrimonio di tutti. Nelle loro tenute si impegnano anche a promuovere l'arte e la cultura eno-gastronomica con eventi e manifestazioni artistiche, ambientate tra le vigne e in cantina. Dalle colline delle Langhe, patrimonio Unesco, a quelle sferzate dal vento e dalla salsedine della Calabria, *Natural style* ha incontrato sei vignaiole e imprenditrici green. Ecco le loro storie.

### TATIANA KUZNETSOVA

#### Produco vino olistico, amico dell'ambiente

«Nella campagna di Chianciano Terme, 13 anni fa, ho dato vita a Poggio del Moro, un'azienda agricola estesa su 50 ettari tra bosco, viti, ulivi e seminativi», dice Tatiana. «Pratico un'agricoltura olistica: ho adottato la tecnica del sovescio che aumenta in modo naturale la fertilità, non uso fertilizzanti chimici né insetticidi e salvaguardo la biodiversità. I vigneti occupano 14 ettari dove crescono uve sangiovese, merlot, syrah, cabernet-sauvignon, pinot nero, trebbiano procanico, grechetto, riesling e malvasia toscana; ho un piccolo orto e alberi da frutto da cui ricavo salse e marmellate, un allevamento di api che produce miele millefiori e 3mila piante di ulivi. Grazie al frantoio interno, le olive vengono frante a freddo ap-

pena raccolte – massimo due ore – e trasformate in olio extravergine di oliva di altissima qualità. Come vignaiola faccio parte dell'Associazione Donne del Vino, presieduta da Donatella Cinelli Colombini, che valorizza il ruolo femminile nel settore vitivinicolo anche con eventi e appuntamenti. Il tema 2020 è "Donne, Vino e Ambiente", per questo ho promosso nella barriera una mostra dell'artista russa Lora Delooksart, le cui sculture-gioielli, ispirate al mondo del vino, contengono il terreno dei miei vitigni».

•**Il vino più Natural:** «I due Pet Nat bianco e rosato, senza solfiti aggiunti, fermentati col metodo ancestrale in bottiglia: frizzanti naturali».

•**Info:** [www.poggiodelmoro.com](http://www.poggiodelmoro.com)



Tatiana Kuznetsova, 39, di Mosca ma toscana di adozione. Produce vino, olio, salse, marmellate e miele nella sua azienda bio Poggio del Moro a Chianciano Terme (SI), in Toscana.



Julia Prestia, 44, di Vienna. In Emilia produce lambrusco, spumanti e aceto con l'azienda biologica Venturini Baldini.

### JULIA PRESTIA

#### La mia azienda è "frizzante" e bio

«Nella Terra del Lambrusco, tra Parma e Reggio Emilia, a Roncolo di Quattro Castella (Re), sulle prime colline dell'Appennino, dal 2015 insieme a mio marito produco spumanti e lambruschi biologici valorizzando vitigni storici e autoctoni come il Malbo gentile, la Spergola e il Montericco», spiega Julia Prestia. «La tenuta di 130 ettari, di cui 32 di vigneti, apparteneva ai Venturini Baldini, imprenditori visionari: sono stati tra i primi in Emilia ad abbracciare il metodo biologico e a ottenere la certificazione. Circondata da cipressi, boschi e laghetti e sviluppata su diversi livelli, la tenuta comprende anche un'acetaia del XVII secolo, la più antica di Reggio Emilia, con più di 400 botti di legno dove, da un paio di anni, abbiamo avviato la produzione di aceti balsamici con il marchio Acetaia di Canossa, un omaggio a Matilde di Canossa, la donna più potente e illuminata del Medioevo. Organizziamo tour in cantina con degustazione dei nostri vini e aceti e, nella parte alta della tenuta, abbiamo ricavato il wine relais Roncolo 1888 che offre 11 stanze affacciate sui vigneti, a cui se ne aggiungeranno altre sette che stiamo ricavando da Villa Manodori, l'ex residenza dei governatori di Reggio Emilia che fa parte della proprietà. Sono mamma di quattro bambini e sento la responsabilità di consegnare loro un pianeta in buona salute. Per questo dal 2021 saremo anche plastic free».

•**Il vino più Natural:** «Il Monteloco rosé, un lambrusco Emilia Igp, frizzante rosato, che profuma di fragoline di bosco, amarena e lampone. Ha un costo contenuto ed è ideale per gli aperitivi».

•**Info:** [venturinibaldini.it](http://venturinibaldini.it) ►



Ginevra Venerosi Pesciolini, 55, di Pisa. Imprenditrice agricola e vignaiola biologica e biodinamica della Tenuta di Ghizzano a Ghizzano di Peccioli (Pi), in Toscana.

## GINEVRA VENEROSI PESCIOLINI La mia tenuta è rosa, biologica e biodinamica

«Con le mie sorelle Lisa e Francesca, lavoro nell'azienda agricola che appartiene alla nostra famiglia dal 1400. Tenuta di Ghizzano, sulle colline di Pisa, è una delle più antiche del territorio, ma anche una delle più all'avanguardia: i 300 ettari, di cui 18 a vigneto, che comprendono anche boschi, uliveti e seminativi, sono biologici e biodinamici», spiega Ginevra Venerosi Pesciolini. «Abbiamo ereditato un'azienda che sposava un'agricoltura convenzionale, basata sulla meccanica e la chimica, e l'abbiamo rivoluzionata puntando sulla qualità, perché quando il frutto della terra proviene da un luogo in armonia con le forze della natura ha già in sé la potenzialità per essere eccellen-

te. Nel 2018 abbiamo ottenuto la certificazione biodinamica Demeter, che si rifà alla teoria antroposofica di Rudolf Steiner: rendiamo fertile il terreno con il cornoletame, rinforziamo le viti con il cornosilice e seguiamo le fasi lunari. Organizziamo percorsi degustativi, come l'Esperienza Blu che comprende un tour della tenuta e la degustazione dei nostri vini rossi e bianchi nelle cantine. Ma c'è un motivo in più per venire a trovarci, Ghizzano è una frazione del borgo di Peccioli, certificato con la Bandiera arancione Touring Club».

•**Il vino più Natural:** «Il Veneroso doc Terre di Pisa, fatto con uva sangiovese e maturato in botti di legno».  
•**Info:** [www.tenutadighizzano.com](http://www.tenutadighizzano.com)



Diana Evelyn Bianchi, 56, di Roma. È co-fondatrice del Castello di Ugento Hotel e del Puglia Culinary Centre con il compagno Massimo d'Amore.

## DIANA EVELYN BIANCHI Nel castello, corsi di cucina e un'accademia del vino

«Creare un hub di cultura e di insegnamento dell'enogastronomia pugliese e italiana. È questo lo scopo con cui, una decina di anni fa, insieme al mio compagno Massimo d'Amore, abbiamo restaurato il Castello di Ugento, in Salento, di proprietà della sua famiglia da generazioni», racconta l'imprenditrice italo-americana Diana E. Bianchi. «Sotto le volte degli antichi magazzini, una delle parti più antiche del castello, è nato il Puglia Culinary Centre, una scuola di cucina tecnologicamente all'avanguardia, gemellata con The Culinary Institute of America. Ogni anno gli studenti americani partecipano a un programma residenziale di 12 settimane, durante il quale imparano a preparare piatti regionali italiani, gli abbinamenti con i vini autoctoni e la nostra cultura culinaria. Con lo scopo di diffondere la cultura eno-gastronomica, organizziamo anche workshop, visite ai vigneti e alle cantine locali, degustazioni di vini pugliesi e lezioni aperte ai turisti e gli ospiti del nostro boutique hotel che offre 9 camere di charme ricavate all'interno degli antichi muraglioni. La prossima sfida? Creare un'Accademia del vino nelle stanze che ospitano una vecchia cisterna, non soltanto per esperienze di wine tasting, ma per apprendere le origini del vino e approfondirne la conoscenza».

•**Il vino più Natural:** «Il vino biologico Serre di Terra d'Otranto Castello Frisari, vinificato in purezza con uve Negroamaro, il vitigno principe del Salento».  
•**Info:** [castellodiugento.com](http://castellodiugento.com)



Le sorelle Pacelli Laura, 44, e Carla, 46, di Napoli. Sono produttrici dei vini biologici Tenute Pacelli e gestiscono un wine resort nel cuore delle loro vigne a Contrada Rose (Cs), in Calabria.

## LAURA E CARLA PACELLI I nostri vini profumano di mare e montagna

«Tra il mar Tirreno e lo Ionio, le montagne della Sila e del Pollino, a Contrada Rose, nel nord della Calabria, insieme a mia sorella Laura e ai nostri genitori Clara e Francesco produciamo vino su una collina vitata di quasi 11 ettari che abbiamo ereditato da un prozio, il barone Gaetano La Costa», racconta Carla Pacelli. «La vigna era ridotta male. Nel 2009, per valorizzare il territorio, abbiamo piantato uve Magliocco Dolce e Calabrese, due vitigni autoctoni, e abbracciato il metodo biologico. Ma siamo fortunati: il vento che viene dalle montagne spazza la vigna tenendola pulita e la tecnica del sovescio che abbiamo adottato mantiene fertile il terreno. Produciamo circa 20mila bottiglie all'anno e fac-

ciamo parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti che promuove la qualità e autenticità dei vini italiani. In pratica, il vino che arriva nel bicchiere del consumatore è controllato in tutti i passaggi: il vignaiolo raccoglie la sua uva, la vinifica, la imbottiglia nelle sue cantine e la commercializza. Oggi la nostra tenuta è anche un wine resort con 4 appartamenti immersi nella vigna, la meta ideale per scoprire il territorio e partecipare a degustazioni».  
•**Il vino più Natural:** «Terra Rossa, il nostro vino più semplice. Vinificato in acciaio, non filtrato, è una diretta espressione del territorio perché a base solo di uve Magliocco Dolce, un vitigno autoctono calabrese».  
•**Info:** [www.tenutepacelli.it](http://www.tenutepacelli.it)



L'imprenditrice eno-gastronomica Roberta Ceretto, 48, di Alba (Cn). Lavora per il Gruppo Ceretto, che produce vini biologici e biodinamici.

## ROBERTA CERETTO Il mio barolo è "selvatico"

«Tutto è cominciato con il libro *Il suolo. Un patrimonio da salvare* (2011), in cui i coniugi francesi Bourguignon, tracciavano le linee guida dell'agricoltura del futuro: amica del suolo e massima espressione di sinergia e rispetto tra l'uomo e l'ambiente. Per mio cugino Alessandro Ceretto, leggerlo è stata una folgorazione: è lui che, appassionandosi alle teorie steineriane, ci ha portato ad abbracciare l'agricoltura sostenibile e a convertire alla coltivazione biologica e biodinamica le nostre vigne di 170 ettari e i 50 ettari di nocciolo», spiega Roberta, imprenditrice della famiglia Ceretto, terza generazione di vignaioli che in Piemonte produce 17 etichette di vino, tra cui Barolo e Barbaresco. Abbiamo 4 cantine, 2 ristoranti, produciamo nocchie Piemonte IGP e promuoviamo il territorio delle Langhe e Roero, investendo anche in arte e installazioni che abbiamo disseminato nelle nostre tenute piemontesi. Come la Cappella del Barolo, un ex rudere trasformato negli anni 90 dagli artisti Sol LeWitt e David Tremlett in un capolavoro contemporaneo. E siccome anche fare il vino è un'arte che richiede armonia e un ambiente sano, abbiamo ideato con Matteo Caccia La Via Selvatica, un programma di incontri lungo un anno, che vede 12 protagonisti, tra cui una lupologa, una chef e un paesaggista, raccontare nei luoghi simbolo delle nostre aziende come ritrovare la parte più autentica per vivere in equilibrio con la natura».

•**Il vino più Natural:** «Il Barolo Brunate Docg vinificato con le uve della vigna che coltiviamo vicino alla Cappella del Barolo, a La Morra (Cn)».  
•**Info:** [www.ceretto.com](http://www.ceretto.com)