

# Cultura & Tempo libero

## Territori Simposio di debutto per «Accademia Berlucchi»

di **Alessandra Stoppini**

**L**a storia dell'azienda e l'innovazione procedono parallele in Berlucchi, nel nome della sostenibilità, costituendo un esempio per il territorio. Ieri a Palazzo Lana in Franciacorta si è svolta con successo di pubblico la prima edizione di «Accademia Berlucchi – Il Circolo Virtuoso del Sapere», progetto voluto dalla famiglia Ziliani – promotrice di una viticoltura sostenibile – per stimolare confronti su un futuro che veda uomo e territorio in armonia.

Un sogno che «Accademia Berlucchi» può realizzare, perché ha riunito per la prima volta personalità qualificate del mondo dell'enogastronomia e della cultura nel fine settimana della Milano Wine Week. Il Simposio, introdotto dall'applaudito patron Franco Ziliani, ha visto partecipare un ventaglio di voci coordinate dal sociologo Francesco Morace: è emerso come la passione per la sostenibilità possa fare la differenza, in un circolo interdisciplinare che ragioni su talenti e virtù.

La definizione di un piano di marketing preciso e forte in Franciacorta passa in primis per il «momento socio-culturale» rappresentato da una moderna Agorà, qual è «Accademia Berlucchi». «A mio avviso è necessario coinvolgere le persone che abitano il territorio e non replicare modelli altrui — ha sottolineato Cristina Ziliani, figlia di Franco —. La nostra volontà è creare una consapevolezza della bellezza, a partire dalle scuole: noi portiamo in vigna i bambini facendo capire il valore della tutela del territorio. La filosofia del progetto «Accademia» sta nel creare attenzione, non parlando solo di prodotto. Abbiamo pensato ad Aca-



Vigneti che producono un vino pregiato, apprezzato in tutto il mondo. Borghi che, nei loro centri storici, hanno conservato il fascino del tempo e una vita a misura d'uomo. Sullo sfondo le montagne della Valcamonica, scrigno di tesori d'arte, della cultura, dell'archeologia, del gusto: sono questi alcuni degli elementi che formano l'«unicum» della Franciacorta, di cui s'è discusso a Borgonato su iniziativa dell'Accademia Berlucchi

# Franciacorta sostenibile

## Un'agorà per discutere del futuro di un'area unica Sgarbi: la bellezza locale può avere fama mondiale



**Mattatore**  
Vittorio Sgarbi durante il suo intervento a Palazzo Lana a Borgonato moderato dal vicedirettore di Raitre Giovanni Anversa

demia per essere anche noi un po' stimolati dall'esterno: ambiamo a far crescere tutta la cultura territoriale».

Così è accaduto durante l'apprezzato intervento della curatrice d'arte Caroline Corbetta, che — racconta Cristina Ziliani — non era mai stata prima in Franciacorta, ma ne

ha compreso tutta la vocazione, che può trovare riscontri anche nel potenziale comunicativo dell'arte.

Ha colpito i sindaci riuniti nell'associazione Terra della Franciacorta l'intenzione della famiglia Ziliani di promuovere uno sviluppo in chiave sostenibile e biologica, con attenzione verso la sensibilità sociale, tanto che «sono già in programma i prossimi eventi» ha anticipato Arturo Ziliani.

Il coinvolgimento delle nuove generazioni sulla strada di un enoturismo di qualità è ciò che sta più a cuore al patron Franco, a coronamento personale della «buona avventura» che prese vita nel 1955 dall'incontro con Guido

Berlucchi, cui seguì l'idea di produrre in provincia di Brescia un grande Metodo Franciacorta. «Accademia» costruisce un'esperienza culturale e intellettuale, perché oggi c'è bisogno delle competenze di tutti per cambiare le storture presenti anche nel campo agricolo e del food. La Berlucchi ha intuito che il patrimonio raggiunto dall'azienda può cambiare il territorio, con il coinvolgimento delle migliori energie.

Ma se creare valore passa per la reputazione, per la credibilità, è altrettanto vero che «si è credibili solo se si è onesti» ha evidenziato Antonia Klugmann, chef del ristorante stellato L'Argine a Vercò: «Non inseguo a tutti i costi il

### La vicenda

● «Accademia Berlucchi», fondata dalla Famiglia Ziliani, è un progetto che si pone come una moderna Agorà dove personalità si confrontano per stimolare e condividere proposte su tematiche legate alla Sostenibilità, alla Cura del Territorio ed all'Innovazione

raro perché acquistabile a prezzo alto, ma attribuisco un valore che nulla ha a che fare con il prezzo a peso. Io uso le erbe che nei giardini sono disprezzate».

Fare ciò in cui si crede, senza pensare a priori al target, è la formula emersa ieri. Ed è allora «intollerabile che un prodotto locale sia cancellato da uno universale, al contrario è il prodotto locale che, nella sua bellezza, può raggiungere luoghi altri nel mondo», ha chiosato Vittorio Sgarbi nella sua brillante performance in dialogo con il vicedirettore di Raitre Giovanni Anversa.

Il critico d'arte tra aneddoti, racconti e affascinanti divagazioni letterarie ha ricordato che agricoltura e cultura non sono affatto contrapposte. La rete di persone e idee che ieri si è ritrovata a Palazzo Lana potrà fare la differenza, esattamente come la fece in passato l'intuizione storica di Ziliani e Berlucchi.