

# L'«avventura» di Nanni Barbero finita sulle guide gastronomiche Quel manager sogna ad occhi aperti «E adesso voglio fare l'agricoltore»

■ L'esame in viticoltura l'ha superato all'età di 44 anni. Veronelli ha sorvegliato, ha fatto strani movimenti con la lingua, quindi ha accennato un lieve assenso col capo. Da allora Nanni Barbero è finito su tutte le guide: da quella del «maestro» al «Gambero rosso», dall'Arcigola al recente «Grande atlante illustrato dei vini italiani» di Burton Anderson.

La kaskiana metamorfosi di Barbero è avvenuta nel 1983, di ritorno da un viaggio in Corsica, a Figari. Rientrato in ufficio si è messo a sfogliare il calendario, ha scorso velocemente le pagine e, giunto all'undicesima, si è detto: «Ecco, tra trecentotrenta giorni posso tornare a fare quello che voglio».

La sera ha deciso di non distare i bagagli. Ha guardato la moglie in faccia e ha detto: «Le città si chiudono, un giorno ci resti fregato dentro e non riesci più ad uscire».

Da allora è cominciata la vita on the road dell'allegria brigata Barbero tra Liguria, Toscana e Umbria alla ricerca del posto giusto. Ai loro occhi si è dischiuso un mondo inimmaginabile di fuoriusciti dalle metropoli, di romantici e folli spensierati, di comunità cattoliche e laiche, di inventori e pionieri muniti dell'immane «manuale di sopravvivenza».

C'era anche da scegliere cosa fare in campagna: l'olivo, il vino o i lamponi? L'arbo di casa, si sa, è sempre la più verde, così la famiglia Barbero ha acquistato un podere di tre ettari a Fravizzola di Fivizzano, in provincia di Massa-Carrara, sulle colline che guardano l'antica Luni, la natia vallata del Magra e il Tirreno.

Barbero si è dimesso dalla Flise, la finanziaria ligure, e dal Consiglio di amministrazione della Cassa di Risparmio di Genova, ha messo nel cassetto la laurea in legge e nel libro dei ricordi il suo passato da dirigente industriale.

Nanni, la moglie Elsa, le due

A Castelnuovo Magra nelle grandi cantine a volta di palazzo Cornelio sorge la prima enoteca pubblica della Liguria e della Lunigiana: apertura alla fine del prossimo anno. Il consorzio misto, presieduto da Mario Giacomelli, e al quale partecipano numerosi produttori ed enti locali, appalterà i lavori

di restauro entro l'8 gennaio. La rinascita del vermentino dei Colli di Luni, erede di vini celebrati nei fori romani e nelle corti rinascimentali ma poi dimenticati, è legata anche ad un diffuso fenomeno di ritorno alla terra, come racconta Marco Ferrari nell'articolo che pubblichiamo.

scelto la selezione. È nato in questo modo il bianco vermentino che ha lanciato l'azienda nel mercato, seguito a ruota dal rosso che ha consacrato il nome di Fravizzola.

Oggi i Barbero producono circa 8 mila bottiglie, 5 mila di vermentino e 3 mila di rosso con un aumento, rispetto all'anno scorso, di 2 mila bottiglie. Nel 1990 è nato anche il Doc dei Colli di Luni che ha ufficializzato la qualità vinicola della zona messa a rischio, però, dallo spezzettamento delle proprietà. La scelta di Barbero e di altri produttori si è dimostrata efficace: basta pensare che ancora adesso l'80% dei ristoranti delle province di Massa-Carrara e La Spezia non vende vino locale. Tutto ciò mentre nell'azienda di Fravizzola piovevano richieste dall'estero ed in particolare dagli Stati Uniti dove la fama del vermentino è stata trasportata da Anderson che così lo descrive: «Color giallo paglierino carico con profumi netti dell'uva da cui deriva e molto morbido al gusto».

Il segreto? La particolare posizione della vigna, esposta al vento del mare e agli spifferi delle Apuane che fanno capolino dietro la collina di Fosdinovo.

Ma il segreto vero è l'atmosfera che qui si respira: quella dell'allegria, oltre i calli alle mani, la solitudine dei lunghi inverni, la voglia di inseguire nuovi sogni, l'apparente fine delle ideologie, la competitività che regna fuori dalla valle. Un'allegria da esternare agli altri, agli amici e, prossimamente, a coloro che vorranno passare qualche ora in compagnia del buon vino e del buon cibo.

Il rischio è quello di nuova gabbia senza pareti? Può darsi. Sarà per questo che dalla finestra di casa Barbero si guarda sempre il mare e si osserva dove spira il vento. La cartina geografica è sempre aperta. Anche il fido Veleno, del resto, ha il passaporto.



MARCO FERRARI

Uno scorcio della sagra dell'uva di Vezzano Ligure

figlie Valeria e Chiara e l'immane cane Veleno hanno ricominciato da zero. Avevano davanti una casa ed un terreno abbandonato da dieci anni, gli sterpi e le ortiche, le zanzare e le volpi. I primi approcci con madre natura sono stati ovviamente difficilissimi. I pomodori, coltivati in abbondanza, sono finiti nelle tavole dei conoscenti; le bestie sono diventate amiche delle bambine e quindi destinate a morire di vecchiaia o a emigrare in luoghi consueti a svolgere la loro triste funzione.

«Una fetta presentata come prodotto anonimo» racconta Elsa - viene ingurgitata senza pensiero dalle bambine; un coniglio al forno, che prima sguazzava in cortile, diventa invece un omicidio». Le figlie sono così diventate vegetariane pur di salvare la vita ai fratelli animali. Anche l'idea di mettere su delle serre è stata scartata per il troppo impegno previsto. Oggi qualcuno obiet-

ta che i fiori sarebbero serviti per il loro funerale. Il «manuale della sopravvivenza» stava dunque facendo acqua da tutte le parti e con lui se ne andava il progetto di un'esistenza bucolica.

La famiglia Barbero si è messa a studiare ed ha sfruttato le doti della terra cantata da Tito Livio e Plinio il vecchio che sottolineavano il valore del vino oltre che del marmo della zona. Nessuna mitologia, per amor di Dio. Solo una constatazione reale dei prodotti che un podere di collina poteva offrire.

«Bisogna dare all'agricoltura un valore aggiunto» afferma Barbero - perché come prodotto di base non vale molto». Con tanta pazienza la famiglia ha dissodato il terreno e rialzato i filari che il tempo aveva quasi cancellato. Poi è iniziata la lunga attesa. Il primo raccolto è stato venduto come uva. L'anno successivo il salto di

# Il sindaco: «Il Comune sta creando l'ambiente adatto» Sarzana, addio grande industria Arriva l'artigianato di qualità

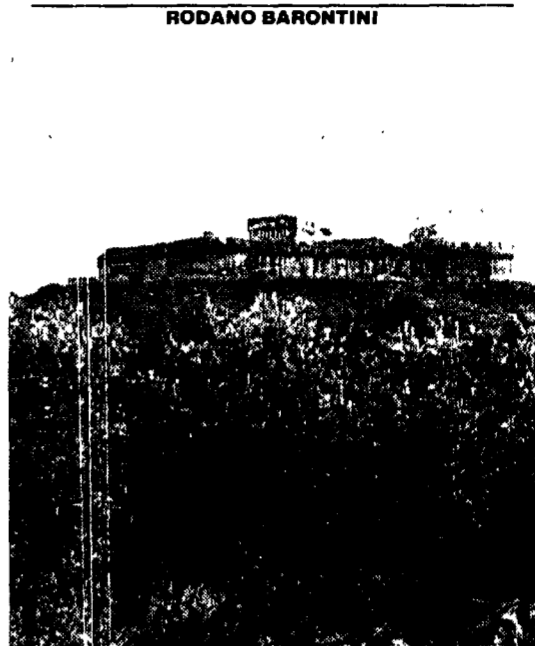
RODANO BARONTINI

■ A due passi dal mare, punto nodale dei traffici tra la dorsale tirrenica e la padania, Sarzana deve molto alla sua fortunata collocazione geografica. Da sempre terra di confine e punto d'incontro fra culture diverse, nel corso della sua storia si è imposta come il maggior centro commerciale, agricolo e manifatturiero della Lunigiana.

Gli anni 80 sono stati anni di svolta per la città, di un cambiamento però non facile, anche perché Sarzana è inserita nel contesto di una provincia, quella spezzina, che da troppo tempo soffre di un trend economico decisamente negativo. Di come si presenta oggi la città e delle sue aspirazioni, parliamo con Lorenzo Forcieri, 42 anni, dirigente d'azienda, sindaco «pidiessino» di Sarzana.

«Con il nuovo Piano Regolatore, ormai in dirittura d'arrivo, prenderà corpo una nuova idea della nostra città, di un piccolo centro, cioè, che mantenendo la sua identità storica e culturale, potrà adattarsi meglio e più in fretta al nuovo. Messa sostanzialmente da parte la grande industria, sarà necessario incentivare, come l'Amministrazione comunale sta già facendo, un nuovo modo di produrre, più agile, incentrato sulla piccola e media impresa, sull'artigianato, sul terziario e ad esso adeguare le nuove regole della vivibilità Sarzana, in questi anni, è cresciuta economicamente, diversificando e qualificando la sua struttura produttiva. Gli insediamenti artigianali di via Paganino, il mercato ortofruttilico di Pallodola e la prossima apertura dell'Ipercoop di Santa Caterina, primo centro commerciale integrato della Liguria, sono esempi significativi di un fenomeno più generale di crescita dell'economia locale».

Sarzana in controtendenza, allora, rispetto al resto della provincia spezzina? «Non c'è dubbio che il difficile momento congiunturale dell'economia di area ha dei riflessi negativi anche per noi, se non altro perché molti sarzanesi sono dipendenti di quelle fabbriche spezzine maggiormente in difficoltà, ed il calo di commesse per l'indotto colpisce anche aziende della nostra città. Tuttavia, in questo contesto non certo confortante, ci sono due elementi che mi fanno ben sperare. Il primo riguarda il buon tasso di professionalità di cui è permeata la città; sicuramente va valorizzato e sfruttato al meglio, ma è un patrimonio su cui si può fare affidamento e che forse altre volte mancherà. Il secondo si riferisce alla ricchezza di progettualità e di efficienza non solo dei privati, ma anche dell'Amministrazione comunale». Il sindaco non è «malato» di ottimismo e ci tiene a puntualizzare meglio le sue ragioni: «Quando parlo di progettualità mi riferisco a dei fatti ben precisi. Sono diversi anni che, ad esempio, questa Amministrazione comunale, come le precedenti, è impegnata nell'valorizzazione del



Sarzana, la fortezza detta di Castruccio

centro storico. Il ripavimentazione in porfido dei «carobi», il recupero dell'ex convento dei Francescani, ora sede della Pretura, l'ormai prossima consegna di un'ala della Fortezza Medicea, dove verrà trasferita la biblioteca comunale, oltre ad una serie di interventi minori, hanno avuto un effetto di «trascinamento» anche per l'iniziativa privata. Molti proprietari hanno restaurato le loro vecchie case, parecchi commercianti ed imprese del terziario, provenienti anche da altri comuni, hanno trasferito le loro attività nel nostro centro storico: abbiamo così conseguito una varietà di attività economiche che da un lato ha consolidato il ruolo di Sarzana come punto di riferimento per tutto il comprensorio della bassa Lunigiana e dall'altro ha determinato una circolazione

di ricchezza che non poteva non avere effetti positivi sull'economia di tutta la vallata». L'aver creduto nelle potenzialità del centro storico ha trasformato in pochi anni l'immagine e la capacità di attrazione della cittadina. Accanto alle decine di antiquari e ristoranti che costituiscono una presenza con «sordida» da decenni, si sono sviluppate numerose attività «giovani» di artigianato originale e di alta qualità (dalla sartoria al design di gioielli) insieme a locali che «dirano» le ore piccole, dove si magna e si ascolta musica in una simbiosi tutta particolare con gli edifici medievali e un rispetto tutto allo scrupolo per ogni vecchia pietra. L'inventiva dei giovani imprenditori, insomma, è stata sollecitata dagli interventi pubblici di risanamento. Secondo il sindaco Forcieri, però, non vanno trascurate le iniziative che hanno avuto il fatto di aumentare l'efficienza della macchina comunale rendendo possibile, nonostante i tagli delle varie leggi finanziarie, mantenere ed anzi incrementare i servizi sociali, specialmente quelli per l'infanzia e per la terza età, che sono da tutti riconosciuti di ottimo livello.

Ma la sfida più ambiziosa e impegnativa è senz'altro quella che si giocherà sul nuovo Prg e sul Piano territoriale di coordinamento. «Oggi siamo chiamati a definire una programmazione territoriale che ci offre l'occasione di discutere e di rivedere il ruolo, le funzioni, il modo di vivere e di produrre non solo di Sarzana, ma dell'intera provincia. In questo contesto è indispensabile convocare quanto prima la Conferenza Economica Provinciale da noi più volte sollecitata perché sono certo che una volta individuati i settori e le priorità d'intervento, soltanto nell'integrazione e nella collaborazione fra la Val di Magra e l'area del golfo, sarà possibile invertire il trend provinciale negativo sfruttando al meglio le potenzialità che il territorio offre per uno sviluppo economico equilibrato e diversificato».

# Trovato sotto il lampadario un regalo da 500 miliardi di lire.

**I. ILLUMINAZIONE DOMESTICA.** Ogni anno in Italia 500 miliardi di lire vengono sprecati per colpa di un cattivo uso dei sistemi per illuminare le nostre case. L'abitudine di installare lampade e faretto che sparano luce inutile rischia di appesantire i nostri occhi e di alleggerire il nostro portafoglio. Se quest'anno non vogliamo pagare più di quanto è necessario, possiamo cominciare a utilizzare l'energia elettrica in modo razionale. Ad esempio, evitando i lampadari a molte luci: una lampada da 100 watt fornisce lo stesso flusso luminoso di sei lampade da 25 watt e consuma il 33% in meno. Per avere la stessa luce su un tavolo è preferibile una lampada da 60 watt rivolta verso il basso che una da 100 rivolta verso l'alto. Se usiamo lampade fluorescenti compatte avremo una gradita sorpresa. Non solo durano fino a 8 volte di più rispetto alle tradizionali lampade a incandescenza, ma consumano anche l'80% in meno di energia a parità di flusso luminoso. Se guardiamo un po' più in là scopriremo che un consumo intelligente evita gli sprechi, non costa soldi né rinunce ed è la fonte di energia più economica e pulita che si conosca. L'ENEL sta investendo molte risorse in centrali più efficienti e pulite e nella ricerca di fonti rinnovabili. E da sempre offre informazioni e consulenze sul «consumo intelligente» dell'energia, attraverso gli oltre 600 uffici aperti al pubblico in tutto il territorio nazionale. In fondo ognuno di noi può fare molto, basta solo un po' di buona volontà. Se uniamo le nostre energie non ci costerà nessuna fatica.

Sono interessato a ricevere gratuitamente ulteriori informazioni sul Consumo Intelligente e in particolare per quanto riguarda l'Illuminazione Domestica.

**UN CONSUMO INTELLIGENTE**

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ CITTÀ \_\_\_\_\_

Ritagliare compilare e inviare in busta chiusa a ENEL "CONSUMO INTELLIGENTE" VIA G.B. MARTINI, 3 00198 ROMA

**UNA NUOVA FONTE DI ENERGIA**

**ENEL**