



ma ciò che ci rende imbattibili, anche nel confronto con l'estero, è la capacità di inserire la nostra attività in un contesto culturale che conquista il pubblico", spiega Allegrini.

Fare di una cantina un'agorà contemporanea, un luogo di confronto e riflessione: è l'obiettivo di **Guido Berlucci**, azienda della Franciacorta, il territorio collinare fra Brescia e l'estremità meridionale del lago d'Iseo, in Lombardia, celebre per lo spumante. Si chiama *Accademia Berlucci - Il Circolo Virtuoso del Sapere* il progetto che si inaugura sabato 5 ottobre, con un incontro a **Palazzo Lana**, a Borgonato, dedicato al tema dei *Territori sostenibili*. Personalità di discipline differenti, dal critico Vittorio Sgarbi alla chef Antonia Klugmann, da Francesco Morace, fondatore di Future Concept Lab, al divulgatore Mario Tozzi, dialogheranno sui temi legati alla sostenibilità, alla cura del territorio e all'innovazione (incontro aperto al pubblico previa registrazione sul sito berlucci.it/academia). Come spiega Cristina Ziliani, fra le responsabili del progetto, "vogliamo stimolare momenti di riflessione e di incontro con menti che abbiano un pensiero originale su temi apparentemente lontani da quelli di un'azienda che produce vini, ma che possono diventare fortemente ispiratori. Anche il nostro impegno per l'arte porta a una visione del mondo sostenibile, perché la bellezza insegna a valorizzare il territorio in cui ci troviamo".

MECENATI DELL'ARTE

Proprio l'arte è uno dei territori privilegiati di dialogo per il mondo del vino. L'esempio più celebre è quello del **Castello di Ama**, nel Chianti senese: fra degustazioni e soggiorni si ammirano le installazioni di Daniel Buren, Chen Zhen, Michelangelo Pistoletto, Anish Kapoor, Louise Bourgeois e altri maestri del contemporaneo. Sempre in **Toscana**, nel Chianti classico, la famiglia **Antinori** promuove *Antinori Art Project*: dallo scorso 26 giugno nella collezione permanente è entrata l'installazione *Untitled* dello statunitense **Sam Falls**. Nella cantina ipogea appare una grande tela lunga quasi cinque metri, cosparsa

GORGONA, IL VINO CHE PROFUMA DI LIBERTÀ

Elba, Giglio, Capraia, Montecristo, Pianosa, Giannutri. E **Gorgona**. Delle sette isole che formano l'arcipelago toscano, l'ultima, a 34 chilometri dalla costa di Livorno, non è solo la più piccola. È stata a lungo un'isola reietta, perché ospita una colonia penale dal 1869. Attualmente ci sono una novantina di detenuti (a fine pena: Gorgona è il punto di arrivo per chi, in carcere, ha seguito un percorso rieducativo senza inciampi), 24 agenti di polizia penitenziaria e una cittadina libera, Luisa Citti, 92 anni portati con veneranda spensieratezza. Gorgona è il laboratorio di un progetto molto interessante che coinvolge il **gruppo vinicolo Frescobaldi** e i detenuti. Tutto iniziò nel 2012, quando l'allora direttrice del carcere propose ad alcuni viticoltori toscani di prendersi cura di una vigna, malmessa, sull'isola. Tutti ignorarono la mail, tranne Lamberto Frescobaldi. "Non smetterò mai di ringraziare tutti i colleghi per il loro silenzio", scherza l'erede del casato fiorentino (*nella foto*). Ogni anno alcuni detenuti, regolarmente stipendiati dal gruppo Frescobaldi, si prendono cura di circa 2,3 ettari di vigna da cui si ricava il *Gorgona*, un bianco di uve Ansonica e Vermentino. Una produzione biologica e limitata (novemila bottiglie). Non è un vino da supermercato. Costa tanto (su

Tannico lo vendono a 79 €), ma ogni bottiglia è un segno della voglia di riscatto dei detenuti, della pazienza necessaria verso la terra e verso persone che devono recuperare stima e dignità. Gorgona può essere visitata, con ovvie restrizioni, sia perché è un penitenziario, sia perché è area protetta all'interno del Parco nazionale arcipelago toscano: per info, <https://prenotazioni.islepark.it/gorgona>.

