

E sul castello di Tassarolo sventola la bandiera verde

PREMIO All'azienda l'edizione 2015 del riconoscimento che la Cia nazionale assegna a che si distingue "per capacità produttive e per la difesa di territorio e ambiente"

■ Una scelta di vita. E imprenditoriale. È l'agricoltura biodinamica. Che in provincia di Alessandria è presente. E parla italiano e inglese con Massimiliana Spinola e Henry Finzi-Constantine che dirigono l'azienda vitivinicola Castello di Tassarolo. Lei ha vissuto nel mondo dell'arte contemporanea a New York e a Londra per dodici anni, oggi si occupa delle vendite, packaging, relazione con i clienti, vini, marketing. Lui, studioso di Rudolf Steiner, nato a Londra e vissuto in molti altri Paesi tra cui l'Italia per quindici anni, dirige la parte agricola di tutta l'azienda, oltre ad occuparsi dei dipendenti, delle vendite, del marketing, relazione con i clienti. Ed è anche responsabile del lavoro in vigna con i cavalli. È questa l'azienda che ha vinto l'edizione del 2015 del premio "Bandiera Verde Agricoltura" che la Cia (Confederazione italiana agricoltori) nazionale assegna alle aziende che si distinguono «per le capacità produttive e per la difesa del territorio e l'ambiente». La cerimonia di premiazione si svolgerà a Roma, in Campidoglio, l'11

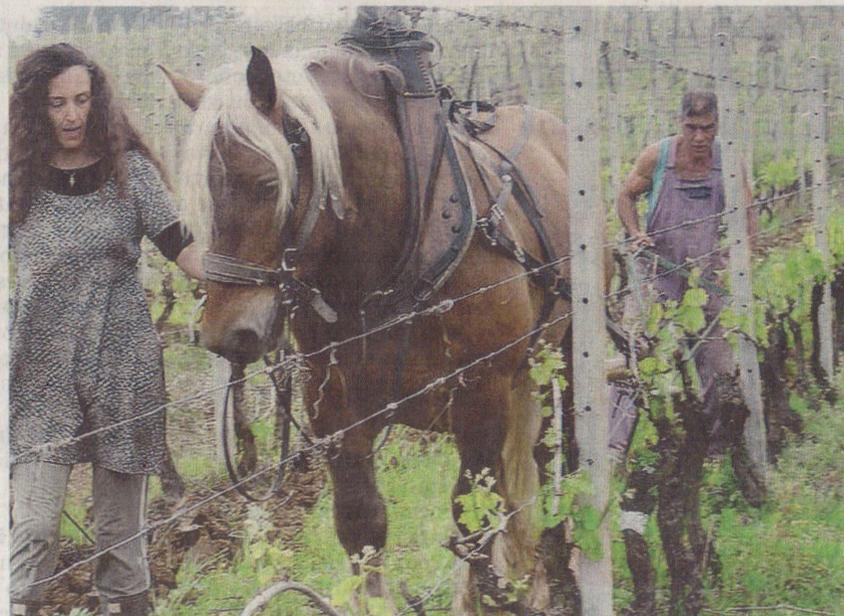


Massimiliana Spinola ed Henry Finzi-Constantine, dirigono l'azienda 'Castello di Tassarolo'

novembre, dalle 10.30. Il riconoscimento, arrivato alla tredicesima edizione, intende certificare le aziende e le istituzioni «che sostengono l'agricoltura, il patrimonio enogastronomico tipico, progetti didattici e di conoscenza delle aree rurali. Il premio, che consiste nell'assegnazione di una bandiera verde con il marchio agricoltura, è conferito sul rispetto di requisiti essenziali: la storia, le azioni svolte, i piani di investimento per le imprese volte a salvaguardia, a valorizzazione e promozione dell'agricoltura, dell'ambiente e della qualità e tipicità agricole ed enogastronomiche locali (informazioni sul sito www.bandieraverde.it).

Territorio sempre premiato

L'azienda Castello di Tassarolo (la famiglia Spinola è proprietaria della castello dal 1300) possiede venti ettari di vigneto che circondano la cantina. Il metodo utilizzato è il biodinamico, non sono usati diserbanti e sostanze chimiche in nessuna forma. «L'azienda - commenta Gian Piero Ameglio, presidente provinciale



Massimiliana, Henry e il cavallo Titouan arano la vigna. Il vino da agricoltura biodinamica è il risultato di una rispettosa collaborazione tra uomo e terra

Cia - ha ottenuto altri riconoscimenti importanti anche durante l'Expo. È un onore avere segnalato l'azienda di Massimiliana Spinola al premio Bandiera Verde, è un onore vederla riconosciuta a livello nazionale». E negli anni, ricorda Carlo Ricagni, direttore della Cia, non sono mancati altri riconoscimenti per la Strada del Vino dell'Alto Monferrato e l'Istituto Luparia di Rosignano Mon-

20
Sono gli ettari di vigneto in cui usa il metodo biodinamico, mai diserbanti e sostanze chimiche

ferrato. «Quest'anno - aggiunge Ricagni - ci fa molto piacere assistere al successo di un'azienda al femminile che ha intrapreso un percorso legato al biodinamico con particolare attenzione alla socialità, al mondo della scuola, ai corsi di formazione e apprendistato».

■ **Enrico Sozzetti**
e.sozzetti@ilpiccolo.net