

Il vicepresidente della Bottega del Vino è intervenuto al **Festival della Tv**

Dogliani, Nicola Chionetti: «Quella volta che Angelo Gaja mi invitò a cena...»

f.trax.

Un doglianesse ospite del **Festival della Tv** e dei nuovi media di Dogliani. Nicola Chionetti, vicepresidente della Bottega del Vino e nel direttivo del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, sabato 3 ha partecipato all'incontro dal titolo "La cultura del lavoro, la ricerca dei talenti e l'importanza della comunicazione". Assieme al produttore sul palco allestito in piazza Belvedere a Castello anche il presidente provinciale di Confartigianato Imprese Cuneo Luca Crossetto e il responsabile marketing e pubbliche relazioni di Inalpi Matteo Torchio. «Un territorio oggi conosciuto per la tradizione secolare del vino - ha detto l'ex sindaco del paese al conduttore di SkyTg24 Economia Andrea Bi-

gnami - oggi non può prescindere anche da un discorso legato ai "maestri". Detto ciò direi che la stessa percezione dell'essere "maestri" è cambiata negli ultimi tempi: è successo nel momento in cui l'agricoltura è diventata più redditizia e si è iniziato a guardare a chi, come i nostri nonni e i nostri padri, aveva interpretato quel ruolo di cambiamento: allora si è creata una cultura che affonda le sue radici in un sentimento molto "cuneese" e "piemontese" di attaccamento al lavoro fatto bene che viene tramandato nelle nostre famiglie».

Durante l'incontro Chionetti ha ricordato quando, nel momento del suo ingresso nell'azienda di famiglia, il "Re del Barbaresco" Angelo Gaja lo invitò a cena. «Ci andai con grandissima curiosità - ha confessato il viticol-



tore doglianesse - anche perché ero prontissimo a carpire qualche segreto legato al successo della cantina Gaja. Mi aspettavo che si parlasse di cantine, di vino e di vigne. Invece non si parlò di niente di tutto questo. La prima cosa che mi disse nel corso di quella straordinaria "requisitoria" a cui ebbi la fortuna di assistere fu questa: "Fatto il lavoro in cantina tu devi cogliere ogni occasione

per uscire dalla cantina e andare sui mercati italiani ed esteri". Questa considerazione mi colpì molto. Mi resi conto che il nostro mondo percepito come immutabile in realtà si inserisce in un mercato in continua evoluzione. Anche in zone di produzione di vini territoriali meno sensibili ai gusti e alle mode i produttori devono tenere conto delle tendenze. L'ultima considerazione che faccio è che un produttore di vino deve bere, deve essere curioso, conoscere cose diverse rispetto a quelle che fa lui. Confrontarsi con i più grandi e con i concorrenti, avere sempre idea di cosa esce ogni anno dalla sua zona è importante. Dobbiamo guardare a chi, come la Francia, sa fare come noi e, a volte, meglio di noi».

Nella foto: Nicola Chionetti

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 5751

