

L'altra impresa

Sostenibili



Il buon vino difende il Pianeta

di LUCIANO FERRARO

È passato dalla finanza all'agricoltura, dalla grisaglia agli abiti da lavoro. E poi dai ricavi e dal mercato alla ricerca e all'innovazione. Ora Antonio Capaldo, patron di Feudi di San Gregorio, fa un altro passo: trasforma la cantina con 400 ettari di terreni e 3 milioni di bottiglie l'anno in una Società Benefit, cambiando status giuridico. Usa la legge del 2016 per le aziende che puntano a «specifiche finalità di beneficio comune». Salendo a Sorbo Serpico, in provincia di Avellino, ci si accorge subito che l'azienda è il secondo cuore del paese irpino di poco più di 500 abitanti. Non solo perché è il maggior contribuente, e ogni famiglia ha almeno un parente che lavora tra campi e cantina per Feudi. C'è un legame solido tra i Capaldo e il borgo.

Tra rose e cascate

Lo si capisce quando vicino alla cantina si organizza il cinema all'aperto, oppure quando risuonano tra le botti a 10 metri nel sottosuolo i madrigali di Carlo Gesualdo da Venosa, «perché fanno bene a chi lavora qui, aumentano relax e concentrazione», dice il patron. O quando, a Pasqua, arrivano ai bambini del paese le uova spedite da Feudi. È stata una giapponese a disegnare la cantina in modo che l'impatto sia, per quanto possibile, ridotto. L'architetto Hikaru Mori ha usato vetro, titanio, acciaio e cemento. Tutto intorno c'è un roseto con antiche specie a quattro petali. Cascate d'acqua, distese di erbe aromatiche. Sotto ci sono 700 serbatoi per l'uva, uno per ogni particella di vigneto. Anche i viticoltori che portano l'uva (il 40 per cento del totale necessario) sono 700. All'esterno due enormi contenitori da 1.500 ettolitri per le curvée.

«L'azienda è nata nel 1986 - raccontano Capaldo e la moglie Ella - ma la cantina è stata ultimata nel 2004. Siamo stati la sesta azienda vitivinicola ad aprire nella zona, ora in Irpinia ne esistono 150. Adesso il nostro modello è quello del business sostenibile, insieme ai dipendenti, ai

Le cantine Feudi di San Gregorio trasformate in Società Benefit dal patron Antonio Capaldo: «Il nostro modello è sostenibilità in rete con l'intera comunità» Energie pulite, progetti sociali, formazione, arte e cultura E dal 6 luglio tutti i dipendenti a scuola di «etica del lavoro»

Cos'è
Una Società Benefit è una impresa tradizionale ma con obblighi modificati che impegnano il management e gli azionisti a più elevati standard di scopo, di responsabilità e di trasparenza per generare, oltre al profitto, impatto positivo sul fronte sociale, sull'ambiente, e sostenibilità nel lungo periodo per gli stakeholder

conferitori di uva e alla comunità. Ci dedichiamo da tempo a tutto ciò. Con molti progetti. Abbiamo ridotto l'impatto dei metodi di coltivazione di Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina del Sannio e Aglianico». Vigneti talvolta centenari, sopravvissuti la fillossera, come il vigneto Dal Re, situato a Taurasi, da cui nasce il Serpico. Ventisette le etichette, l'ultima è il Goletto, un Greco di Tufo che prende il nome dall'abbazia colpita dal terremoto del 1980. Il prossimo sarà un Taurasi, il Guglielmus 2015. «Organizziamo una scuola di potatura con Pierpaolo Sirch, che guida la produzione», illustra Capaldo: «Abbiamo cambiato il packaging, usato sempre di più energia da fonti rinnovabili. Partecipato a progetti sociali come quelli della Fondazione San Gennaro». A Feudi di San Gregorio si stanno preparando «iniziative culturali per la comunità e per i



Qui sopra alcune bottiglie della produzione Feudi di San Gregorio, in alto le cantine dell'azienda



L'imprenditore Antonio Capaldo, patron delle cantine Feudi di San Gregorio azienda da 400 ettari e tre milioni di bottiglie l'anno, ora divenuta Società Benefit



clienti per far apprezzare i valori del territorio e della convivialità positiva che il vino rappresenta». Nell'azienda c'è una sorta di museo con le etichette firmate da artisti famosi come Mimmo Jodice, Vedovamazzei e Marinella Senatore. Le bottiglie con le etichette in edizione limitata vengono vendute per raccogliere fondi destinati ai giovani artisti promossi dalla Fondazione San Gennaro. «Il prossimo - annuncia Capaldo - sarà Pietro Ruffo, che sta realizzando un'anfora decorata: diventerà una bottiglia della collezione entro la fine del 2021».



Abbiamo ridotto l'impatto dei metodi di coltivazione, cambiato il packaging, facciamo corsi di potatura: tutto questo avrà dei costi e non farà aumentare i profitti, ma porterà nuovo valore al marchio

La tutela della biodiversità e dei vitigni autoctoni irpini imbecca quindi una nuova strada, quella della Società Benefit. «Avrà dei costi, non aumenterà il profitto - prevede Capaldo - ma porterà nuovo valore al marchio». Negli anni l'ex finanziere che si è autotrasferito nelle colline irpine è riuscito a mettere assieme una rete di aziende: in Friuli Venezia Giulia (Sirch), a Bolgheri (Campo alle Comete), sull'Etna (Federico Graziani), in Basilicata (Basilisco), in Puglia (Ognissolle) e nel Cilento (Tempa di Zoè). Ora, dopo aver stilato un codice etico, manderà tutti i dipendenti a scuola: dal 6 luglio sui banchi si studieranno sostenibilità ed etica del lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'impegno di Angela e Marianna Velenosi per «L'Orto di Paolo»

«Le nostre bottiglie a favore dei ragazzi autistici»

Da una parte ci sono due imprenditrici del vino, Angela e Marianna Velenosi, e dall'altra il Centro diurno socio-educativo per l'autismo L'Orto di Paolo, struttura gestita dalla cooperativa sociale Pagelfa Ortus di Ascoli Piceno che lavora, appunto, al fianco di persone con disturbi dello spettro autistico. Da questa collaborazione, e dal desiderio della famiglia Velenosi di dimostrare che il vino è (anche) inclusione, è nato Falerio Doc. Il ricavato della vendita di queste bottiglie, prodotte nei vigneti Velenosi da alcuni degli ospiti della struttura

che hanno anche disegnato l'etichetta, sarà interamente devoluto al Centro. Spiega Angela Velenosi: «L'Orto di Paolo è una realtà d'eccellenza scolara che conosco da tempo. Ad arricchire di gusto questa etichetta è un ingrediente segreto, che si può trovare solo qui: l'amore e la passione che questi ragazzi fantastici hanno messo nel loro lavoro tra i nostri vigneti, rendendo questa vendemmia indimenticabile per tutti». (info e acquisti su velenosivini.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.feudi.it
«Una delle visioni di Feudi di San Gregorio è credere che la nascita di un vino abbia lo stesso processo creativo di un'opera d'arte»