

VINO, LE FAMIGLIE EMERGENTI
INCHIESTA/15



Franco Calderone tra i suoi vigneti di contrada Buceci in territorio di Santa Cristina Gela in provincia di Palermo: la peculiarità dell'azienda che negli ultimi anni si è imposta sui mercati di mezzo mondo è di non utilizzare gli antiparassitari

L'azienda agricola Buceci, nelle campagne tra Marineo e Santa Cristina Gela, punta sui vigneti a coltura biologica



LA SCHEDA



NATA NEL 1996

La prima bottiglia di Buceci viene prodotta nel 1996. In quell'anno, l'azienda, ne immette sul mercato 7 mila. Nel 1997 le bottiglie sono 10 mila. L'anno boom è il 1998 quando vengono prodotte 100 mila bottiglie. L'azienda di estende su 150 ettari dei quali ventisei sono vigneti di Sangiovese, Insoia e Catarratto. I dipendenti sono nove e l'azienda, oltre ad un vino bianco e un rosso, produce anche l'olio extra vergine di oliva. Tra i progetti c'è un agriturismo nell'antico baglio dal quale prende il nome l'azienda.

MARINEO - Lo chiamano "Duracell" e basta starci gli accanto qualche ora per capire il perché di questo soprannome. Franco Calderone, proprietario dell'azienda agricola Buceci, negli Stati Uniti avrebbe fatto il venditore di auto usate, tanto è bravo e convincente nello spiegarci che il suo è il miglior prodotto in vendita.

Una parlantina, un modo di fare che certamente lo ha aiutato ad imporre il suo vino sulle tavole di tutto il mondo. Duracell Calderone è sempre in movimento, sempre in viaggio, pronto per una fiera o per una manifestazione.

Grazie ai suoi viaggi Franco Calderone ha fatto conoscere il suo Buceci. Quando lo incontriamo è in partenza per Mosca, dopo essere arrivato qualche giorno prima da Tokio e con in programma una capatina a New York, in Germania e a Taiwan. «Per imporre il tuo prodotto devi essere pronto ad ogni sacrificio» dice. «Almeno quattro mesi all'anno io sono in

Un'avventura attorno al mondo per il vino che rispetta la natura

di MASSIMO NORRITO

giro per lavoro. Oggi, in ogni parte del mondo, c'è un depliant che illustra le caratteristiche dei miei vini, ma anche di Marineo, il mio paese, dove sorge la mia azienda e dove ci sono le mie vigne».

A essere precisi, l'azienda agricola di Franco Calderone cade in territorio di Santa Cristina Gela, dietro Contrada Parrino. Un posto che sembra essere un angolo di paradiso. Ci sia arriva attraverso una strada interpodereale e, una volta abbandonata la striscia di asfalto, ci si inerpica lungo un sen-

LA FESTA



L'attrice a Villa Lampedusa madrina di un premio Valeria Marini, una star per l'olio saraceno

«MANGIO l'olio e lo metto nei condimenti». Con questa accorata dichiarazione, Valeria Marini (nella foto con Natalia Ravida) si conquista il ruolo di madrina del primo premio Olio Saraceno, ruolo al quale è stata chiamata dal consiglio oleicolo internazionale che ha ingaggiato anche Maria Giovanna Elmi in qualità di presentatrice. Il premio, consegnato ieri sera a Villa Lampedusa, ai Colli, è andato all'azienda Ravida di Menfi che ogni anno produce ventimila litri di olio da destinare all'esportazione «e ai negozi di grande qualità sparsi in Europa» - dice Nicola Ravida - Solo l'Austria non ha ancora fatto richiesta del nostro olio».

Il premio Olio Saraceno - una stillizzazione in bronzo di un raro albero d'olivo - è destinato, come spiega l'assessore regionale all'agricoltura e foreste, Totò Cuffaro «all'olio più bello, dato che gli oli siciliani sono già tutti buoni. E a premiare l'olio più bello non poteva che essere Valeria Marini». La soubrette in decollate rosso luccicante, ricambia come solo lei sa fare e chiosa: «Viva la Sicilia e viva i siciliani». Un gruppo di giapponesi, da qualche giorno a Palermo per degustare le varie qualità dell'olio siciliano, in fondo alla sala rimane un po' interdetto. I giapponesi forse non avevano capito niente, nemmeno chi fosse la Marini.

(Giancarlo Lo Sicco)

(Massimo Lorello)

tierno. In cima, dopo essersi lasciati alle spalle i vigneti, si viene premiati da uno spettacolo unico. Da una parte si vede il lago dello Scanzano, dall'altra se la giornata è limpida, si riesce a vedere il pennacchio che sbuffa dell'Etna. «Li vede quelli?» - domanda Calderone - Sono frassini, pini, ciliegi». Con tutta la buona volontà non riusciamo a scorgere niente se non qualche cespuglio. «Lei non li può vedere perché non ci sono» - dice Calderone - ma io che li ho piantati riesco ad immaginarli.

Un giorno sarà bellissimo. Un po' come è avvenuto con le mie vigne».

Forse è proprio questa la forza di Franco Calderone. Riuscire a vedere un progetto lì dove tutti si fermerebbero. Una sensazione che diventa una certezza quando ci conduce nella sede del suo oleificio a Marineo. Appesa ad una parete del suo ufficio c'è una foto scattata da un elicottero. Traietti con un pennarello blu i confini delle sue terre. Un panorama in contrasto con quello che abbiamo visto pochi minuti prima. Rocce e terre incolte. «Non c'era niente. Feci un prestito con il credito agrario e come primo investimento - racconta - acquistai una vampa e un camion. Chiamai un operaio e gli dissi: spingi queste pietre più lontano possibile. Mi prese per pazzo, ma oggi è tutto bonificato».

Pazzo, Franco Calderone se l'è sentito dire molte volte. Tra lo scetticismo e qualche bastone tra le ruote, Duracell però è andato avanti e alla fine ha avuto ragione. La sua è la prima azienda in Sicilia che produce vini da uve di agricoltura biologica. «Ho iniziato quando nessuno ci credeva. Il vino oggi è la mia vita. Ricordo che quando dall'imbottigliatrice uscì fuori la prima bottiglia di Buceci provai la stessa emozione di quando nacque la mia prima figlia».

Il suo rapporto con il vino è materiale. Nel senso che Franco Calderone ha un contatto epidermico con quello che produce. «In ogni bottiglia è come se ci fosse una piccola parte di me. Io vendo il vino, ma vendo anche la mia fatica, la mia simpatia».

Una filosofia che ha fatto breccia se è vero come è vero che il Buceci viene venduto in tutto il mondo. Quando arriviamo nell'azienda ci sono accatastate 22 casse di rosso del '97 e 43 casse di bianco del '97 pronte per essere spedite a Colonia. Sul tavolo di Calderone c'è un fax che arriva dall'Inghilterra con un ordinativo di centinaia di casse. Una spedizione è in partenza per il Kazakistan e ci sono messaggi e-mail dell'importatore di Taiwan e di quello del Giappone. «In Europa e soprattutto in Giappone c'è una grande cultura legata ai prodotti biologici. Per questo motivo il nostro prodotto ha trovato grande spazio a Mosca e a Tokyo. Ma vorrei che il Buceci arrivasse anche nelle tavole siciliane».

IL BOTTOM



BUCECI BIANCO 98

INZOLIA e Catarratto le uve utilizzate, provenienti dai vigneti coltivati con il metodo dell'agricoltura biologica. Un sistema che prevede, tra l'altro, l'uso di trappole ai feromoni seminate lungo i filari per inibire l'arrivo dei parassiti; uno dei metodi naturali di contrasto più avanzati nella lotta antiparassitaria. Dai vigneti in alta collina tra Marineo e Santa Cristina Gela viene ricavato un vino che alla vista si presenta con un colore giallo dai riflessi verdolini. Ai profumi mediamente fruttati risponde una bocca fresca e sapida. Si può acquistare in enoteca mediamente al prezzo di 7 mila lire.

(Nino Aiello)

IL TOP



BUCECI ROSSO 98

NEL territorio di Santa Cristina Gela, l'azienda agricola Buceci produce i propri vini da uve coltivate con i criteri dell'agricoltura biologica. Una filosofia produttiva applicata anche alle altre coltivazioni dell'azienda, come a esempio l'olio. Quindi, non si usano fitofarmaci e nessun prodotto chimico. Il Sangiovese è il solo tipo di uva impiegata per questo rosso, ed il vitigno in questione pur non avendo mai raggiunto risultati ragguardevoli nel caso particolare ci riserva un vino dai profumi fruttati, dalla bocca piena e da una buona e sorprendente struttura. In enoteca non supera le 8.000 lire.

(Giancarlo Lo Sicco)

Oggi simposio di giallisti Misteri con delitti e Novello

APPASSIONATI di giallo & dintorni, seguaci di Bacco e dei suoi favori; cultori del noir, la serata si fa tosta. C'è un doppio appuntamento molto accattivante, e molto particolare, per chi è rimasto folgorato da una pagina di Andrea Camilleri o da un sorso di buon Novello. Sembra azzardato, ma in realtà il sodalizio è tra i più amati e collaudati di tutta la letteratura del genere: il delitto con un bicchiere di vino; il mistero con il nettare dell'uva, l'assassinio con un minuto e mezzo di estatica contemplazione sull'orlo del bicchiere. Due occasioni, stamattina e questa sera, suggelleranno l'inedito incontro: a Palazzo Ramacca, in via Maqueda 92, si terrà un seminario di eno-letteratura, dal titolo "I colori del vino: il bianco, il rosso... il noir". Tra gli ospiti, Luigi Bernardi, decano della letteratura poliziesca, nonché talent-scout