

**BOLLICINE E TERRITORIO.** Completato il trasferimento nella struttura di Provaglio d'Iseo

## Barone Pizzini, la nuova sede rilancia una sfida «di gruppo»

Nel 2010 ricavi in crescita del 12,8% con il contributo delle due cantine in Toscana e nelle Marche  
Ghitti: «Il biologico scelta vincente»

**Claudio Andrizzi**

Un 2010 di crescita, all'insegna delle novità e del rilancio per «Barone Pizzini», forte anche di una nuova e moderna sede: i pionieri delle bollicine «bio» hanno completato in questi giorni il trasferimento nella struttura di Provaglio d'Iseo, chiudendo un progetto partito nel 2005 con la costruzione della nuova cantina e aprendo una nuova fase imprenditoriale.

«IL 2011 SARÀ un anno molto importante - sottolinea Piermatteo Ghitti, amministratore delegato della società; è anche presidente della Metallurgica Bresciana di Dello -. Con la nuova ubicazione prenderà forma in via definitiva il gruppo che abbiamo iniziato a pensare e impostare due anni fa, con l'obiettivo di recuperare un'identità agricola che si stava snaturando». La sede di Provaglio, 5.800 metri quadrati suddivisi su tre piani, costruita per 12 metri in interrato, ha ospitato la prima vendemmia nel 2006; ma solo nel 2010 si sono conclusi i lavori della parte riguardante il ricevimento e

gli uffici: nelle scorse settimane si è concretizzata l'uscita definitiva dalla sede storica di Timoline di Corte Franca. «Può sembrare un passaggio semplice, ma non è stato facile dividersi per quattro anni tra due sedi - spiega il direttore generale Silvano Brescianini -. Il ricongiungimento è stato molto positivo dal punto di vista organizzativo e logistico: ora possiamo godere di spazi più ampi e attrezzati, questo consentirà alla cantina di aprirsi e diventare un punto di riferimento per mostre, eventi culturali, sala per meeting e incontri».

DA QUI è partito il rilancio della filosofia della società agricola - presieduta dall'imprenditore milanese Ugo Colombo -, che ha chiuso il bilancio 2010 con ricavi per circa 5 milioni di euro, con una crescita del 12,8% sul 2009. Una performance alla quale hanno contribuito le altre due società del gruppo, Poderi di Ghiaccioforte a Scansano (Grosseto) e Pievalta di Maiolati Spontini (Ancona), entrambe «biologiche». C'è stato, invece, un disimpegno dalla Puglia dove Pizzini aveva investito. Nelle Marche la tenuta si estende



Da sinistra Silvano Brescianini e Piermatteo Ghitti

per 29 ettari con cantina, 26 dei quali vitati, si produce Verdicchio (anche spumantizzato); l'anno scorso il venduto è stato pari a 80 mila bottiglie (salirà a 100 mila). In Toscana, invece, la cantina può contare su una trentina di ettari, 13 vitati a Sangiovese, e su un podere da ristrutturare. Si vinifica presso terzi e si producono poco più di 90 mila bottiglie di Morellino e Igt Maremma.

LA LOCOMOTIVA del gruppo, ovviamente, rimane l'azienda franciacortina: 47 ettari in conduzione diretta - 27 di proprietà, il resto in affitto -, più tre fornitori bio per complessivi 15 ettari che lavorando in esclusiva per Pizzini. Le bottiglie sono circa 350 mila, a regime diventeranno 400 mila. Le bollicine valgono circa 200 mila pezzi, ma si vuole arrivare a

300 mila una volta consolidato l'allungamento dei tempi di affinamento. Il 2011 è partito bene: nel primo quadrimestre il fatturato è cresciuto del 15% rispetto allo stesso periodo 2010, l'obiettivo è portare l'export dal 15 al 20% grazie al consolidamento di nuovi contatti negli Usa, a Mosca e in Cina. A 10 anni dalla prima bottiglia certificata, dunque, non è azzardato affermare che la scommessa bio di Pizzini «si è rivelata vincente. Su questa strada si svilupperà l'attività futura - conclude Ghitti -. Il biologico non è una bandiera ecologista, ma l'idea di prodotti il più possibile legati alla natura e ad un territorio capace di dare ottimi risultati, che non possono essere snaturati nell'uniformità imposta dal mercato». †