

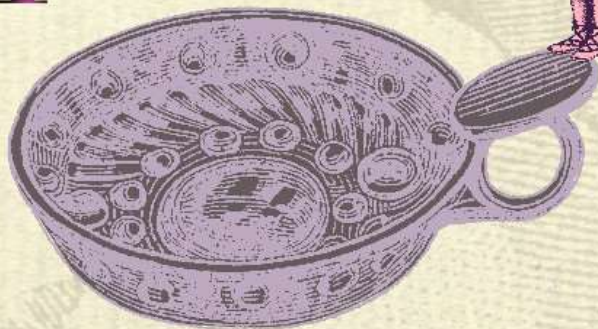
Cinzia Benzi

vino: femminile, plurale

Cinzia Benzi

# vino: femmi- nile, plurale

i (ontomi di Piattoforte



GIUNTI **piattoforte**

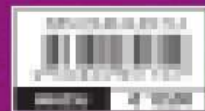
“Da lunghissimo tempo ho la convinzione che, se il vino è maschile singolare, il mondo del vino è femminile plurale. Questo libro nasce dalla volontà ben precisa di far conoscere le storie di alcune tra le donne del vino che stimo e ho avuto l'onore di incontrare attraverso i miei viaggi nel mondo enoico, storie che svelano le loro belle anime femminee, delicate, tenaci e intrise di vino nel Dna.”



Food for Soul è l'organizzazione no profit fondata dallo chef Massimo Bottura che mira ad accrescere la consapevolezza sociale su temi come lo spreco alimentare e la fame. Attraverso la creazione di mense in tutto il mondo, questo progetto culturale promuove valori come la dignità dell'essere umano, il senso del recupero, la bellezza. Il cibo come nutrimento per il corpo ma anche per l'anima.

A Food for Soul saranno devoluti i proventi dell'autrice.

**piattoforte**.it



## L'autrice

Originaria del Monferrato, Cinzia Benzi vive fra Milano, Cesenatico e la Francia. Dopo gli studi in Psicologia, viene rapita dalla galassia enogastronomica. Se lo studio del vino è la sua vita, la vocazione di buongustaia è una scoperta recente, giunta in seguito all'incontro con Paolo Marchi, ideatore e curatore del congresso "Identità Golose", con il quale lavora ormai da tempo. Autrice di diversi libri, con Giunti ha pubblicato *Moreno Cedroni* nel 2011 e *Susci più che mai* nel 2014.

# Ginevra Venerosi Pesciolini

*Comproprietario e Amministratore*

## Tenuta di Ghizzano

Ghizzano di Peccioli (Pisa)

Ghizzano è un pittoresco borgo collinare situato sulla costa toscana tra Livorno e Pisa, nelle cosiddette Colline pisane. Ginevra Venerosi Pesciolini nasce come donna di lettere ma non fa mistero dell'assoluta attrazione verso la terra che l'ha portata qui.

Donna caparbia, è evidente in lei la passione per un lavoro di squadra, che consacra sinergie professionali e umane – le stesse che sono state fondamentali per la creazione e lo sviluppo del suo progetto nella Tenuta.

Ginevra racconta con sguardo gioioso: «Ho trascorso qui in campagna, nell'azienda agricola di famiglia, con le mie sorelle e i miei genitori, tutti i fine settimana della mia infanzia e ogni periodo di vacanza. Mentre mio padre lavorava seguendo le operazioni di campagna – avevamo molti ettari di seminativo oltre a olivi e vigne – noi restavamo con mia madre a giocare oppure, quando eravamo adolescenti, a “bighellonare” nel giardino all'italiana che tuttora circonda la casa. Potevamo star certe del fatto che mio padre non ci avrebbe portato con sé in giro per i campi: in quanto “femmine”, non eravamo adatte a seguirlo in questo suo secondo mestiere, che era la sua passione». Il padre di Ginevra, Pierfrancesco, era direttore amministrativo in un laboratorio farmaceutico, mentre a Ghizzano la famiglia lo vedeva protagonista come gestore della Tenuta, una mansione che svolgeva con grande passione.

Se le estati erano queste, nel resto dell'anno Ginevra abitava a Pisa. Frequentò dapprima il liceo linguistico a Lucca, facendo la pendolare, per poi proseguire negli studi universitari alla facoltà di Lingue e letterature straniere, a Pisa.

Nonostante gli ottimi risultati, quel percorso di studi non la entusiasmava. Il suo desiderio era di studiare «qualcosa che le permettesse poi di creare un prodotto».



Fu così che iniziò a pensare di cambiare corso universitario per scegliere Agraria, anche se era già al terzo anno di facoltà.

Se per Ginevra i pro e i contro non erano semplici da analizzare, la prospettiva di un cambiamento così radicale fece esprimere tutto il suo disappunto al padre, che le descrisse così il lavoro dell'agricoltore: secondo lui lavorare in agricoltura doveva essere un hobby o comunque un secondo lavoro, perché era un settore che non rendeva. Come avrebbe mai potuto mantenersi facendo l'"agricoltrice"? I desideri paterni erano al contrario di vederla in un ruolo professionale ben remunerato, al fine di supportare finanziariamente l'azienda di famiglia.

Questo era il punto di vista più naturale per chi, come suo padre, aveva un impiego in veste dirigenziale in tutt'altro settore. Bisogna ricordare che in quella fase storica, con la fine della mezzadria, l'agricoltura "tradizionale" stentava a sopravvivere. I prodotti, uva compresa, avevano costi di produzione talmente elevati in rapporto al prezzo di vendita che spesso non si potevano nemmeno recuperare le spese.

La tenacia di Ginevra fu tale che non si arrese a inseguire il suo sogno e cercò altrove consiglieri "laici" che potessero fornirle un giudizio più affine alle sue visioni imprenditoriali. Con pessimi risultati. Quando anche un amico di famiglia, professore di Economia agraria, le sconsigliò il cambio di facoltà, Ginevra decise di proseguire la sua formazione universitaria laureandosi in Lingue con 110 e lode.

Dopo la laurea si trasferì subito a Londra per un perfezionamento dell'inglese; per mantenersi, lavorò come commessa nel negozio di Ferragamo in Old Bond Street. Era in città da un anno quando, per una fortuita combinazione, cominciò a collaborare per la casa editrice Nardini. L'editore aveva investito in una rivista di

turismo, *Geodes*, ed era alla ricerca di sponsorizzazioni in quel settore. La collaborazione continuò per lungo tempo e intanto Ginevra rientrò in Italia, prima a Milano e poi a Firenze, per occuparsi in casa editrice di ufficio stampa e distribuzione. Questa esperienza le servì per un successivo impiego in un'importante agenzia di comunicazione nel settore dell'arte e della moda fino ad arrivare all'editore Ponte alle Grazie, sempre con le stesse mansioni.

Ginevra era appagata dal suo percorso professionale, le piaceva il contatto con gli autori, dai saggisti ai romanzieri, ed era lanciata in una carriera in campo editoriale senza ostacoli. Dopo un paio d'anni, nel 1993, la casa editrice fu messa in liquidazione, con cessione del marchio a Longanesi.

Ginevra ricominciò a inviare curriculum nel settore e perfezionò collaborazioni anche con quotidiani nazionali... ma qualcosa di travolgente, per la sua vita, stava per compiersi. Alla Tenuta di Ghizzano accadde un evento straordinario, imprevisto, che gettò la famiglia nel panico operativo: la segretaria di Pierfrancesco chiese un'aspettativa di quattro mesi. Il padre la chiamò chiedendole di entrare temporaneamente in azienda per assumere un ruolo di coordinamento della Tenuta. Iniziò per Ginevra un nuovo percorso professionale che andava dalla redazione della prima nota contabile, all'epoca ancora fatta a mano, alla gestione di tutte le piccole esigenze quotidiane di segreteria. Non c'erano computer né fax: solo una macchina da scrivere elettrica. Un fotogramma di un ufficio gestito in modo a dir poco giurassico.

L'impatto fu notevole, ma soprattutto il contatto con quel mondo e il dover seguire i lavori in campagna le fecero tornare in mente, con una certa nostalgia, il suo desiderio di dedicarsi alla natura e alla terra.

Se il 1994 servì per acquisire le basi di lavoro nella Tenuta, l'anno seguente segnò il vero inizio a Ghizzano. Le difficoltà di assumere un ruolo da sempre maschile la intimorivano e, allo stesso tempo, la complessità della "missione" era linfa adrenalinica che nutriva la sua curiosità di potersi finalmente misurare con quel progetto. Subito le fu chiaro il concetto che il vino poteva essere la vera risorsa, a patto che fosse buono e ben distribuito. Decise di immergersi in quel mondo programmando viaggi, cercando consulenti e studiando quanto possibile per una crescita professionale con la consapevolezza che il processo formativo richiedeva tempi lenti.

Dal 2001 si trasferì da Firenze in azienda, oggi sua unica dimora, e nel 2003 decise di rivoluzionare il modo di fare agricoltura e viticoltura scegliendo un percorso di produzione biologico, integrato nel 2006 con la biodinamica. Da quel momento le scelte di viticoltura e vinificazione furono prese direttamente da Ginevra, all'unisono e pur facendosi supportare da tecnici esperti desiderava prendere sempre la decisione finale per uno scopo ben preciso: produrre vini specchio di quel territorio che aveva nel suo DNA fin da bambina.

Pur avendo coronato il suo sogno, Ginevra non era ancora soddisfatta: «Mentre lavoravo alacremente per trovare una forte identità produttiva, mi resi conto che era fondamentale rivalutare un territorio piuttosto dimenticato dalla prestigiosa viticoltura toscana. Pensai ad attivarmi in campo associativo e diventai così Presidente dell'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, un'associazione di sessantacinque produttori disseminati da nord a sud, dalla provincia di Lucca fino a quella di Grosseto, passando per Pisa e Livorno».

La sua tenacia come donna del vino le permise di ottenere un importante obiettivo, che nel 2010 si concretizzava con la nascita dell'IGT Costa Toscana. Un'impresa

non facile, finalizzata proprio a supportare la comunicazione di un'altra DOC, Terre di Pisa, ufficialmente riconosciuta nel 2011. Era necessario per far scoprire al mondo enoico quella Toscana meno patinata però altrettanto ricca di grandi vini.

L'obiettivo delle sorelle Venerosi Pesciolini si fondò, all'unisono, sulla tenuta di famiglia, anche se da diverse prospettive. Lisa si dedicò alla carriera di restauratrice di dipinti su tela e tavola, Francesca collaborò con Ginevra occupandosi dell'ospitalità dell'agriturismo, composto dalle ex case coloniche della Tenuta.

Tra i progetti futuri c'è la realizzazione di una piccola osteria che animi il territorio con una cucina dei ricordi, per ristorare gli ospiti di Ghizzano o gli amici che decideranno di sostare nella Tenuta.

Se il vino non fosse arrivato nella vita di Ginevra, forse la sua anima solitaria avrebbe avvicinato la natura e la terra in maniera differente. Il suo carattere introverso, la sua innata timidezza si sono modulati trasformandola in una donna più estroversa, celando un profondo percorso di maturità e arricchendo il suo sapere professionale e personale.

Ginevra immagina un futuro da imprenditrice di successo, qual è, con la figlia Anna al suo fianco: «Vedere la piccola, oggi, immergere il suo viso nel calice di vino e, senza parole, esprimere una gioia contagiosa con la mimica facciale, mi fa capire che l'entusiasmo per il vino non si può apprendere, deve essere parte di noi».