

# Non siamo soli

Le storie della settimana



## Il borgo rinato col Sangiovese

Rocca d'Orcia era un paese del senese ormai spopolato

Pasquale Forte, imprenditore calabrese, è ripartito da una vigna

L'azienda biodinamica, il ristorante e il vino hanno portato lavoro

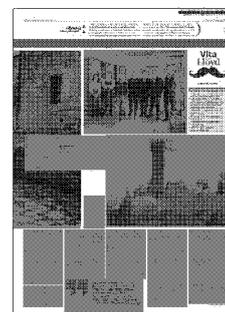
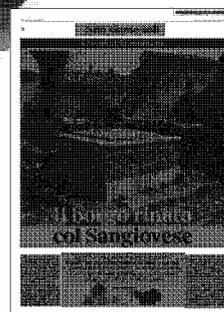
Le case vengono restaurate e si avvera la profezia di Veronelli

«Questa è una favola che tornerà ad apparire»

Nella foto grande uno scorcio del borgo medievale di Rocca d'Orcia, ritratta qui a fianco in una immagine *Contrasto*. Qui sopra, l'imprenditore Pasquale Forte con i suoi dipendenti



di **LUCIANO FERRARO**



**A**bitanti, 47. La scuola è chiusa da mezzo secolo, l'ultima bottega dagli anni Settanta. Il declino di Rocca d'Orcia, borgo medievale in cui la Santa analfabeta Caterina da Siena, miracolata, imparò a scrivere, durava dal Cinquecento. Grazie al Sangiovese e a un genio dell'elettronica, il paesino ora rinasce. Il motore è una tenuta agricola; il nuovo cuore, un ristorante tra le mura che un tempo riparavano i viandanti della Via Francigena. Il primo a capire che il vino di Pasquale Forte, imprenditore calabrese trasferito all'ombra della Rocca, avrebbe generato una favola fu Luigi Veronelli, critico-filosofo. «C'era una volta - scrisse nel giorno del battesimo del Podere Forte - la vallata dell'Orcia, selvaggia e sconcertata. La immagino percorsa, da ninfe e fauni, in danze liete e mitiche. Per volontà di uomini bene determinati, diverrà tutt'una serie di Mondrian di vigne verdi (rosso-arancio, in autunno) e di oliveti verde tenero». Fino a pochi anni fa nel paesino che si arrampica su uno sperone a 517 metri d'altitudine regnava una donna fiera e sola, Giselda Scotti, discendente della famiglia che possedeva il simbolo del borgo, la Rocca di Tentennano, da lei regalata «al popolo». Era una papessa di campagna, con una dimora che sovrastava le altre. Amava veder cucinare lo spiedo in un focolare con un macchinario leonardesco, conservava le bottiglie di vino usando l'olio al posto del tappo. Nel suo studio c'era la cupa foto di un brigante ucciso e fotografato con gli occhi aperti, accanto a due carabinieri trionfanti («L'ho trovata e ho chiamato il prete per una messa, ora il brigante riposa in pace», raccontava). Lady Scotti, dopo una vita trascorsa a suo agio tra i gatti, le ceramiche delle amiche americane e i suoi casali, è morta in una casa di riposo, nel settembre scorso. Sulle sue terre, e nelle sue stanze, è arrivato Pasquale Forte.

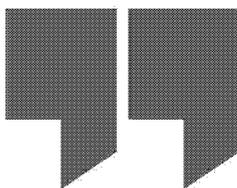
### Alla ricerca di radici

Nel 1997 ha acquistato da Giselda e dai Petrucci, quelli del quattrocentesco Pandolfo di Bartolomeo, il Magnifico, signore di Siena. Trecento ettari, 22 di vigneto. Per Forte è stato una ricerca delle proprie radici. «La mia famiglia possedeva una azienda agricola di mille ettari in Calabria, con cento dipendenti. Vino, formaggi e cavalli. Papà Giuseppe si innamorò della figlia di un bracciante, chiese di sposarla, gli negarono il permesso. Pensò di rimediare con una fuitina, non funzionò. Al ritorno i promessi sposi vennero cacciati. Senza un soldo. Mio zio fu richiamato per prendere il posto di papà e gestire l'azienda, ma aveva il vizio del gioco. Il nonno telefonò a papà: "Peppino, tuo fratello ci ha rovinati, fammi morire con onore, vendi tutto e paga i debiti"». Giuseppe Forte emigrò a Como per cercare fortuna. «E noi con lui, ero il quarto di 8 fratelli. Importava vino dalla Calabria e lo vendeva al Nord. Studiavo da radiotecnico, alle serali di Cesano Maderno. Dopo il servizio militare mi assunsero in un cantiere. Ero a disagio, ci rimasi 4 ore. A casa progettai una radio da inserire nella testiera di un letto. Ne ho vendute tantissime. Da quell'idea è nata una azienda di elettronica, la Eldor (Elettronica d'Orsenigo, sede del primo capannone) che ora ha 3.000 dipendenti, dagli Stati Uniti alla Turchia, e si occupa di tecnologie alternative per

energia a basso costo». Adesso Forte abita nel Podere. «Se conosci, puoi fare». Era il suo motto in Eldor e l'ha trasferito in campagna. Ha creato un'azienda biodinamica con viti, alveari, olivi, frutta e ortaggi. Alleva (liberi) maiali di cinto senesi e mucche chianine. Come ai tempi degli antichi romani ma con tecniche d'avanguardia. Agricoltura di precisione, fatta di ricerche sui terreni, selezioni sui vigneti, analisi incessanti sui vini.

### Le tappe della rinascita

Il Sangiovese dà risultati straordinari: il Petrucci è «elegante e di spessore», secondo Robert Parker di Wine Advocate. I vini (il "bordolese" Guardiavigna, Petruccino, le bollicine Asya, dedicate alla figlia) racchiudono il metodo dell'enologo Donato Lanati e lo spirito di Giulio Gambelli. In suo onore giovedì Forte organizza un convegno con esperti da tutto il mondo a Rocca d'Orcia, ci saranno anche Lydia e Claude Bourguignon, studiosi di terroir da grandi vini. L'energia del Podere ha contagiato il borgo nella Val d'Orcia, Patrimonio dell'Unesco. Dove c'erano gli orci d'olio di Giselda Scotti ora Forte ha aperto il ristorante Perillà, che ha subito conquistato una stella Michelin grazie allo chef Marcello Corrado, alla sua cucina tra una vetrata con la frase di Veronelli e i resti di una prigione medievale, e al cibo a chilometro zero che arriva dal Podere. Nel frantoio del 1200 sta per essere allestita una cantina. Poco distante un altro ristorante, la Cisterna del Borgo. Le case ora vengono restaurate, quella del Capitano offre alloggio ai turisti. «Penso che la signora Scotti osservi dal cielo la nuova vita di Rocca d'Orcia e sorrida». Come intuì Veronelli quando arrivò qui: «Questa è una favola che, con inversione magica, tornerà ad apparire, ad ogni fioritura».



**Dopo aver fondato una azienda di elettronica, la Eldor (3.000 dipendenti), adesso Forte abita nel Podere. «Se conosci, puoi fare»: era il suo motto in Eldor e l'ha trasferito qui**

