

Roma - 08 Marzo 2018, ore 19:12

QUARANT'ANNI, TANTO C'È VOLUTO PERCHÉ MICHELE PLACIDO PORTASSE A TERMINE IL SUO SOGNO: UNA CANTINA IN PUGLIA, INSIEME ALL'AMICO DOMENICO VOLPONE, CONOSCIUTO NEL 1974. NASCE COSÌ, NEL SEGNO DELL'AMICIZIA, LA PLACIDO VOLPONE, AD ASCOLI SATRIANO

Quarant'anni, tanto c'è voluto perché una vecchia promessa diventasse realtà: era il 1974 quando un giovane Michele Placido recitava in "Romanzo popolare" al fianco di Ugo Tognazzi e Ornella Muti, in una location oggi di moda, allora decisamente meno, la Puglia, più precisamente le campagne di Ascoli Satriano, con le giornate che finivano sempre alla Masseria Volpone. Lì, Michele Placido conobbe il giovane Domenico Volpone, figlio del proprietario della masseria, con cui strinse un'amicizia destinata a durare per anni, o meglio, per sempre, tanto da farsi una promessa: unire i figli che avrebbero avuto e le generazioni a venire in un progetto comune, che racchiudesse storia, tradizione, arte e cultura del proprio essere, delle proprie radici, creando la Placido Volpone, un'unica famiglia unita dalla passione per la propria terra e per il suo frutto più pregiato, il vino. Prodotto dalle uve coltivate nel territorio dell'antica Herdonia, prima collina sul Tavoliere delle Puglie, la zona contemporaneamente più assolata, più siccitosa, più ventosa dell'Italia continentale, da cui nasce un vino figlio di generazioni di agricoltori e artisti, prodotto della vinificazione con tecniche antiche ed attrezzature all'avanguardia. Ma Placido Volpone è anche la prima cantina al mondo a certificare la filiera del suo vino Falanghina su Blockchain, un registro distribuito e immodificabile, nato con le crittovalute, che permette di tracciare la produzione di qualsiasi tipo di prodotto, col fine di garantire la provenienza e la qualità dei prodotti finiti, un progetto in collaborazione con Ernst&Young ed EzLab.

Info: www.placidovolpone.it

