

Intervista a Michele Placido

PLACIDO VOLPONE: una storia di amicizia e passione

SCRITTO DA [REDAZIONE](#) - DICEMBRE 29, 2018 IN [FNM PEOPLE](#), [PEOPLE](#), [TACCHI E FORCHETTE](#), [TACCHI&FORCHETTE](#)



Personalmente, sono sempre alla ricerca di prodotti innovativi sul mercato, che siano in simbiosi con l'ambiente, che abbiano dietro una ricerca ed un rispetto per la terra. Perché la terra è lieta di donarsi e ci propone il meglio solo se rispettata ed amata.

E poi... adoro le storie. Le storie d'amicizia che diventano progetti, i sogni, le idee, le parole che si trasformano in ricerca, in materia, che diventano, insomma, fatti tangibili. Vieni da sé che l'azienda vinicola "Placido Volpone" fa proprio al caso mio (mi piace anche il vino, quello buono però)! Sì, perché racchiude tutta una serie di caratteristiche positive che io spesso trovo a sprazzi e raramente racchiuse in un solo prodotto. Ci sono tutti gli ingredienti, sopra citati, che sono quelli che rendono un progetto unico. Parlano di humus e umanità, una storia con dentro un cuore che ora vi racconterò attraverso uno dei suoi protagonisti: Michele Placido.

Che legame hai con la tua terra?

Sono un amante della terra, nel senso più ancestrale del termine. Ho sempre desiderato, infatti, avere un appezzamento tutto mio da poter coltivare. Con la mia terra, la Puglia, ho un legame profondissimo, quasi viscerale. Non vivendo lì, sento il bisogno di ricongiungermi con il mio territorio e con le sue tradizioni. Cerco di tornare il più possibile e cerco di farlo conoscere a chi, troppo spesso, si dimentica della sua bellezza e delle sue potenzialità. Proprio da quest'amore e da

questo rispetto nasce un prodotto, che è lo specchio della grande ricchezza di questa terra generosa, il nostro vino, il quale, spero, riesca a manifestare anche all'esterno tutta la nostra devozione verso di essa.

Come e quando nasce questa idea?

Mi piace sempre ricordarlo. Questa, più che un'idea è una storia di amicizia. Io e il mio amico Domenico Volpone ci conosciamo sin dall'infanzia. Trascorrevamo l'estate insieme ad Ascoli Satriano e spendevamo le giornate facendo la spola tra le campagne della zona e la masseria della famiglia di Domenico. All'epoca, lui lavorava nei campi insieme al padre e si stava occupando di trapiantare degli antichi ceppi di vite del nonno. È proprio così che nasce la nostra promessa, che oggi si è trasformata in questo bel progetto, che coinvolge tutti i membri delle nostre famiglie.

Cosa provi quando torni nella tua terra?

Provo una forte emozione. Mi rivedo fanciullo, vedo la mia infanzia, i profumi e gli odori che sono sempre quelli di quando ero piccolo. Tutto questo ha un'altra energia rispetto ai rumori e al frastuono di una grande città come Roma, di quella terra apprezzo la purezza di colori, di sapori, di suoni che sono ancora come quelli di un tempo. La mia terra ha mantenuto quella poetica di cui tutti abbiamo bisogno: quella di riscoprirci uomini in un mondo non contaminato.

Cosa volete trasmettere con il vostro prodotto?

Proviamo a trasmettere il profondo amore e l'immenso legame che abbiamo con la nostra terra. Il territorio è il protagonista, il vino non è altro che il suo frutto e il mezzo per riuscire a raggiungere più persone possibili. Vogliamo che questo profondo rispetto che abbiamo verso la nostra terra si percepisca ad ogni sorso di vino; vogliamo che parli d'eccellenza, di cultura, di arte, di tradizione ed innovazione. Il vino è un simbolo universale, un elemento che unisce, che crea legami. Per questo siamo convinti di andare nella direzione giusta e i molti riconoscimenti che abbiamo ottenuto nell'ultimo anno ce lo stanno dimostrando.

Come descriveresti il vino in un aggettivo?

Ci sono due elementi in natura che sono per me come dei figli: il vino e l'olio. Se dovessi descriverli userei il termine euforia, poiché esprimono insieme il senso più profondo del godersi i piaceri della vita.

Come è nata l'idea (così innovativa) di certificare con Blockchain il vostro vino? Raccontaci in cosa consiste.

Un valore a cui teniamo particolarmente è la trasparenza. Per questo abbiamo cercato il modo di poterla veicolare all'esterno, includendo il consumatore nella nostra storia e nel nostro progetto. Siamo la prima cantina al mondo a certificare la filiera del suo vino Falanghina su Blockchain (un registro distribuito e immutabile, 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). Questo progetto nasce in collaborazione con Ernst&Young ed EzLab, che certifica il primo vino al mondo a "km 0 virtuale". È stato quindi il modo più appropriato per unire l'innovazione alla tradizione, nel modo più rapido ed efficace possibile.

A cura di Noreen Loiacono e Delfina Mingione