

# Dopo grandi vini, in hotel, bevo solo acqua

Viticoltore appassionato e presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino, Carlo Pietrasanta si divide tra la sua Cantina a San Colombano al Lambro, unica doc della provincia di Milano, e i viaggi in giro per il mondo. L'albergo dei suoi sogni? Di carattere, pulitissimo e soprattutto dotato di spa e piscina



**Per l'imprenditore non c'è niente di meglio di qualche bracciata in piscina, per chiudere una giornata di viaggio e di lavoro o per iniziarne una in piena efficienza**

Figlio e nipote d'arte, Carlo Pietrasanta si autodefinisce prima di tutto un vignaiolo, secondo la nobile accezione che il grande Luigi Veronelli diede di questo termine. Produttore di eccellenti vini, ottenuti dalle vigne prospicienti quel gioiellino che è il colle di San Colombano al Lambro, dove si trova anche la sua azienda vitivinicola, con la cantina e l'antica e pittoresca barriacaia.

In questo vero e proprio scrigno di bellezza, però, Carlo Pietrasanta sta assai meno di quanto vorrebbe. È infatti eternamente in viaggio perché, oltre a condurre la sua

**Pietrasanta nutre qualche diffidenza per i ristoranti d'hotel. Tuttavia, ricorda con piacere i ravioli di pesce "scacchiera" dell'Hotel Europa di Rapallo**



Cantina, ricopre anche la carica di presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino, che ha contribuito a costituire (con altri lungimiranti pionieri) 25 anni fa, e della quale è tuttora una delle anime. Oltre che il presidente.

Sempre in giro per l'Italia, quindi, ma anche all'estero, dove porta frequenti ambasciate di una delle realtà più conosciute e apprezzate del nostro paese: i grandi vini di qualità.

Ma come sceglie gli alberghi per le sue soste? «Dopo un'attenta selezione, il Movimento Turismo del Vino ha stipulato una convenzione con un consorzio alberghiero che riunisce oltre 70 alberghi in tutta Italia: Space Hotels. Non è una catena, ma un'associazione di singoli proprietari, ognuno con la sua personalità e il suo stile. Hanno tutti in comune una caratteristica fondamentale: l'estrema pulizia delle stanze e dei bagni. E io, su questo punto, sono molto esigente, anche per quanto riguarda le lenzuola. Trovo insopportabile, poi, l'odore di fumo (che per fortuna ormai è rarissimo) e non mi importa granché del frigobar». E la cosa sembra ovvia, visto che Pietrasanta, per lavoro, ha ogni giorno l'opportunità di degustare i migliori vini d'Italia: «Alla sera, conferma, mi basta che ci sia acqua, fresca e abbondante!»

Altro dettaglio che apprezza molto è una buona prima colazione, possibilmente con il buffet internazionale, dolce ma anche salato. Indispensabile, inoltre, un efficiente wifi: «Uso spesso la camera d'albergo per lavorare, sia nelle soste tra un appuntamento e l'altro sia alla sera, sul tardi, quando con tranquillità sbrigo la corrispondenza e pianifico la giornata successiva».

Pietrasanta ha anche un piccolo innocente segreto: in tutte le stagioni, porta sempre con sé il costume da bagno: «Non so, in anticipo, se l'albergo dove andrò ha una



piscina o una sauna ma, se questi servizi sono disponibili, non voglio doverci rinunciare perché non ho con me il costume. Non c'è niente di meglio di qualche bracciata o di una tonificante sudata, per chiudere una giornata di viaggio e di lavoro o per iniziarne una in piena efficienza!».

Come molti, Pietrasanta nutre qualche diffidenza per il ristorante degli alberghi: «È raro trovarne di veramente buoni, a meno che non siamo celebri per la cura della cucina o che ci si trovi in località di villeggiatura». Tuttavia, tra i suoi ricordi più belli, il ristorante di un albergo c'è: «Si tratta del Ristorante il Trattato (che però ora ha cambiato gestione), dell'Hotel Europa di Rapallo: anni fa ho mangiato dei memorabili ravioli di pesce chiamati scacchiera».

A un ricordo lontano, Pietrasanta ne abbina però uno molto recente quando gli chiediamo di citare un albergo italiano che abbia particolarmente apprezzato: «Sono stato al Notre Maison di Cogne esattamente un anno fa, per una manifestazione vinicola, e l'ho trovato una vera chicca, per charme, accoglienza, cura dei particolari. E una favolosa piscina, piccola, ma circondata da una vetrata dalla quale la vista spaziava per tutto il fondovalle, allora innevato.

Per quanto riguarda l'estero, ho un indelebile ricordo di un albergo in India, a Jai-

La Cantina di Carlo Pietrasanta appartiene alla sua famiglia dall'inizio del 1800. Produce vini rossi e bianchi, in linea con la tradizione del terroir e con una punta d'orgoglio derivante dal fatto che San Colombano al Lambro è l'unica doc della provincia di Milano, città a cui Carlo è profondamente legato.

Nel 1993, ha fondato il Movimento Turismo del Vino, che raccoglie oggi oltre 1000 fra le più prestigiose cantine d'Italia, selezionate sulla base di specifici requisiti. Primo fra tutti, quello della qualità dell'accoglienza enoturistica. Con il suo impegno costante il Movimento Turismo del Vino mira ad accrescere il settore enoturistico nazionale, che rappresenta una risorsa economica fondamentale per lo sviluppo dei territori. Ai turisti del vino infatti il Movimento vuole fare conoscere i prodotti delle cantine aderenti e offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia ambientale e dell'agricoltura di qualità.

pur: il Rambagh Palace, ricavato dalla ristrutturazione di una villa che era appartenuta a un sultano. Un posto da mille e una notte, anche se io ce ne ho dormito soltanto una!»

E per il futuro, dove vorrebbe andare? «Ho, come tutti, anche io il mio sogno nel cassetto, ammette Pietrasanta: vorrei andare a visitare l'Australia, dove non sono mai stato». E cosa l'attira? «Praticamente tutto: le grandi città, la barriera corallina, il deserto. E naturalmente gli splendidi vigneti che si trovano in quella parte di mondo!».

**Giorgio Vizioli**