

**L'ARTE
DEL BUONBERE**
Vini e liquori
fra tradizione
e innovazione

Enoturismo a Su'entu Una scommessa vinta

Nel 2019 ventimila visitatori nella cantina alle porte della Marmilla
La famiglia Pilloni: «Un sogno realizzato, nel 2008 qui c'erano solo pietre»

di PAOLO CORETTI

Ventimila visitatori nel 2019, il doppio rispetto all'anno precedente. La cantina Su'entu di Sanluri si conferma all'avanguardia non solo nella produzione dei vini, ma anche in un segmento che in Italia è in costante crescita e in Sardegna potrebbe diventare una risorsa economica molto importante: l'enoturismo. Non sono numeri arrivati a caso: l'enoturismo rappresenta fin dalla nascita della stessa cantina un asse strategico sul quale la famiglia Pilloni ha voluto puntare e investire. Per questo la soddisfazione dei fratelli Roberta, Valeria e Nicola Pilloni, di fronte a questo successo, è enorme: «Ogni volta che ospitiamo un evento in cantina e la vediamo animata da tantissimi visitatori, nei nostri occhi ritorna in mente l'immagine della collina nel 2008 quando c'erano tante pietre e appena tre alberi, rendendoci orgogliosi di quello che nostro padre ha saputo sognare e con il contributo di tutta la famiglia realizzare. Nella vita spesso pare prevalere la fredda visione realistica, mentre la capacità di sognare ha per noi una grande importanza, anche perché più grandi sono i sogni e più grande è la voglia di realizzarli». Si tratta anche di numeri che vanno oltre i confini ristretti dell'azienda, che nel 2019 ha festeggiato i dieci anni di vita annunciando l'avvio di un nuovo, grande vigneto. Perché attraverso il turismo del vino passa oltre alla promozione della cantina, la promozione stessa del territorio. Dai dati registrati, i visitatori dopo l'esperienza in cantina, decidono di trascorrere la giornata in Marmilla e in molti casi anche la notte, alla ricerca di siti di particolare rilievo ambientale quali la Giara di Tuili e quella di Siddi, oppure opere di carattere storico artistico come il castello di Sanluri, i Nuraghe di Barumini, Villanovafranca e Villanovaforru, le chiese romaniche e i retrabi. Per questo motivo la cantina svolge un ruolo di vero e proprio hub della Marmilla per la sua posizione strategica, a pochi minuti dalla 131 e attraverso la quale i turisti che arrivano da nord e sud accedono alla Marmilla. Per quanto riguarda la



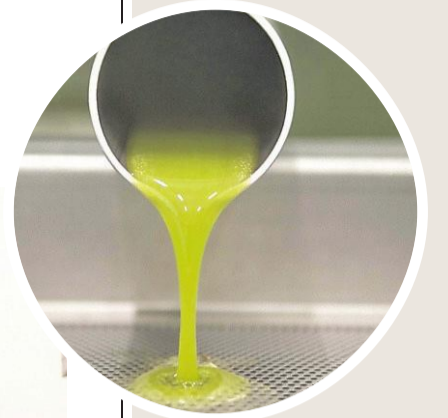
percentuale dei visitatori, circa il 60% proviene dall'Italia, mentre per quanto riguarda le presenze dall'estero il 10% viene dalla Svizzera (paese che rappresenta il primo mercato estero per la cantina), il 7% Francia, il 6% Germania, il 5% USA, il 4% Australia, il 3% Giappone e il restante 5% dal resto del mondo. Numeri importanti, quelli di Su'entu, che sono anche il frutto di una programmazione intelligente che alle visite nella moderna e tecnologica sede, situata in cima a una collina

dalla quale è possibile ammirare la vastità del territorio della Marmilla, alterna eventi di grande richiamo. Oltre alle visite con degustazione, sono tanti gli appuntamenti che la cantina ospita ed è già stato definito il calendario del 2020. Il primo appuntamento è previsto per marzo con la "Festa delle donne del vino" organizzato in collaborazione con l'Associazione nazionale, ad aprile ci sarà il consueto appuntamento con "Pasquetta en Rose" il picnic primaverile tra i filari delle vigne e

maggio poi Cantine Aperte. L'estate ospita due date: a luglio "Mediterraneo Vermentino", la giornata che accoglie produttori sardi, nazionali e internazionali accomunati dal vitigno vermentino, e a settembre la grande festa della vendemmia con "Cantine Aperte in vendemmia che vede al suo interno la kermesse dedicata ai migliori interpreti della cucina della Sardegna". Chiude il calendario la grande festa di Natale con Cantine Aperte a Natale.

L'eccellenza

L'olio evo
compie
60 anni
Un tesoro
tutto italiano



Compie 60 anni l'olio extravergine di oliva italiano. E' con la legge n. 1404 del 13 novembre 1960 che è entrata in vigore la classificazione merceologica con cui ancora oggi in Italia e nel resto del mondo si classifica come "extra vergine" l'olio ricavato dalle olive. Lo ricorda Luigi Caricato, uno dei massimi esperti italiani in campo olivicolo e fondatore di Olio Officina Festival (Oof) che, dal 6 all'8 febbraio a Milano celebrerà, insieme ai dieci anni del progetto culturale a favore della democratizzazione dell'olio, questo anniversario che attesta un primato italiano nella valorizzazione dell'oro verde. «Siamo stati i primi al mondo - racconta Caricato, intervistato dall'ANSA - a trovare questa definizione merceologica sessant'anni fa. Si può dire che l'Italia ha inventato l'extravergine e poi tutti gli altri Paesi ci hanno seguito. Una scelta lungimirante dunque che accompagna un prodotto che oggi è cambiato. Sessant'anni fa c'era la categoria, ma mancava mediamente la qualità. Il miglioramento è iniziato negli anni Ottanta, soprattutto grazie alle politiche dell'Unione Europea. Dagli anni Novanta l'esplosione e l'attenzione crescente nella ristorazione e nei consumi Un'atmosfera positiva che però ha visto crescere la qualità nell'oliera ma nessuno ha investito negli uliveti. Il fabbisogno italiano annuo è di un milione di tonnellate, delle quali 600 mila per consumi interni e 400 mila da destinare all'export».

Ministero per i Beni e le Attività Culturali e per il Turismo

REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
Assessoradu de s'istruzione pubblica, benes culturales, informatzione, ispettaculu e isport

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato della pubblica istruzione, beni culturali, informazione, spettacolo e sport

COMUNE DI SANTA TERESA GALLURA
Assessorato alla Cultura

SANTA TERESA GALLURA

Fondazione di Sardegna

sardinia ferries

CIRCUITO MULTIDISCIPLINARE DELLO SPETTACOLO SARDEGNA

Stagione 2019/2020

PROSA & DANZA

SANTA TERESA GALLURA
Teatro Comunale Nelson Mandela

inizio spettacoli ore 21

Biglietti: intero 13 € - ridotto 11 €
Informazioni: tel. 379.1253989 (attivo dalle ore 10.00 alle 13.00)
teatronelsonmandelastg@gmail.com - www.comunestg.it - www.cedacsardegna.it

21 GENNAIO 2020

LA CENA DELLE BELVE
di Vahè Katcha - versione italiana Vincenzo Cerami
con **Marianella Bargilli, Emanuele Cerman, Alessandro D'Ambrosi, Maurizio Donadoni, Carlo Lizzani, Ralph Palka, Gianluca Ramazzotti e Silvia Siravo**
regia Julien Sibre e Virginia Acqua

18 FEBBRAIO 2020

ANIMALESSE
storie di animali in prosa in poesia, in musica
dirette e raccontate da **Lucia Poli**
accompagnate all'organetto da **Rita Tumminia**
e illustrate da **Giuseppe Ragazzini**

15 MARZO 2020

Balletto di Siena
GRANDE SUITE CLASSIQUE VERDIANA
coreografia **Marco Batti**

4 FEBBRAIO 2020

UCCELLI
di Aristofane - adattamento e regia Emilio Russo
con **Camilla Barbarito, Giuditta Costantini, Nicolas Errico, Ludovico Fededegni, Claudio Pellegrini, Claudio Pellerito, Giulia Perosa, Maria Vittoria Scarlattei, Chiara Serangeli**
musiche eseguite dal vivo da **Dimitris Kotsiouras, Marta Pistocchi**

6 MARZO 2020

È INUTILE A DIRE!
di e con **Jacopo Cullin**
e con **Gabriele Cossu**
e **Matteo Gallus** (violino)
Andrea Lai (contrabbasso)
Riccardo Sanna (fisarmonica)

4 APRILE 2020

Evolution Dance Theater
NIGHT GARDEN
coreografie **Anthony Heintl**