



“Leggere il territorio e i legami con esso per creare valori”

Grande successo per il convegno tenutosi presso l'aula Adriatico della sede universitaria di Termoli, dal titolo “Il Vino. Sintesi di territorio, tradizione e innovazione”. Ospite dell'incontro è stato il dottor Sandro Boscaini, presidente e Amministratore Delegato della società Masi Agricola S.p.a. Ideatrice e moderatrice del convegno, la professoressa Silvia Angeloni, docente di Economia Aziendale, ha ritenuto opportuno ringraziare in primis l'ospite d'eccezione che da sette generazioni propone vini di pregio e che durante il suo percorso all'interno dell'azienda, ha sempre mirato al binomio tradizione ed innovazione. Il professor Antonio Minguzzi, docente di Destination Management all'interno dell'Università degli studi del Molise e Direttore Generale della Fondazione

Banco di Napoli, si è soffermato, durante la sua introduzione sul binomio turismo ed enogastronomia, raccontandoci aneddoti riguardo le sue visite in università straniere in cui l'enogastronomia era già materia di studio. “Una materia come il turismo è stata inserita all'interno delle università italiane solo a fine anni novanta - racconta il prof Minguzzi - L'enogastronomia, per esempio, si studiava soltanto negli indirizzi alberghieri, però da quest'anno abbiamo voluto inserirlo in un corso di laurea, denominato “Enogastronomia e turismo”, il primo in Italia ad avere questo appellativo. L'obiettivo dell'università è leggere il territorio e il lega-

me con il territorio in luoghi come questi è fondamentale poiché acquistano valore”. “Una prima sorpresa del Molise è l'inattesa ospitalità” commenta il Dottor Boscaini, durante il suo intervento. Prima di parlare della sua azienda, ha voluto rimarcare il binomio accentuato dal prof. Minguzzi riguardo il turismo e l'enogastronomia: “turismo vuol dire entrare nella vita quotidiana delle persone, immedesimarsi come mangiano, come bevono, come vivono. L'uomo con le tecniche che apprende all'interno dell'università, le deve portare al meglio sia in Italia, che nel resto del mondo”. Egli racconta alla vasta platea, con mera soddisfa-

zione, la storia della sua famiglia che, attraverso il rinnovo della tradizione dei vini, sono giunti fino ad oggi a diventare tra i maggiori esportatori di tale bevanda. Utilizzano principalmente uve e metodi autoctoni delle Venezie, con costante aggiornamento tecnologico, per produrre “vini moderni dal cuore antico”, come egli stesso ama definirli.

Boscaini ha tenuto una vera e propria lectio magistralis prendendo in considerazione vari punti: mission, brand, territorio e attrattività turistica. Importante per il loro successo è stato soprattutto il rapporto con il territorio, nel contesto di un Veneto attivo nell'enologia e

nell'agroalimentare, in cui si è stati capaci di mantenere la tradizione. “E' più facile reinventare il passato con occhi attenti alle innovazioni; la tradizione, a mio avviso, non è altro che un'innovazione ben riuscita.” Boscaini ha parlato con passione, dedizione, gusto delle origini, proiezione nella ricerca e nel futuro, donando spunti a livello territoriale ed enogastronomico. A concludere il convegno è stato il professor Raffaele Coppola, Direttore del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti presso l'università molisana, il quale, ringrazia l'ospite dell'incontro che ha saputo raccontarci la sua azienda, a partire dalla sto-

ria delle vecchie generazioni. “La forza di questa offerta formativa - conclude riferendosi al nuovo corso di laurea - è derivante da più culture: il turismo che si incontra nell'università con la gastronomia”. Il nostro piccolo Molise, ed in particolare le sue piccole-medie aziende, possono davvero prendere esempio dalla storia della Masi Agricola S.p.a., unendo il brand al territorio, anche perché, come ha più volte ricordato il Dott. Boscaini “tanto più il marchio del territorio è significativo, tanto più è forte il marchio aziendale.” Ed inoltre, non dobbiamo dimenticare che tradizione ed innovazione sono essenziali nella filiera agroalimentare, però bisogna saper fare qualcosa di nuovo, riuscendo a conservarne l'anima.

© RIPRODUZIONE RISERVATA