

Castelvetro. Un 29enne imprenditore gestisce con metodi all'avanguardia 45 ettari a Levizzano

La sfida di un manager agricolo

A Cà Montanari produce lambrusco, aceto e ha aperto un resort



Il resort nel cuore di Cà Montanari a Levizzano

CASTELVETRO. In questo momento di crisi e di ulteriore giro di vite in agricoltura, c'è anche chi investe nel settore primario in maniera imprenditoriale applicando alla campagna il management dell'industria. Così tra le colline di Levizzano coltivate a vigneto Mattia Montanari, imprenditore agricolo di 29 anni - anche questo un dato contro corrente - alla presenza dell'assessore provinciale all'agricoltura Gian Domenico Tomei e del sindaco di Castelvetro Giorgio Montanari, ha inaugurato ieri Opera 02 di Ca' Montanari, ovvero un'azienda agricola di 45 ettari

con vigneti per la produzione a ciclo chiuso aziendale di Lambrusco Grasparossa e balsamico tradizionale.

«L'idea è nata insieme alla mia famiglia poco per volta - ha detto Mattia - abbiamo cercato di privilegiare la coltura biologica, credendo nelle potenzialità di questo territorio che si esprimono combinando l'arte antica della coltivazione della vite e tecnologie moderne».

Ma la particolarità è il resort dove sono a disposizione 8 stanze che si affacciano da un lato con la terrazza sulle colline coltivate a vigneto e sulla piscina della struttura,

dall'altra, con la porta d'ingresso, direttamente sull'acetaia composta da 600 botti.

«L'ideale per una vacanza dai ritmi lenti, a contatto con la natura. Ogni stanza è diversa l'una dall'altra - ha spiegato Montanari - ciascuna denominata e arredata secondo ogni singolo prodotto che produce l'azienda, dal Lambrusco al nocino».

Opera 02 è attiva anche nella lavorazione di prodotti tradizionali: il miele, le marmellate e le composte di frutta, gli sciroppi, la saba e i cioccolatini. Non mancano grappa di Lambrusco e nocino.

Miria Burani