

CASTELVETRO L'azienda agricola di Ca' Montanari si arricchisce di un ristorante e un resort

Opera 02, nel segno di ambiente e 'tipico'

Il sindaco Montanari: «Garantita la promozione locale non solo in Italia»



Quando crescere nel rispetto dell'ambiente e puntare sulla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici porta a risultati concreti anche in una fase come quella attuale di difficoltà economiche.

Segnali in controtendenza che arrivano da Opera 02 di Cà Montanari: un'azienda agricola all'avanguardia a due passi da Levizzano di Castelvetro che, in soli 8 anni, alla coltivazione della vite e alla produzione di lambrusco e aceto balsamico, ha affiancato un ristorante raffinato e uno splendido resort, armoniosamente integrato nell'ambiente circostante.

Una buona idea di business spesso da sola non basta per mettere in piedi un'impresa. Occorrono passione, determinazione e amore per il proprio lavoro. Qualità che Mattia Montanari, il titolare di Opera 02 e giovane imprenditore di soli 29 anni ha dimostrato di avere, pur non provenendo dal settore agricolo. «Ho creduto nelle

potenzialità di questo territorio - ha dichiarato presentando l'azienda - che si esprimono in quei prodotti tipici apprezzati in tutto il mondo».

Nata nel 2002, da un piccolo appezzamento di terra come progetto fondato sul recupero dell'attività agricola e delle tradizioni locali, l'azienda conta attualmente 45 ettari di terreno a coltivazione biologica, di cui oltre 20 destinati alla produzione di uva. «Passione e ricerca continua hanno animato costantemente ogni giorno il mio e il lavoro di tutti i miei collaboratori, famigliari compresi - afferma Montanari - E non sono mancati i sacrifici».

Come del resto i risultati: l'elevata qualità espressa nella produzione di Lambrusco Grasparossa, di Aceto Balsamico tradizionale di Modena e di altri prodotti tipici lavorati in azienda hanno permesso in poco tempo di affermare Opera 02 sia sul mercato italiano che internazionale (oltre il 20% l'e-



La conferenza di presentazione e, a sinistra, il nuovo resort

xport).

Prodotti per altro, che possono essere gustati direttamente in azienda: l'instancabile operosità di Mattia, è culminata in un resort agriturismo innovativo, a bassissimo impatto ambientale. La cucina proposta affonda le radici nella semplicità e nella genuinità della tradizione modenese, mentre l'ospitalità guarda all'ecosostenibilità. Elementi che ad un solo mese dall'apertura, hanno contribui-

to ad un notevole successo in termini di presenze anche dall'estero e di clientela affezionata. «Una struttura di nicchia, ma all'avanguardia - hanno evidenziato Giorgio Montanari, sindaco di Castelvetro e Giandomenico Tomei, assessore Provinciale all'Agricoltura, presenti al momento della presentazione - che contribuisce alla promozione del territorio sia locale che provinciale non solo in Italia, ma nel mondo».