

COLTURA E CULTURA IN SIMBIOSI

di Marcella Rossi Spadea

fotoservizio di Claudio Capponi

Dal desiderio di abbinare l'utile al dilettevole nascono a volte simpatiche originalità, situazioni felici, magari di semplice realizzazione ma di sicuro godimento. Come quella, per esempio, di far convivere aspetti chiesti in prestito a madre natura con espressioni artistiche create dall'uomo. Un godibilissimo coniglio bianco sortisce, stavolta, dal cappello a cilindro di un proprietario terriero ed ecco, con gusto illuminato, prendersi a braccetto vigneti e concerti, frutteti e mostre d'arte, uliveti e sfilate di moda. Un modo allettante per porgere la propria immagine al pubblico, un'occasione in più per ritro-

varsi secondo un novello stile di mecenatismo.

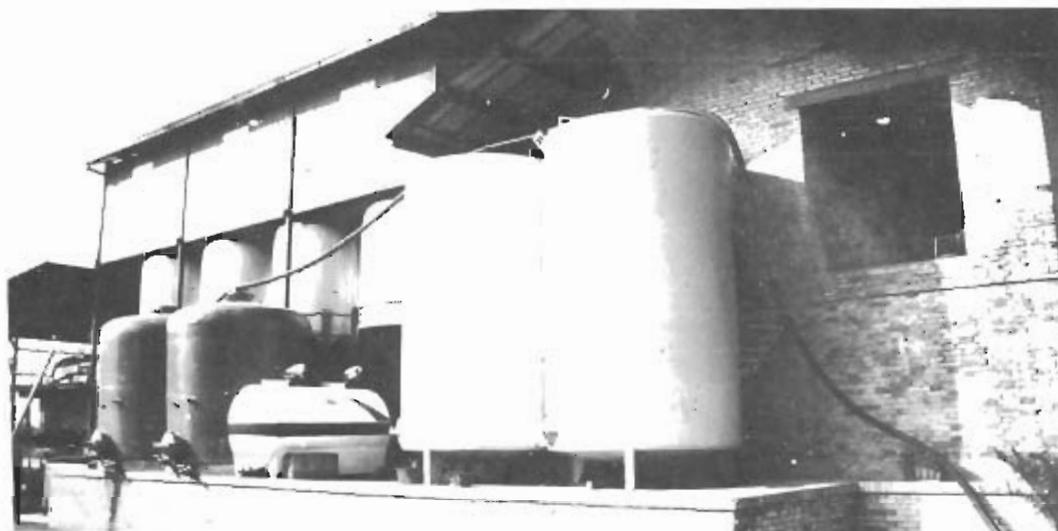
L'idea non è nuova in senso assoluto ma è freschissima per le nostre contrade e chi s'è preso la briga di concretizzarla è l'azienda agricola "Camillo Montori" di Controguerra, Piane di Tronto, per essere precisi, lungo la Bonifica e dunque nell'Abruzzo pretuziano, sì, ma a un grido di voce da Ascoli.

Nata dalla trasformazione di una proprietà di famiglia condotta a mezzadria fino a vent'anni fa, l'azienda è riuscita a imporsi per la qualità dei prodotti e, grazie anche alla felice esposizione dei suoi sessanta ettari, è potenzialmente

in grado di offrire un ambiente ideale per l'agriturismo.

Il progetto è in fase organizzativa, nel frattempo si è dato il via al connubio, sopra descritto, Natura-Arte. In casa Montori, insomma, non si perde tempo nell'individuare quelle trovate sfiziose capaci di risonanza ad echi multipli. Ciò che maggiormente ci ha colpito è proprio lo spirito sollecito e imprenditoriale di un'intera famiglia protesa, con piglio deciso e appassionato, verso la valorizzazione delle proprie tradizioni.

Morti e sepolti i tempi in cui i cosiddetti "signori" s'alzavano al mattino per sbadigliare di noia tutto il giorno, oggi i



Dall'alto in ordine: Panoramica dell'Azienda Montori in località Piane Tronto. ■ Contenitori del "mosto". ■ Pressa Vaslin per la spremitura soffice delle uve. ■ "Barique": botti in rovere di provenienza francese per l'invecchiamento dei vini doc. ■ Settore imbottigliamento. ■ La enoteca della cantina Montori.