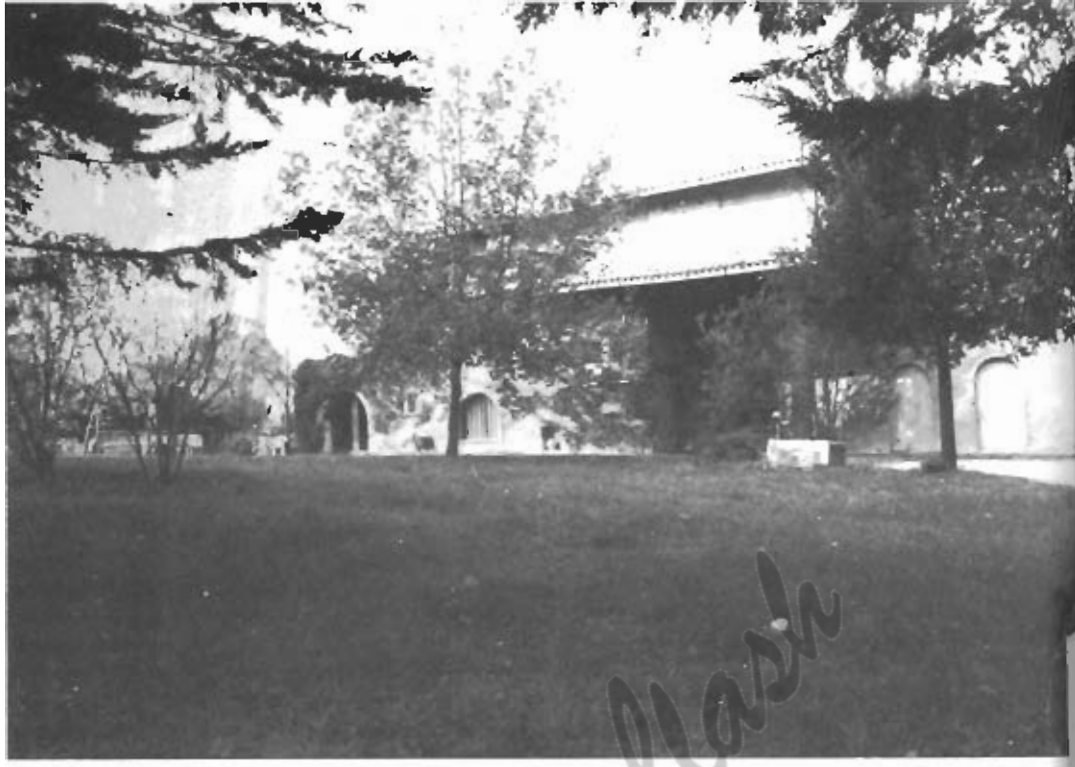
bi ricercati. E poiché non ci piace rompere le uova del paniere organizzativo rispettiamo per il momento il top-secret per tutte le altre idee che sono in cantiere.

Quel che, invece, non è più un segreto è la bontà dei vini bianchi e rossi fatti invecchiare nelle "bariques", botti francesi di rovere delle foreste di Nevers e del Limousine, particolarissime: si utilizzano infatti per due anni soltanto, finché non cedono fino all'ultimo alito tutti i loro profumi; dopodiché, restano inutilizzate.

Per coloro che non s'interessano di agricoltura, l'azienda di Montori lancia un diverso richiamo con l'offerta di un bocconcino non da masticare ma da ammirare con piacere, con curiosità, con nostalgia per il "tempo che fu": è il museo di civiltà contadina.



Dopo aver preso ammirata visione dei modernissimi impianti e mezzi meccanici di cui l'azienda dispone, l'occhio si ferma, stupito e romanticamente coinvolto in atmosfere arcadiche, su rame e terrecotte, su gioghi e aratri, oggetti semplici e pezzi d'antiquariato in un crescendo che va dagli alari alla "racceca-mattera", dal paiolo al "maciangule" per battere la canapa, su, su fino a uno splendido torchio del '700. Un guizzo di originalità che dà alla "Camillo Montori" una marcia in più: quella ingranata da un sofisticato gioco di qualificata produzione, concrete utilità, inusuali raffinatezze.

Azienda agricola Montori: una famiglia, una proprietà una passione.

Chi ha detto che coltura e cultura non vanno d'accordo?

Scorcio della villa padronale nelle vicinanze dell'azienda ■ Il magazzino di stoccaggio adibito, occasionalmente, ad auditorium. ■ Giovani strumentisti (Donzelli-Ahlia-Allevi) durante un concerto "in cantina". ■ Un aspetto dello stand dell'Azienda Montori all'Expo Vip - Milano 1989.