

PANORAMA

Google

(e i suoi grandi fratelli)

Google vuole



Google vuole **sapere tutto di me**

Google vuole **sapere quando morirò**

Google vuole **consegnarmi i prodotti con i droni**

Google vuole **entrare nel mio cervello**

Google vuole **seguirmi ovunque**

Google vuole **guidare l'auto al posto mio**

Google vuole **governare il mondo**

premi invio per cercare

I nuovi padroni del mondo

Dalla musica alle camicie stirate, dalle amicizie alle carte di credito. I giganti di internet sanno ormai tutto di noi e si preparano alla prossima offensiva: offrirci ogni genere di servizi. Con una potenza economica che mai nessuna azienda privata ha avuto.



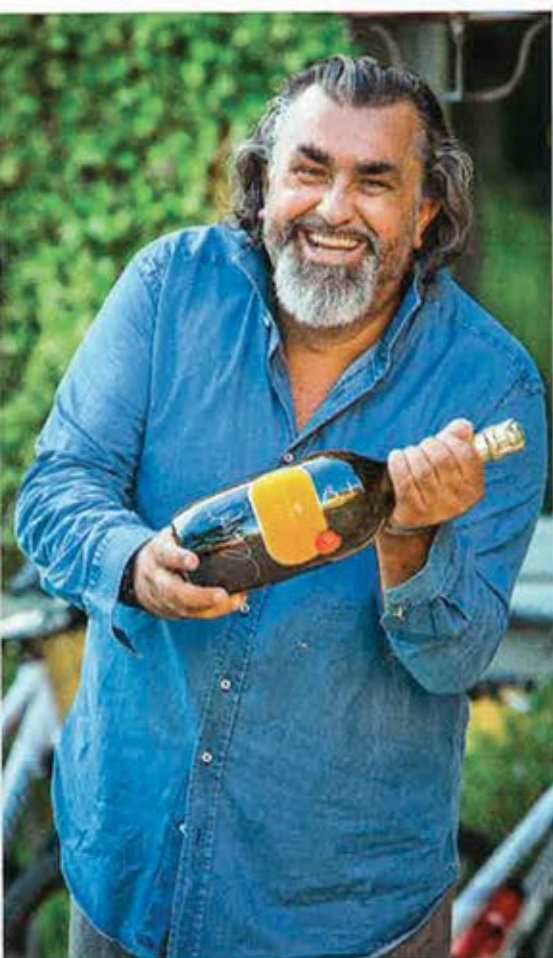
4 1 4 4 1 >

9 770553 1109000

Se cercate il lusso mangiate i miei pomodori

Un resort a Gavi amato dai vip (e non solo), un ristorante al top e, dopo il boom dei vini, la nuova scommessa delle bollicine. Stefano Moccagatta racconta **Villa Sparina**. E svela che il segreto del successo sta anche nell'imperfezione.

di Annalia Venezia



Un bar nell'orto, un ristorante con cucina tradizionale, una casa di campagna diventata albergo di lusso. E poi cento ettari di colline verdissime, di cui 70 ricoperti da vigneti storici dedicati alla produzione di vino Gavi e Barbera della famiglia Moccagatta. Sono tanti gli ingredienti che hanno reso speciale Villa Sparina a Monterotondo (www.villasparinaresort.it), a pochi chilometri da Gavi, dove il tempo sembra essersi fermato. Deve averlo pensato Eros Ramazzotti quando ha scelto questo posto come scenografia del suo matrimonio e ha ospitato lì gli amici più intimi. Devono averlo pensato allo stesso modo, stanti le diversità, i clienti abituali Beppe Grillo e Sergio Marchionne, come anche Diego Abatantuono, che qui è di casa. Dagli anni 70 è in mano alla proprietà Moccagatta e Stefano, insieme ai fratelli Massimo e Tiziana, ne ha preso le redini dai genitori: «Sebbene» spiega «dei cambiamenti siano stati necessari per vincere la sfida col mercato».

Perché, che cosa serve per fronteggiare il mercato oltre a un bellissimo panorama e un albergo di lusso?

Se mi fa questa domanda è perché non immagina il lavoro che c'è dietro. In albergo contano le strutture, sì, ma soprattutto conta come facciamo sentire il cliente. Che deve essere trattato come un principe, ma soprattutto sentirsi a casa. La qualità, dal vino ai prodotti gastronomici, per noi è fondamentale. **Perché vengono da voi tanti clienti famosi?**

I clienti per noi sono tutti uguali, la maggior parte sono francesi, svizzeri, tedeschi e arrivano col passaparola. **Non sarà proprio un caso se da voi ci sono molti nomi conosciuti...**

Sono amico di Diego Abatantuono da quando ho 18 anni. Viene qui da sempre, si trova bene e si sente a casa. Tanto da aver fatto conoscere il nostro posto ad altri amici, alcuni dei quali più famosi di altri. Ma credo che se non avessero trovato la qualità di cui le parlavo, non sarebbero tornati.

Qual è stato il momento più critico della vostra azienda?

Siamo tre fratelli, e con noi ci sono i miei genitori, i veri artefici di questo patrimonio. Le decisioni le prendiamo insieme, tra discussioni accese e grande fermento. Dieci anni fa, quando abbiamo creato le 33 camere dell'Ostelliere, abbiamo passato alcune notti insonni. Non ci mettevamo d'accordo neanche sul nome. Però, quando si arriva a una decisione è quella, e si va avanti compatti. Nessuno di noi può vivere senza gli altri.

Mi faccia un esempio di qualità.

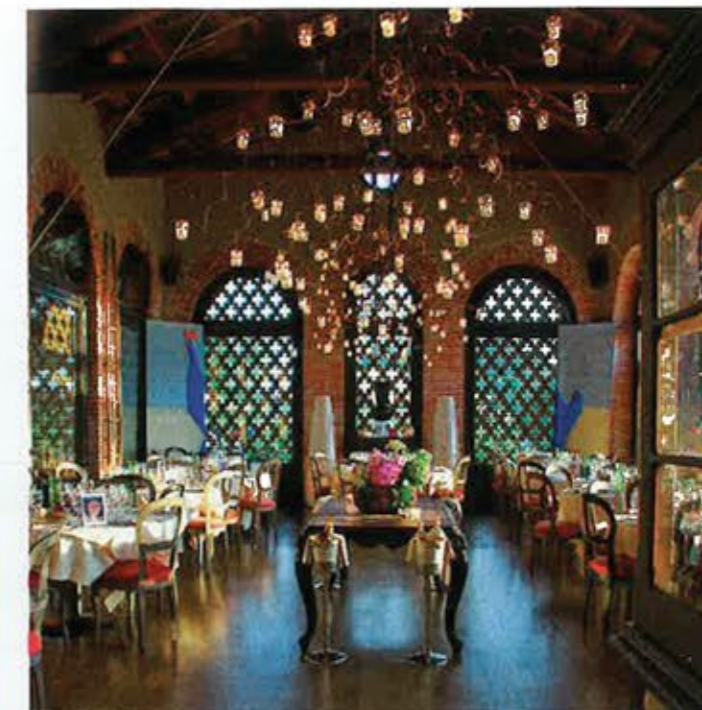
Le dico una sola parola: pomodoro.

Cosa vuol dire?

I pomodori oggi sono sempre rossi e perfetti. I nostri no, hanno alcune ammaccature. Ma hanno un gusto inconfondibile. Per avere questi pomodori abbiamo recuperato dei semi antichi che non si trovano in commercio. Ecco, questa per me è la qualità. Lo stesso vale per le uova, che sono davvero gialle, e



CENTO ETTARI E TRE FRATELLI
A sinistra, Massimo, Tiziana e Stefano Moccagatta tra le vigne di Monterotondo. Sopra, il ristorante La gallina e, sotto, il resort l'Ostelliere tra i 100 ettari di vigne.



per tutti i prodotti che si trovano nel nostro ristorante La Gallina. Il vino poi... le vigne sono le stesse dal 1945.

Che cos'ha di speciale il vostro vino?
La bottiglia.

Mi pare poco, considerati i premi.
Mi ascolti bene. È una bottiglia unica, gialla, con una silhouette diversa dalle altre. Quando l'abbiamo pensata ci siamo sentiti addosso una grande responsabilità. Una bottiglia così doveva reggere il confronto col vino. Così noi ci abbiamo messo dentro un vino speciale, che è riuscito a far superare lo stupore per la bottiglia.

Adesso ci riprova con le bollicine...

Le abbiamo appena messe in commercio. E anche in questo caso abbiamo scelto una bottiglia importante, per sfidare il contenuto.

Qual è stato il momento più memorabile del vostro lavoro?

Vincere per la prima volta i tre bicchieri del Gambero Rosso nel 2000, con la Barbera del Monferrato Rivalta '97. Quando mi hanno chiamato ero in macchina, mi occupavo delle vendite, come al solito. Mi sono commosso. Il lavoro di mio padre, e a seguire il nostro, veniva premiato.

Che cosa le ha insegnato suo padre?

Che lavorare è fatica, sempre. Ma se ti piace, quello che fai può diventare divertimento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

E ORA SI FESTEGGIA

Uva Cortese al 100 per cento: è l'unico ingrediente del prosecco, ultimo nato in casa Moccagatta, che ha esordito al matrimonio di Eros Ramazzotti il 21 giugno scorso. Il 6 ottobre ci sarà una presentazione a Villa Sparina, insieme ad altri 29 produttori.

