# Claudio Farina, un produttore fuori dagli schemi

scritto da Fabio Piccoli | 18 Febbraio 2021



Scrivo questo articolo il 18 febbraio, giorno del compleanno di Claudio Farina. Lo dichiaro subito, sono amico di Claudio da molti anni ma questo non mi ha mai impedito di essere obiettivo nei giudizi nei suoi confronti e della sua azienda che conduce insieme alla cugina Elena.

Claudio è un produttore "speciale" capace di avere visioni aziendali e di mercato come pochi altri nel nostro settore vitivinicolo.

Ho avuto conferma di questo suo talento anche durante questo difficile anno di pandemia dove Claudio, assieme ad Elena, è riuscito a tirare fuori il meglio dalla sua azienda, una delle realtà più storiche della Valpolicella Classica. "Sì Fabio, puoi scrivere che siamo un'azienda storica, proprio in questi

giorni abbiamo messo ordine a tutta l'enorme documentazione che abbiamo trovato nella vecchia soffitta della casa dove si sono succedute numerose generazioni dei Farina. Dai tanti documenti abbiamo appreso che la nostra storia supera abbondantemente il secolo per questa ragione il prossimo anno festeggeremo gli oltre 100 anni".

Ma non è del passato che mi vuole parlare Claudio.

"Fabio, non posso negare che questa pandemia, con tutti i lockdown a singhiozzo, ha messo alla prova anche uno come me che vive di ottimismo. Penso che tutti ci siamo sentiti come dei burattini impossibilitati nell'avere una precisa visione delle problematiche e, soprattutto, incapaci di vedere una prospettiva chiara davanti a noi". Così esordisce Claudio nella telefonata, alla mattina prestissimo come suo costume, del suo giorno di compleanno.

"Non è ancora tempo di festeggiare – continua Claudio – lo farò sicuramente nel 2022 quando saremo definitivamente fuori da questa assurda emergenza".

"L'aver finalmente visto la fine di questa situazione – sottolinea Claudio – mi sta consentendo di superare i momenti più difficili anche se, devo ammettere, anche nei momenti più bui della pandemia sono sempre riuscito a darmi degli obiettivi precisi".

**Ecco Claudio, cosa significa riuscire a darsi obiettivi in fasi di crisi così complesse e, per tanti aspetti, nuove?**

"Innanzitutto, va detto che senza obiettivi si muore" – dichiara subito Claudio con quel suo tipico tono che non ammette smentite. "Per questa ragione fin dall'inizio di questa emergenza ho provato ad individuare i fattori che potevo migliorare della mia impresa, al fine di approfittare di questa difficile situazione per rinforzare la mia realtà. In fin dei conti le crisi sono delle opportunità per guardare meglio dentro noi stessi e dentro le nostre aziende. In

situazione normali, infatti, siamo in continua corsa e perdiamo di vista anche le numerose lacune che abbiamo".

**E quali sono stati allora i fattori dell'azienda Farina che assieme ad Elena avete voluto rafforzare?**

"Prima di tutto l'accoglienza. Da sempre questo rappresenta uno dei punti che abbiamo ritenuto più strategici per lo sviluppo della nostra azienda. E allora abbiamo approfittato di questo stallo per fare un importante investimento nella struttura dell'accoglienza che, appena saremo fuori da questo tunnel, rappresenterà un asset chiave per l'azienda Farina. Questo nuovo progetto è un investimento molto grosso per noi: una struttura a tre piani, dove al primo livello abbiamo una cantina in stile industriale con anfore di cemento da 75 ettolitri collegata da un ascensore trasparente ad un secondo livello che ospita una lussuosa wine boutique, realizzata in collaborazione con Modo+, e al terzo una terrazza – location di 300 metri quadri coperta in parte da una pergola di vigneto. Oltre a questo avremo anche una grotta dove poter degustare il vino in abbinamento a salumi e formaggi, per non dimenticare poi il nostro cubo di cristallo del Nodo d'Amore dove ospitiamo eventi e degustazioni.

Ma non si tratta di una scelta "solo" di natura economica, ma anche di relazione perché riteniamo che il rapporto diretto tra cantina e cliente finale sarà veramente il fattore chiave per lo sviluppo della competitività di gran parte delle imprese vitivinicole italiane".

Ho avuto la fortuna di vivere in diretta alcune fasi della costruzione della nuova area di accoglienza di casa Farina e devo ammettere che è tra le più originali e funzionali che mi sia mai capitato di vedere.

**Oltre all'accoglienza?**

"L'altro fattore che abbiamo voluto rafforzare è stato quello produttivo e per questo abbiamo investito ulteriormente con

una nuova area della cantina che, come sottolineato precedentemente, ospita 18 anfore di cemento da 75 hl che mi consentiranno la realizzazione di vini con un nuovo approccio produttivo. In collaborazione con il Dipartimento in Scienze viticole ed enologiche dell'Università di Verona abbiamo studiato il ruolo dell'ossigeno sia in fase di fermentazione che di imbottigliamento per ridurre il più possibile i solfiti. Con queste anfore, che fanno respirare meglio il vino in fase di maturazione, andiamo a completare lo studio sull'affinamento in vasca di cemento. In questo modo siamo nelle condizioni di studiare l'ossigeno in tutti i passaggi: vinificazione, maturazione ed imbottigliamento.

Da sempre, infatti, riteniamo fondamentale una continua innovazione sul fronte produttivo. Non dobbiamo mai accontentarci e anche le migliori tradizioni si consolidano solo attraverso un costante investimento in innovazione. Ma forse l'investimento più importante che abbiamo realizzato in questa difficile fase è stato quello sui nostri partner".

**Mi spieghi meglio di cosa si tratta?**

Quando siamo piombati nel lockdown la scorsa primavera, io e mia cugina Elena abbiamo pensato a cosa potevamo fare per i nostri partner e ci è venuto naturale fare un gesto di disponibilità chiedendo loro di cosa avessero bisogno da parte nostra. Ci siamo messi al servizio delle loro esigenze perché credevamo di dare un forte segnale di solidarietà e nutrire così la relazione. Così è stato: abbiamo avuto delle risposte incredibili da parte loro. Per ognuno abbiamo fatto un lavoro sartoriale: a chi abbiamo offerto supporto finanziario, a chi abbiamo dato tempistiche più dilazionate per pagamenti e ordini, a chi abbiamo dato consulenza e fornito degustazioni mirate nel periodo estivo".

Ecco questo è Claudio che il prossimo anno festeggerà 50 anni. Lui il futuro lo sta già guardando senza dimenticare mai il presente. In fin dei conti è questo il compito di ogni

imprenditore.