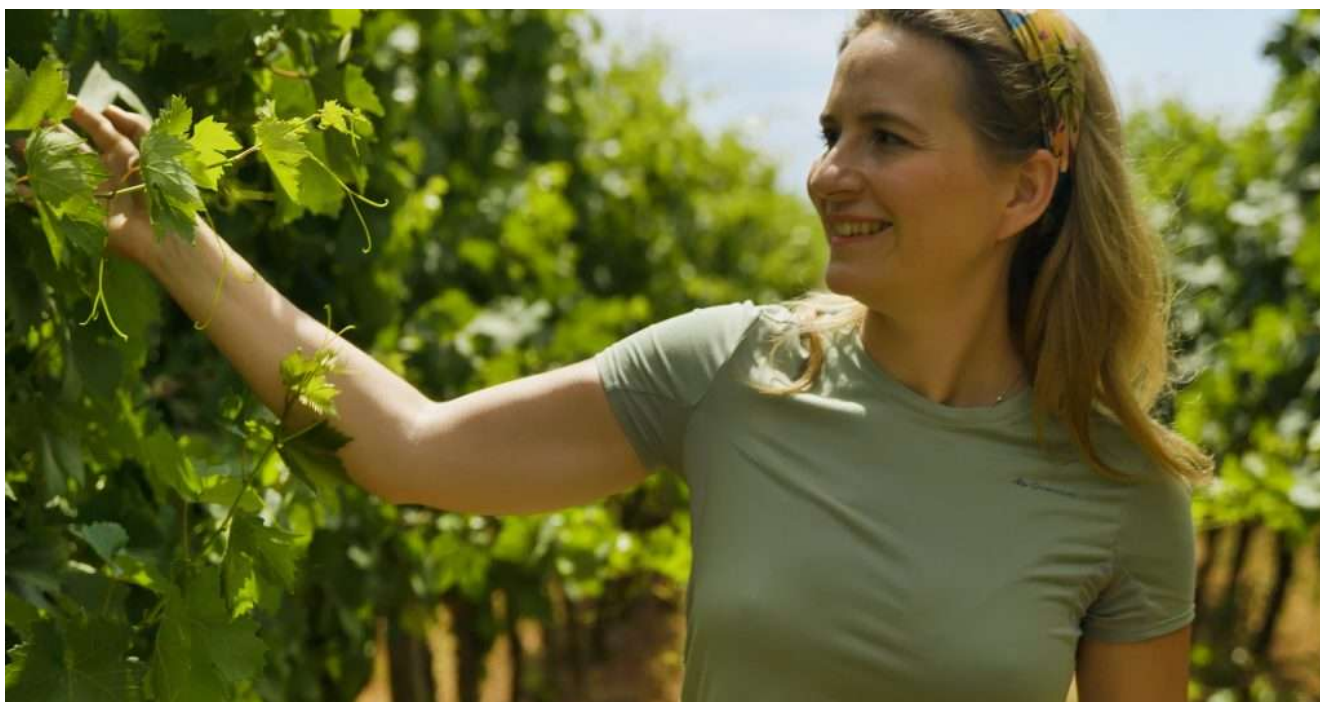


Masseria Cuturi: valorizziamo le caratteristiche di questa terra, cercando di attingere da quello che offre

scritto da Agnese Ceschi | 15 Marzo 2024



La sostenibilità, una parola, tante sfumature e significati possibili. Ogni azienda sceglie di interpretare in modo del tutto personale la propria declinazione di questo concetto, che talora sfuma nell'indefinito. Ci sono, però, esperienze aziendali dove il progetto, che unisce scelte produttive, visione e etica, è chiaro e limpido fin da subito. Questo è l'esempio di [Masseria Cuturi](#).

Per la **famiglia Rossi Chauvenet**, proprietaria della masseria e della tenuta, **sostenibilità significa valorizzazione del territorio in cui è inserita l'azienda e di tutte le sue risorse naturali**, una piccola gemma nel **cuore di Manduria**, dove la natura circostante è sovrana. Un'antica masseria del 1600, culla del Primitivo a Manduria dal 1881, seguita con estremo rigore in **regime di biologico** e oggi sede di un

vigneto, curato come un giardino, dedicato alla produzione di varietà autoctone di uve tra cui: Primitivo, Negroamaro, Aglianico e Minutolo. Ma la masseria è molto di più della produzione di vino, è anche luogo di valorizzazione dei prodotti, delle essenze naturali e della cucina locale.

Camilla Rossi-Chauvenet, proprietaria della tenuta salentina, ci racconta in che modo etica e sostenibilità produttiva vanno a braccetto a Masseria Cuturi.

In che modo Masseria Cuturi abbraccia il concetto di sostenibilità?

Masseria Cuturi è un'oasi verde, immersa nella natura libera. Si sviluppa all'interno di una proprietà di 300 ettari con una biodiversità incredibile. Un terzo della superficie è occupato dalla macchia mediterranea, realtà unica nell'area del Mar Mediterraneo, protetta da molti vincoli di legge e legata alla spontaneità delle piante che la abitano.

Inoltre, la vicinanza al mare ha aiutato la crescita e la conservazione di diverse varietà di erbe e piante edibili, come il Lampascione, il famoso bulbo dell'amore, erba dal poter afrodisiaco, cucinata in vari modi all'interno della cucina locale. Altre tipologie di piante e erbe spontanee che crescono qui sono il leccio, le orchidee selvatiche, il mirto o la ginestra. Le erbe spontanee sono protagoniste di un Experience che realizziamo per i nostri ospiti chiamata Foraging, un percorso che passa dalla raccolta in pieno campo alla tavola per capirne gli utilizzi in cucina di ogni singola essenza.

Oltre alla macchia mediterranea, la proprietà insiste anche su una zona boschiva, l'ultimo pezzo di foresta oritana sopravvissuto all'antropizzazione, dove Federico II cacciava. L'obiettivo è mettere in stretta relazione la fertilità microbiologica dell'area boschiva, della macchia mediterranea e del vigneto in un unico ecosistema. Come ultima sfida,

stiamo sperimentando la coltivazione di cereali antichi e di nuove colture per far fronte alla desertificazione, come il Carrubo che cresce in zone desertiche e che storicamente popolava la Puglia anche in passato.



Parlando di desertificazione e cambiamento climatico, come state approcciando la crisi dell'approvvigionamento idrico?

La nostra idea è di capire come valorizzare le caratteristiche di questa terra, cercando di attingere da quello che offre. La masseria è in una zona dove ci sono delle sorgive che creano il fiume Chidro e si conglomerano in grotticelle carsiche sotterranee. Per questo abbiamo cercato il modo di usarle, trovando i pozzi creati in passato che attingono da queste vasche, dove l'acqua pura si trova a 20 metri sottoterra. Attraverso un sistema di sanificazione dell'acqua, l'abbiamo resa potabile.

Per noi prevenire la desertificazione, vuol dire proteggere la fertilità dei nostri suoli attraverso pratiche antiche e moderne. Per questo abbiamo pensato all'uso del sovescio e alla semina di essenza particolari per ottenere diversi aspetti positivi all'interno del vigneto: da un lato mantiene il suolo attivo e fertile dal punto di vista minerale e microbiologico, contestualmente è un alleato fondamentale per il sostentamento di una elevata sostanza organica che ha un ruolo decisivo nel trattenere l'acqua durante le piogge primaverili e rendendola disponibile nei mesi più caldi.

Come fare a ridurre i costi e agevolare l'operatività?

La cantina è inserita in una masseria vincolata, dunque siamo limitati sotto diversi punti di vista. Ad esempio le nostre vasche sono esterne e dunque più esposte alle intemperie. È complesso pensare ad una boutique winery in un contesto con vincoli paesaggistici ed architettonici, eppure con pazienza e cura quotidiana riusciamo a superare le difficoltà e a trarre dalla natura e dall'ambiente che ci circonda il meglio.

Parlando di vino: in che modo essere sostenibili in questo contesto?

Sul fronte della produzione, cerchiamo sempre l'innovazione. Siamo certificati biologici fin dagli inizi: per noi è stata una scelta scontata, una presa di posizione etica. Ormai da 10 anni c'è una grande richiesta da parte del mercato di vini sostenibili, ogni Paese ha dato un giro di vite importante in questo senso, ma non deve essere il criterio economico a guidare questa strada. La sostenibilità si attua anche con la gestione della logistica: nel nostro caso pochi metri separano il vigneto dalla cantina e questo ci aiuta nella valorizzazione del prodotto, che non viene danneggiato dal trasporto, magari con 40 gradi come qui spesso accade.

E sul fronte del packaging?

Su questo fronte per noi la leggerezza la fa da padrone. Utilizziamo bottiglie di vetro sotto i 400 grammi, il tappo Nomacorc è in fibra di barbabietola e la carta usata per le etichette è rigorosamente sostenibile.

Siete molto focalizzati sull'aspetto dell'ospitalità, la masseria è un luogo aperto ai visitatori: come si inserisce in questo ambito la sostenibilità?

La sostenibilità si inserisce nelle scelte quotidiane: stampare il meno possibile e fare più comunicazione digitale, scegliere set di cortesia sostenibili, preparare le colazioni con i prodotti realizzati da noi con la materia prima del nostro orto. Vivere una giornata a Cuturi è totalizzante, è luogo senza tempo dove il tepore, la luce, il profumo del sale ti avvolgono. Questa è una terra fertile in tutti i sensi, ci sono innumerevoli prodotti che si possono abbinare ai nostri vini e che raccontano una storia "geolocalizzabile" a pochi metri dalla Masseria, tutto è vicino, il vero lusso è questo.

Uno dei prossimi investimenti che faremo riguarda il Miele, abbiamo già iniziato ad produrlo e al contempo vorremmo creare delle esperienze per valorizzare questo prodotto e il ruolo delle api, le vere protagoniste di questo luogo incantato.

