

Venturini Baldini, i diversi colori dell'ospitalità

written by Fabio Piccoli | 3 Novembre 2021



Se volete sperimentare l'accoglienza enoturistica in tutte le sue forme, una meta assolutamente consigliabile è [Venturini Baldini](#), situata sulle storiche colline Matildiche, tra Parma e Reggio Emilia.

Prima di addentrarmi nella descrizione dell'accoglienza di questo marchio storico della vitienologia emiliana, voglio sottolineare che, a prescindere dai diversi modelli di ospitalità, **la Venturini Baldini è soprattutto un posto bello**. Te ne rendi conto subito entrando dal grande cancello che ti porta al centro aziendale dove, oltre ai tanti filari di vigna, vi è un ampissimo prato che rappresenta uno dei luoghi chiave dell'attività enoturistica di Venturini Baldini: quella dedicata ai **"grandi eventi"** capaci di attrarre, in periodi pre covid ovviamente, anche qualche migliaio di ospiti.

Julia Prestia, titolare della tenuta dal 2015, mi racconta della scelta dell'azienda di aprirsi soprattutto al target giovane attraverso **"aperitivi in vigna"** due volte alla settimana, con musica dal vivo e con foodtruck (dove acquistare l'aperitivo o la cena da accompagnare con i vini biologici della tenuta) disposti nell'ampia area a prato. "Volevamo puntare anche ad un'accoglienza simpatica – ci racconta Julia – anche perché è un luogo che si presta ad eventi per numeri più grandi".

Ma questo è solo uno dei colori dell'ospitalità in casa Venturini Baldini che, in particolare grazie alla nuova gestione Prestia, sta investendo notevolmente, anche dal punto di vista strutturale, sul fronte enoturistico.

E lo sta facendo con una **filosofia molto aperta capace di intercettare diversi tipi di target senza però dimenticare l'anima vinicola dell'azienda**. In quest'ultima direzione, la Venturini Baldini continua ad essere un **autorevole ambasciatore del Lambrusco** che qui, grazie anche alla sapiente guida enologica di Carlo Ferrini, si esprime in alcune delle sue migliori interpretazioni. "Per noi l'accoglienza è molto importante – sottolinea Julia – **ma non ci dimentichiamo mai di essere soprattutto dei produttori di vino**".

L'altro colore importante dell'ospitalità dell'azienda emiliana è rappresentato dal **resort Roccolo 1888** costruito sulle cosiddette fondamenta matildiche, l'attuale **Villa Manodori**, risalente agli inizi del 1500 che si trova sulla bellissima collina che sovrasta l'azienda, dove si trova anche una storica acetaia. Il resort oggi è costituito da 9 camere e due suite, che si affacciano sullo splendido scenario del giardino all'italiana, dei vigneti, e dell'adiacente parco naturalistico di Roncolo. Ma Julia ci ha spiegato che **a breve il resort si allargherà** e, visto lo spirito intraprendente dei Prestia e di quello che sono riusciti a fare in poco più di cinque anni, non abbiamo dubbi.

Sempre all'interno dell'area del resort si trova anche lo

sciccoso ristorante Tagliaré in Limonaia, gestito da quest'anno dallo chef **Mario Comitale** con lunga esperienza nella ristorazione di qualità italiana (a partire dal ristorante del prestigioso Hotel Baglioni a Bologna). Ma tutto da Venturini Baldini è studiato con cura. Come sempre, **l'eleganza è frutto della cura dei particolari.**

Gli ingredienti dell'offerta enoturistica dell'azienda emiliana sono parecchi, ma se dovessi trovare un denominatore comune direi quel mix tra **naturalità del luogo** (molto più selvaggio, grazie all'ampio bosco che circonda la tenuta e che sale fino ad oltre 500 m slm) e **l'eleganza delle strutture.**

Ma tutto perderebbe di sapore senza l'impronta di Julia e del suo staff dedicato all'ospitalità. Si percepisce la lunga esperienza internazionale di Julia nell'impostazione di Venturini Baldini che oggi è in grado di parlare a tutto il mondo.