

Enoturismo a Ca' di Rico: l'enoturismo salutare

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 7 Luglio 2021



Da due anni ormai abbiamo la possibilità di viaggiare verso luoghi molto noti del vino italiano. Ma spesso, per fortuna, **arriviamo anche in zone molto meno conosciute, e questo ci consente di scoprire angoli del nostro Paese semplicemente straordinari.**

In quest'ultima direzione si inserisce Dovadola, un paese di poco più di mille abitanti nella valle del Montone, sulle belle (e molto più "selvagge" di quanto si possa immaginare) colline del forlivese. **È qui, tra queste colline verdissime, salendo per una strada alquanto irta, che abbiamo "scoperto" Cà di Rico**, un'azienda agricola biologica che produce anche vini (con il brand **Bioni**), al cui interno è inserito un

agriturismo, di quelli veri e autentici.

Ad accoglierci **Manrico Degenhardt, 26 anni, figlio di Massimiliano**, un medico goriziano che vent'anni fa cercava un'azienda sui Colli orientali del Friuli ed è "finito" invece ad acquistarla sui colli forlivesi.

"Mio papà era arrivato in questa zona per un congresso medico e poi ha scoperto questo posto per pernottare e se ne è innamorato". Quelle vicende della vita che sembrano una sceneggiatura di un film.

Ma il "cambio di rotta" del dott. Degenhardt, come ci ha spiegato Manrico, non è stato un caso perché a guidarlo era **il desiderio di trovare un posto dove si potesse "coltivare la qualità della vita"**. Ed è così che nel 2001 nasce Cà di Rico, che rappresenta quel modello di agricoltura multifunzionale che io continuiamo a considerare il più coerente all'identità rurale del nostro Paese.

Sicuramente **è un modello che si presta perfettamente ad un certo tipo di enoturista**: quello che è alla scoperta di esperienze il più naturali possibili, magari accettando anche soluzioni più "spartane" pur di sentirsi autenticamente immerso nella natura.

E a Cà di Rico si trova tutto questo; **è la natura la principale protagonista e gli ambienti sono stati concepiti per non soffocarla mai**.

In fin dei conti è sempre la natura a portare il dott. Degenhardt a trovare anche una chiave di lettura "salutare" alla sua scelta imprenditoriale.

"La filosofia di Ca' di Rico – è ben scritto nel sito aziendale – **parte dal concetto che per stare in salute bisogna mangiare e bere bene**. L'azienda, pertanto, tratta con cura maniacale i prodotti che non possono che essere salutari e benefici". È stata la prima volta che ci è capitato di fare

una degustazione nella quale un vino ci viene descritto come quello con il maggior contenuto di resveratolo in assoluto, ma in tutte le schede tecniche vi sono apportati anche i componenti salutistici in relazione alle diverse annate (espressi in mg/l di resveratolo).

Ma l'impegno sul fronte della sostenibilità dell'azienda si esprime anche con l'autonomia energetica e il ripristino della biodiversità, senza dimenticare il benessere animale e la salvaguardia delle tradizioni contadine tosco-romagnole. Potrebbero apparire solo enunciazioni teoriche, ma l'esperienza diretta a Cà di Rico ti fa capire quanto questa filosofia sia stata interiorizzata da tutti nella piccola azienda forlivese.

L'agriturismo ne è una ulteriore testimonianza con tutte le proposte gastronomiche interamente prodotte dall'azienda, a partire dai salumi e le carni prodotte con i maiali (tutti incroci di Cinta Senese) allevati liberi nei boschi circostanti. Gli ortaggi, anche loro rigorosamente biologici, sono coltivati nell'azienda, come pure l'olio prodotto dagli uliveti aziendali.

Da Cà di Rico, pertanto, **abbiamo scoperto l'ennesimo modello di enoturismo: quello che si fonda sulla semplicità autentica**, quella che cerca sempre di esaltare l'origine delle produzioni ma anche l'anima più profonda delle aree rurali.

Non si cercano abbellimenti artificiosi, ma la semplice esaltazione della natura, l'unica in grado di raccontarsi da sola, sempre.

Le persone che ci hanno

accompagnato

Abbiamo capito subito che stavamo arrivando in un posto speciale, immerso in un bosco selvaggio in una mattina uggiosa piena di fascino. Fascino che è stato confermato appena lo abbiamo visto scendere le scale: **Manrico Degenhardt, 26 anni, titolare dell'agriturismo Cà di Rico e Bioni Vini.**

Chiacchierare con lui è stato come fare un viaggio nel tempo, tra storia, passato, futuro, radici e visioni. Amiamo ascoltare storie di persone come Manrico, che racchiudono il vero futuro del vino italiano ed a cui tutti noi dobbiamo essere riconoscenti per la passione e le scelte di vita radicali. **Sono questi i giovani del vino che, attraverso sacrifici e lungimiranza, garantiranno una nuova visione imprenditoriale e produttiva.**

Manrico ci accoglie con la calma di chi vive con un ritmo diverso, il ritmo della natura.

Ci ha colpito molto il suo modo di raccontare la storia della sua famiglia, che ha condiviso non tanto per affascinare con uno storytelling efficace, ma per farci realmente capire ciò che lo ha portato a vivere come una sorta di “eremita”, in un luogo senza connessione ed in pieno contatto con la natura.

Ci ha accolto nell'unico modo per lui immaginabile: **facendoci immergere con semplicità e autenticità nel suo mondo,** facendoci vivere l'energia di un luogo incontaminato e facendoci emozionare con i racconti del nonno Rico e dei suoi genitori.

Orgoglio e ambizione sono emersi dai racconti di Manrico, che ha saputo cogliere una sfida legata al territorio e che **ci ha fatto capire che la sua è una visione chiara**, un progetto importante seppur complesso. Il suo tocco è percepibile in ogni angolo, ma soprattutto nei suoi vini.

Non aver mai paura Manrico, la direzione è quella che hai già delineato dentro di te. Ci auspicchiamo che ci siano tanti Manrico in tutta Italia e che inizino a farsi sentire di più.