

# Enoturismo a Venturini Baldini: l'accoglienza charme che incanta

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 23 Luglio 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 ampiissimo 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.

---

## Le persone che ci hanno accompagnato:

Non c'è giorno in cui i nostri occhi non rimangano estasiati dalla bellezza della nostra Italia del vino. E questo è capitato con grande intensità nell'esperienza di accoglienza che abbiamo vissuto da Venturini Baldini, grazie anche ai racconti di **Julia Prestia, titolare della tenuta dal 2015**. Ma **prima di essere rapiti dalla magia del wine resort, siamo stati rapiti dall'analisi che Julia ha condiviso con noi**.

**Da sempre siamo sostenitori della contaminazione nel mondo del vino, che ha tanto bisogno di sguardi esterni e di competenze che arrivano da altri mondi.** Ed è quello che Julia sta facendo a Venturini Baldini: in pochi anni si è creata non solo una

straordinaria competenza vitivinicola sui loro prodotti, ma anche una visione allargata su territorio e denominazioni. Julia fa parte infatti della nuova generazione Lambrusco, con l'obiettivo di contribuire alla sua rinascita.

Arriva da un mondo veloce e dinamico come quello della finanza ed ha capito subito che il mondo del vino è un mondo lento, dove anche le relazioni commerciali si concretizzano a distanza di anni. **Questo significa aver pazienza e comprendere appieno un comparto che ha tempistiche tutte sue.**

L'occhio esterno ha un valore enorme, perché permette di vedere con lucidità e oggettività ciò che talvolta viene dato per scontato. Ed in questo **lei è una maestra**: rare volte abbiamo incontrato persone che sono riuscite in pochissimi anni ad essere così immerse nel comparto e così preparate da poter condividere nuove visioni.

**Julia ci ha accompagnato con leggerezza a perlustrare tutte le meraviglie della tenuta**, ed anche al momento della degustazione ha saputo motivare ogni scelta enologica con preparazione e convinzione.

Nutriamo grande stima per queste imprenditrici motivate e motivanti che portano **iniezioni innovative nel nostro comparto con apparente semplicità, ma con tanto studio e passione**.