

Alessandro il... Grande: "Amo questa terra, ci ho investito e non la lascerò mai"

Entri all' **Enoteca Marcucci**, via Garibaldi a **Pietrasanta** e nell'ambito di una sorta di sfida all'ultimo **Pinot nero**, chi ti incontri? **Alessandro Bravi**, 29 anni, imprenditore vinicolo titolare dell'azienda **Cantina Bravi** di **Camporgiano**.

Una **storia**, quella di questo ragazzo cresciuto a 600 metri di altezza, nato a **Piazza al Serchio**, che merita di essere raccontata affinché gli amministratori di questa terra di **Garfagnana** e **Media Valle** imparino a comprendere che per tenere viva e vita a queste latitudini, non c'è bisogno di importare immigrati a un tanto al chilo, ma di incentivare la volontà e lo spirito di iniziativa di una generazione disposta a lottare fino all'ultimo ettaro pur di restare nella terra dei propri avi. L'occasione, per Alessandro Bravi, di piombare nel tempio - **tre bottiglie Michelin** - di Bacco in tutta la Versilia e non solo, è stata la decisione di Marcucci di inventarsi una serata nel corso della quale i commensali avrebbero degustato, alla cieca, una decina di Pinot neri e, al termine, avrebbero tentato di indovinare quali fossero le dieci aziende vinicole corrispondenti ad altrettanti assaggi. Se qualcuno fosse riuscito a centrarli tutti, cena gratis.

Uno dei dieci vini in tavola è stato quello prodotto dalla Cantina Bravi, un'azienda che ha vigne su una superficie di circa 2,5 ettari, non tutta unita, ma in lotti di terreno sparpagliati e che arriva a produrre, ogni anno, 10 mila bottiglie tra Garfagnino Bianco, Garfagnino rosso, Pinot Garfagnino e Garfagnino lo spumante. Ed era proprio il Pinot Garfagnino, rigorosamente di uve Pino nero al 100 per cento, a concorrere a questa degustazione. "1500 bottiglie - spiega Alessandro, titolare da quando, nel 2012, ha rilevato l'azienda dai genitori di solo Pinot nero. Le vigne sono ad un'altezza di circa 550 metri.

Abbiamo anche un **agriturismo** a **Camporgiano**, la Polla, 26 posti letto e aperta da primavera all'autunno con prodotti tipici del territorio. Ho ereditato la passione per la coltivazione e il vino direttamente in famiglia. La prima bottiglia l'abbiamo prodotta nel 2014, poi è stato un succedersi di eventi positivi. Ora l'obiettivo è di portare a regime il vigneto. La gradazione del vino? Circa 13 gradi. Ci tengo a sottolineare che si tratta di vini biologici". Alessandro Bravi non ha alcuna intenzione di abbandonare la sua terra: "Non saprei come vivere da un'altra parte. Ho abitato per un po' anche a Capannori, ma non ce l'ho fatta. Mi mancava Camporgiano, mi mancava la Garfagnana. La mia è una cantina super tecnologica nella quale ho investito molto e come potrei quindi abbandonarla? Non la lascerò mai. Aggiungo anche se non voglio fare polemiche, che non ho ricevuto alcun aiuto. Con l'Università di Pisa abbiamo fatto una collaborazione al termine della quale mi aspettavo l'iscrizione dei vigneti nell'apposito registro nazionale così da poter dichiarare la loro composizione per i nuovi vigneti che vorrei andare a piantare in alcuni appezzamenti di terra che ho preso in affitto. Invece mi è stato detto che non è possibile o meglio, io ci ho provato e creduto, ma mi sono trovato di fronte un muro. La burocrazia è enorme, ci ho messo tanta buona volontà, ma per il momento sono fermo visto che l'università non ci pensa nemmeno a aiutarmi in questo senso. Come posso aumentare la produzione se non posso piantare nuovi vigneti?".

Tanto per far rosicare un po' gli assenti, il menu della serata - dal titolo Baccalà e Pinot nero - comprendeva, oltre ai vini, salmone rosso selvaggio affumicato Sockeye d'Alaska con crostini croccanti e burro al timo, crema di zucca con arance, zenzero e burro al timo, baccalà norvegese alla brace, spinaci al naturale e patate arrosto, gelato al cioccolato.

