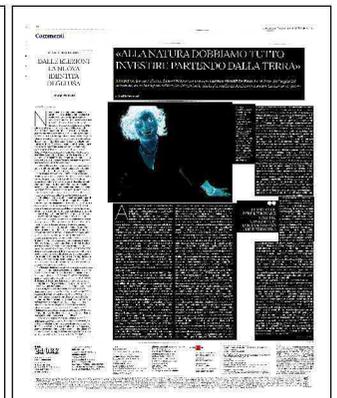


Aut per tu
Carmen Moretti
«LA NATURA È TUTTO, CHI INVESTE PARTE DALLA TERRA»

Lucilla Incorvati
— a pag. 10



Carmen Moretti De Rosa.
Vicepresidente delle Holding Terra Moretti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

«ALLA NATURA DOBBIAMO TUTTO INVESTIRE PARTENDO DALLA TERRA»

A tu per tu. L'imprenditrice dietro L'Albereta di Erbusco, **Carmen Moretti De Rosa**, è convinta che l'ospitalità su misura, quando è legata all'identità del territorio, sia la più resiliente. Anche in momenti difficili come questo

di **Lucilla Incorvati**

Amore per la terra intesa come territorio, tradizioni, radici. Il tutto tenuto insieme da una cultura d'impresa che si tramanda di padre in figlia e guarda alla sostenibilità, senza trascurare l'innovazione e il più autentico *Italian style*. Le difficoltà legate all'effetto Covid non spengono la passione per l'accoglienza a cui Carmen Moretti De Rosa, artefice del successo di due simboli dell'ospitalità italiana nel mondo, i Relais & Châteaux L'Albereta in Franciacorta e L'Andana nella Maremma toscana, si dedica da quasi 30 anni. «Chi arriva nelle nostre case – spiega – può contare su riservatezza e un'accoglienza sartoriale, ma soprattutto sicurezza. Lavoriamo da sempre per far sentire l'ospite in un luogo intimo, una dimora privata immersa nella natura dove fare esperienze particolari e per questo abbiamo continuato a investire nei mesi scorsi ampliando e rinnovando. Lusso per noi vuol dire far sentire chi arriva come a casa propria, ritrovare i riferimenti, lontano dall'effimero. In tempo di Covid il bisogno di sicurezza e protezione in questo senso si è esasperato». Carmen sottolinea come al centro del suo lavoro ci sia il fattore umano. «Un'attenzione anche per la mia comunità: 180 persone impegnate nelle due strutture ricettive e 700 in totale se penso alla *holding*, a tutti ugualmente dobbiamo una grande attenzione».

Classe 1968, nata a Erbusco, sposata con due figli, Carmen, un architetto mancato con la passione per il design soddisfatta grazie al lavoro, è vicepresidente della Holding Terra Moretti, un gruppo impegnato in molti settori (oltre 140 milioni di fatturato dall'edilizia alla nautica al vitivinicolo con le cantine Bellavista e Contadi Castaldi in Franciacorta, Petra e Tenuta La Badiola in Toscana e Sella&Mosca in Sardegna) tra cui il turistico con la Terra Moretti Resort (circa 18 milioni di fatturato) di cui Carmen è Ceo con un impegno volto ad affermare un modello turistico che fonda la competitività sul valore differenziante del paesaggio e con esso di un territorio e delle sue peculiarità. Valori portati avanti, come membro del Cda, in seno alla Fondazione **Altagamma**, cuore delle imprese dell'industria italiana più creativa, ambasciatrici dello stile italiano nel mondo. Il cammino intrapreso da Carmen viene da lontano. Sul finire degli anni '70, il padre Vittorio Moretti avvia un'importante attività di valorizzazione del territorio di Franciacorta, fondando il primo progetto enologico, la cantina Bellavista e costruendo intorno a esso una serie di attività per richiamare in Franciacorta un turismo d'élite, capace di apprezzare le risorse di un territorio vocato alla viticoltura di eccellenza e alla valorizzazione della cultura che a quel territorio appartiene. Impegno che continua oggi con una Fondazione a sostegno dell'identità della Fran-

ciacorta. «Investire partendo dalla terra per dare radici al futuro – sottolinea Carmen – è lo spirito che ha sempre mosso papà Vittorio e ci ha trasferito (oltre Carmen ci sono Francesca che segue il comparto vino e Valentina quello delle costruzioni e dell'edilizia industriale)». Alla preservazione del territorio è ispirato anche un innovativo progetto di gestione biodinamica dei vigneti Bellavista: in 10 ettari, tra i quali Vigna Leone de L'Albereta, le lavorazioni sono fatte con un aratro a mano trainato da un cavallo, evitando l'uso del petrolio e, grazie al calpestio dei cavalli, favorendo lo scambio di ossigeno negli strati del terreno.

Mentre nel 1985 nasceva il Golf Club di Franciacorta e l'anno successivo un piccolo club privato per amanti della cucina, Carmen, finiti gli studi, dopo alcune esperienze nell'impresa di famiglia, cresce e fa suo il progetto di valorizzazione del territorio. «All'epoca – spiega Carmen – i riferimenti erano due: l'area dello Champagne e per l'accoglienza il modello Relais & Châteaux (papà viaggiava solo con quella guida in tasca). Per dare visibilità internazionale alle nostre colline servivano un hotel di lusso e un ristorante con una cucina d'autore. Ma soprattutto un grande lavoro di comunicazione. Mi ci sono buttata a capo fitto. Prima però sono andata a scuola». Mentre sulla collina Bellavista si rende disponibile un'antica villa padronale dei primi del novecento avvolta in una natura seducente (luogo ideale dove nel 1993 nascerà l'Albereta, con le sue prime nove camere, oggi sono 57) Carmen si prepara in alcuni degli hotel più esclusivi in Italia e all'estero, apprendendo direttamente sul campo come conquistare una clientela internazionale amante del lusso, secondo i principi del *learning by doing*, una pratica introdotta anche all'Albereta.

Due persone le faranno da mentore in questo mondo: Antonio Marson, l'allora direttore dell'hotel Splendido di Portofino, dove Carmen trascorre mesi di apprendistato e il celebre chef Gualtiero Marchesi con il quale lavorerà per vent'anni. Durante una colazione milanese l'amico Gianni Brera aveva segnalato Gualtiero. All'epoca Marchesi voleva tornare al concetto di albergo-accoglienza e desiderava lasciare Milano. «Il signor Marchesi – sottolinea Carmen – calzava perfettamente al modello che avevamo in mente perché Gualtiero era la Cucina italiana. Ho sempre avuto un grande rispetto anche se bisticciavamo spesso! Mi ha insegnato l'accoglienza in un modo semplice, anche se è difficile pensare al concetto di semplice riferito a un tre stelle Michelin come lui. La sua resta la cucina per sempre. Abbiamo fatto tanti viaggi insieme nel mondo per raccontare L'Albereta. Ricordo una volta in macchina verso Monaco di Baviera per una cena importante. Arrivati a Monaco, affamati, uscimmo a mangiare crauti e wurstel dimenticando quasi l'impegno della sera (il maestro dove-

va coordinare un'intera cena). Rientrammo al pelo, ma lui fu impeccabile». Qualche anno più tardi un'intuizione di Carmen porta l'Albereta a un'altra svolta. Dall'essere un tempio del gusto diventa anche oasi del benessere dove rigenerarsi con un centro medico all'avanguardia. Ancora un suggerimento di un amico la porta a contattare Henri Chenot, fondatore della biontologia e della fitocosmesi. «Non fu facile convincerlo – aggiunge Carmen – ma arrivato in Franciacorta se ne innamorò. Oggi con L'Espace Chenot Health Wellness spa siamo gli unici in Italia a prestare certe cure». All'epoca (2002) fu un investimento importante, ma il centro richiama ogni anno ospiti nazionali e internazionali. E lo si vede dai ricavi che incidono per quasi il 50% sull'attività dell'Albereta. Durante i mesi Covid la parte medica ha lavorato molto. «Si è scoperto che l'ozonoterapia funziona come prevenzione del Covid e come cura per stare meglio. Abbiamo aumentato il lavoro di ricerca sulla parte alimentare – aggiunge – cosa mangiare per accrescere l'immunità e come rigenerarsi e non è detto che in futuro il mondo Chenot non arrivi in Toscana».

Ma è l'incontro con Martino De Rosa (si sposano nel 1994) il vero giro di boa della sua vita: tra Genova e la Franciacorta per amore e per un sodalizio nel lavoro. «Ogni settimana – ricorda Carmen – percorro centinaia di chilometri in macchina. Della Franciacorta mi manca L'Albereta, il calore della campagna, la mia terra, il mio lago. Di Genova mi manca il mare. Mi piace vivere nel senso di sperimentare: nuovi cibi, nuove location, vedere cosa fanno gli altri. Lavoro sempre, in contatto continuo con le mie case L'Albereta e L'Andana. Collezione arte. Gioco a golf. Ma soprattutto amo stare con la mia famiglia, i miei figli Vittorio e Matilde. Insieme a Martino pensiamo a nuovi progetti e sogniamo di portare il nostro stile di accoglienza nel mondo».

Precorritori dei trend di consumo nel segmento alto di gamma, insieme danno vita a AtCarmen (il nome è suggerito dall'amico Oliviero Toscani in onore di Carmen così legata all'accoglienza), società creativa che identifica nuovi format nella ristorazione, nell'hôtellerie, nel vino, dell'organizzazione di eventi, esportando un'idea ben precisa di *Italian style* altrove, in luoghi e contesti dove sono presenti o possono arrivare alcuni elementi indispensabili: in primis materia prima eccellente. AtCarmen gestirà il passaggio di consegne tra il Maestro Marchesi e il giovane talento Fabio Abbattista, mantenendo l'identità del luogo e poi il successo del loro format in Italia li porta a osare: all'Albereta arriva La Filiale con il pluripremiato Franco Pepe. Mai prima di allora una pizzeria era stata ammessa in un cinque stelle. Intanto nel 2000 era stata acquistata l'Andana: 500 ettari della tenuta di caccia del Granduca di Toscana, Leopoldo II. Si ristrutturò e nasce L'Andana e poi Casa Badiola, residenze immerse tra filari di viti, campi agricoli e grandi spazi verdi dove si alleva bestiame. Stessa idea alla base: la valorizzazione del territorio. Franciacorta e Maremma, entrambe terre forti, da vino. Eppure diverse: il mare in Toscana, il lago in Lombardia. De Rosa coinvolge lo stellato Alain Ducasse che resterà dieci anni. Gli succederà l'innovatore Enrico Bartolini.

Anche qui Carmen è artefice dell'*interior design* e della promozione. «La ricerca dell'arredo è legata al territorio: è uno stile che mette in dialogo l'interno con la natura esterna. Ecco perché non deve mai essere standardizzata – aggiunge – a certi parametri del lusso mi piace aggiungere calore. La ricerca va dall'antiquariato, al modernariato, al design contemporaneo. E poi unire l'oggetto particolare che nel tempo può essere sostituito con uno di tradizione». Diverse le collaborazioni con nomi importanti del design come De Padova per l'arredo e l'ultima con Bisazza e Fornasetti per la recente piscina in Albereta. Carmen ama certi tessuti di pregio perché riportano a un momento, a una sensazione, a una cura. E poi i vasi, anche senza fiore, ma difficilmente mancano quelli freschi e di campagna. «Alla natura dobbiamo tutto e in questo senso abbiamo aumentato il nostro impegno per la sostenibilità – spiega – dal contenimento dei rifiuti e dei gas alla scelta di prodotti stagionali. Vogliamo valorizzare la Collina Bellavista in un'ottica sempre più circolare. Il nostro orto, le nostre bestie. Rafforzare il legame con il territorio, con la natura, sogniamo una *food hill*!».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Curiosa.

A Carmen Moretti De Rosa, nata a Erbusco, in provincia di Brescia, 52 anni fa, «piace vivere nel senso di sperimentare: nuovi cibi, nuove location, vedere cosa fanno gli altri». La sua famiglia d'origine è legata in maniera indissolubile alla trasformazione della Franciacorta in una delle principali destinazioni turistiche enogastronomiche d'Italia.



”
**LUSSO VUOL
 DIRE RITROVARE
 I PROPRI
 RIFERIMENTI
 LONTANO DA CIÒ
 CHE È EFFIMERO**

057/957