

Accademia Berlucchi: un laboratorio propulsore di idee per la Franciacorta

17 Dicembre 2021



Testo di Alessandra Piubello

Foto cortesia di Berlucchi

In origine accademia (dal greco *akadémeia*) era il nome del bosco dove Platone insegnava. Oggi, all'ombra dei vigneti di Berlucchi, non si ha la pretesa di educare, ma di essere luogo di scambio e d'interrelazioni tra conoscenze, visioni e competenze differenti, culture trasversali per stimolare la riflessione.



Nel 2019 Cristina Ziliani, supportata dalla famiglia, riunisce attorno a un tavolo Francesco Morace di Future Concept Lab e Alessandro Grassi di Grassi+Partner. “Volevamo – racconta Cristina Ziliani – richiamare delle professionalità da ambiti diversi ma con una visione comune per operare a favore del nostro territorio, la Franciacorta. Volevamo lavorare a un progetto di responsabilità sociale per il bene della Franciacorta. Lo scopo non era fare comunicazione per la nostra impresa, ma essere uno strumento di condivisione e di stimolo per la comunità locale. Il filo conduttore doveva essere la sostenibilità, approcciata attraverso temi diversi e protagonisti differenti, provenienti da discipline distinte”.



Il primo anno di fondazione, il 2019 per l'appunto, l'Accademia inizia con il ritrovarsi attorno al tema "Territori sostenibili", intesi come unione di arte, pratiche agricole, cibo, architettura, design e ambiente. La seconda edizione del 2020, dedicata al "Talento", purtroppo causa Covid si è dovuta svolgere in quattro incontri su zoom, da giugno 2020 a gennaio 2021. "Talento – spiega Cristina Ziliani – inteso come istinto trasformativo, dirompente e visionario, capace di cambiare i modelli esistenti o di generarne dei nuovi, attraverso anche modalità non convenzionali. Abbiamo interagito con una selezione di personaggi di spicco, testimoni di storie d'innovazione e successo. Si è parlato di turismo, di arte, di educazione, di sviluppo sostenibile. Tra l'altro tutte le registrazioni dei vari interventi sono disponibili sul nostro sito".



Nel 2021 la terza edizione si è sviluppata attorno all'argomento *Talento, nutrimento per il Futuro*, alla quale hanno partecipato, in una riflessione aperta sul futuro, sulle nuove generazioni e sullo sviluppo sostenibile, l'architetto e urbanista Stefano Boeri; il botanico, saggista e divulgatore Prof. Stefano Mancuso; il teologo e filosofo Prof. Vito Mancuso; Irina Mella Burlacu, fondatrice di Vita International; Lara Gilmore, fondatrice – insieme al marito Massimo Bottura – della ONLUS Food for Soul e Barbara Nappini, neo-presidente di Slow Food Italia.



A condurre gli ospiti in dialogo tra loro Giovanni Anversa – vice direttore e autore di RAI 1– e Francesco Morace, sociologo e direttore scientifico di Accademia. In quell'occasione Cristina Ziliani ha svelato un progetto per il futuro: "Vorremmo dare nuova vita al nostro Castello di Borgonato, luogo per noi molto importante, che ispirò Guido Berlucchi a realizzare il Pinot del Castello. Vorremmo che diventasse una sorta di 'casa dei talenti' da vari ambiti disciplinari, un luogo dove accogliere e condividere il sapere, le competenze, il talento, coordinato dalla curatrice d'arte Caroline Corbetta". L'incontro si è concluso con una serata di musica (aperta al pubblico) di Stefano Bollani al Teatro Grande di Brescia, a beneficio della Associazione "Food for Soul" di Lara Gilmore e Massimo Bottura. "È stata una serata davvero emozionante, accompagnata da un senso di rinascita e di grande ammirazione per Bollani, un personaggio davvero eclettico. Mi ha toccato le corde emozionali quando, andando alla ricerca delle canzoni del 1961 – dato che stavamo celebrando il sessantesimo anniversario della Guido Berlucchi e della nascita della prima bottiglia di Franciacorta creata da mio padre Franco Ziliani nel 1961, citò "Il cielo in una stanza" di Gino Paoli. È stato un momento vibrante e un'interpretazione che resterà nella memoria".



Il 2021 per Berlucchi è stato un anno particolarmente memorabile: i sessant'anni di ricorrenza dall'uscita della prima bottiglia; i novant'anni di Franco Ziliani, artefice di questo importante traguardo; il riconoscimento di cantina dell'anno per la guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2022; l'inserimento come unico Metodo Classico italiano nella classifica TOP 100 di Wine Spectator per il Guido Berlucchi Brut Rosé Franciacorta '61 NV. Un anno irripetibile, che passerà alla storia per Berlucchi.



Berlucchi

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato di Corte Franca (BS)

Tel: +39 030 984381

www.berlucchi.it/academia/
