

Class in Action al Carli di Brescia: l'articolo

Gruppo 1 - Liceo Guido Carli di Brescia

RUBRICHE CLASS IN ACTION Oggi, 06:00



La cantina Majolini di Ome - © www.giornaledibrescia.it

Abstract

Nel mese di gennaio si è deciso di partecipare al progetto «Class in action» e, in primo luogo, è stata effettuata una ricerca generale sull'argomento affrontato: l'**enogastronomia sostenibile**. Sin dall'inizio è risultato chiaro che si volesse elaborare un articolo di giornale, anche se comprenderne il focus non è stato altrettanto immediato. Dopo varie proposte, si è stabilito di rendere protagonista la **cantina Majolini**, che si distingue per la sua sostenibilità, in modo da integrare nell'elaborato, oltre ai dati del territorio della Franciacorta, un'intervista al proprietario. L'obiettivo del progetto è fornire agli imprenditori vitivinicoli più scettici una motivazione per effettuare quella transizione ecologica di cui tanto si sente parlare. L'esempio green di Majolini intende, dunque, sollecitare il lettore a riflettere, non solo sulla necessità di questo cambiamento, bensì a far luce sui vantaggi spesso trascurati.

Articolo

Negli ultimi anni la questione della sostenibilità è diventata cruciale per lo sviluppo di qualsiasi attività imprenditoriale, tra cui la produzione vitivinicola, un settore estremamente sviluppato nella zona del Bresciano. Di recente, a causa dei cambiamenti climatici, le aziende agricole della Franciacorta hanno registrato **perdite del raccolto fino al 70%** e molte si stanno domandando come salvare la produzione e limitare i danni. Alla luce di tali considerazioni, la domanda che diversi imprenditori si pongono è la seguente: la sostenibilità può essere una soluzione?

A rispondere a tale quesito è un'azienda della Franciacorta, la cantina Majolini di Ome, a cui ci siamo rivolti per fugare ogni nostro dubbio riguardo alla sostenibilità in ambito vitivinicolo. «Architettura, arte e ambiente: sono queste le tre "A" su cui si fonda la nostra attività» afferma il proprietario Simone Majolini, consapevole del ruolo preponderante dell'ultima rispetto alle altre. Sebbene la sua forte **sensibilità nei confronti della tematica ambientale** nasca da una questione etica, Majolini è ben consapevole del vantaggio che ne può trarre.

Da quanto emerge da recenti studi condotti dal Consorzio Franciacorta, infatti, le pratiche ecologiche possono creare un **ambiente più sano, sicuro e produttivo**, in quanto i consumatori sono sempre più propensi ad acquistare presso aziende sostenibili: oggi più che mai, il rispetto verso l'ambiente li spinge a prediligere prodotti che rispettino i valori in cui credono, anche a rischio di affrontare costi più onerosi. Il proprietario spiega, poi, come l'introduzione di modelli produttivi improntati sulla sostenibilità abbia un impatto positivo sull'impiego di energia, generando un sostanziale aumento del profitto: il risparmio nell'uso risorse energetiche e la diminuzione dei costi dovuti a perdite o inefficienze, infatti, generano innegabili benefici economici. Dall'intervista emerge dunque che un'azienda sostenibile si assicura un vantaggio economico non indifferente, che si ripercuote anche sul rapporto di fiducia tra brand e cliente.

Progetto a cura di Bertelli Greta, Bosio Beatrice, Bracconi Giovanni Luigi, Gambarini Roberto, Gibellini Filippo, Gregorini Dario, Mihaiu Alessia, Morosini Giada, Sberna Beatrice, Schiavone Ercoli Federico, Tortora Sara, Trivella Isabel e Vaia Leon.