

La nuova sfida di Aneri: il suo Prosecco servito in prima classe da Trenitalia

L'avventura imprenditoriale. L'ex vicepresidente (per vent'anni) di Ferrari Spumante ha dato vita con la sua famiglia a un prodotto mignon e di qualità che verrà proposto nel servizio di ristorazione sulle Frecece. La prossima tappa sarà raggiungere i locali alla moda dell'Inghilterra

GIORGIO DALBOSCO

TRENTO. C'è chi nella sciagura (prima umana e poi economica) del Covid 19 riesce a mantenere e magari anche a sollecitare lo spirito imprenditoriale. È Giancarlo Aneri, ex vicepresidente della Ferrari Spumante, punta di diamante per 20 anni della famosissima casa di Ravina, dal 1994 imprenditore in proprio, dapprima in Toscana con "E' Group spa" (olio e caffè), a cui ha aggiunto "Aneri" e il suo Prosecco. In Veneto produce Amarone, in Alto Adige Pinot nero e Pinot bianco.

Per il servizio di ristorazione sulle Frecece di Trenitalia - questa la novità - con la necessità di proporre prodotti a misura di singolo cliente e con la minor "intermediazione" possibile (in parole povere eliminando il rischio di contagio) Giancarlo Aneri ha realizzato una bottiglia "mignon" (200 ml) del suo Prosecco doc e docg che i passeggeri di prima classe potranno gustare. Dai treni si sta passando ai bar, ristoranti e alberghi top class e tra poco la bottiglietta varcherà la Manica per essere inserita anche lì nei locali di assoluto prestigio.

Dice di aver abbandonato Ravina - aveva 46 anni - con dispiacere perché, in particolare con Gino Lunelli, aveva un rapporto perfino fraterno. «Lavorare con lui era un divertimento». Ma più forte è stata la volontà di creare qualcosa per la sua famiglia, per i suoi due

HANNO DETTO



Lavorare assieme a Gino Lunelli era un divertimento, fra noi un rapporto fraterno
Giancarlo Aneri/1



Il ricordo più bello? A Madrid con gli Azzurri campioni del mondo e il Ferrari per brindare
Giancarlo Aneri/2

figli. Soltanto questo desiderio l'ha spinto a staccare la spina a Trento e a inserirla a casa sua: il Veneto.

Cosa c'è in lei di veneto?

L'esuberanza. Sono un cittadino del mondo ma ho l'esuberanza, scherzoso, "terrona".

I trentini?

Ah, i trentini parlano poco, fanno parlare i fatti. Fatti non chiacchiere.

Era stato proposto un gemellaggio tra Trento e Matera quando ancora la città lucana era in predicato di essere scelta come capitale europea della cultura. Non se n'è fatto niente.

È stata persa una clamorosa occasione. C'era una doppia giustificazione: le Dolomiti, come i Sassi, sono un patrimonio dell'Unesco. Seconda giustificazione e magari più importante: se i Sassi ci sono ancora è per merito di Alcide De Gasperi.

Il ricordo più bello dell'epoca trentina?

Due: aver portato lo spumante Ferrari nel tempio dello Champagne, ossia al Lido di Parigi. Poi, 50 anni fa, aver fatto brindare i calciatori azzurri a Madrid, campioni del mondo, in mondovisione in mezzo al campo con le bottiglie di Magnum Ferrari che ero riuscito a introdurre con l'aiuto dei giocatori poco prima dell'inizio della partita.

A proposito, lei ha saputo farsi regalare la maglia azzurra di quella magica serata da Gaetano Scirea che sette anni dopo è morto in un incidente stradale.

Si ce l'ho e la regalerò al museo della Juventus. Gaetano era uno straordinario campione anche come uomo.

Sia sincero, senza le amicizie così importanti, soprattutto, ma non solo, i più famosi giornalisti italiani, cosa ne sarebbe di Aneri?

Li ho conosciuti e li ho conquistati. Meglio: io ho scelto loro ma loro hanno scelto me. Di questo sono orgoglioso.

Il più importante degli amici?

Niente classifiche, Certo è che tutto ha avuto inizio quando mi sono presentato da Enzo Ferrari, il mandrake, lamentando per scherzo che non era giusto che i piloti delle monoposto di Maranello, vincendo, brindassero con



• Giancarlo e Leda Aneri con i figli Alessandro (con la moglie Chiara e le figlie Lucrezia, Ludovica e Giorgia) e la figlia Stella con il piccolo Leone

lo champagne e non con lo spumante Ferrari. Da quel momento è cominciata la catena di conoscenze importanti.

Visti i continui successi commerciali si ritiene più un'aquila o un purosangue?

Un purosangue. Fiuto la competizione, ho l'ambizione di vincere. L'aquila vola alta e guarda lontano. Non ha ambizioni.

Lei dirige o comanda le sue aziende?

Sono un tutt'uno per 24 ore al giorno. Dirigo e comando anche quando dormo.

Il Prosecco cosa le deve?

Il riconoscimento a livello mondiale e con il plauso di grandi personaggi del mondo. Senza invadere altri campi...

Intende dire...

Che il Prosecco ha una sua precisa identità con una scala di valori qualitativi tra i vari produttori. Per lo spumante, che è altra cosa,

il discorso è diverso. Lo spumante ha un padre nobile: lo champagne.

A proposito di grandi personaggi, per il Gazzettino sembrerebbe che Trump abbia messo il Prosecco nella lista nera per "danni irrimediabili".

Miopia dovuta ai problemi di dazi e di import-export. La qualità sarà sempre e comunque premiata.

Momenti di solitudine?

Qualche volta in giro per il mondo, nei migliori alberghi ma con una nostalgia per la mia Legnago.

Come imprenditore ha mai dovuto sacrificare alcuni ideali?

No. Rimango piccolo per poter rimanere me stesso.

Come uomo cosa le manca?

Ma questa è un'intervista o una confessione? Sì, è vero mi manca la pazienza.

È vero che la prudenza non è

mai troppa?

Verissimo.

Perché i vini altoatesini sono più apprezzati e conosciuti di quelli trentini. Si tratta di magiori capacità promozionale?

No, sono migliori, soprattutto i vini bianchi sono di assoluta eccellenza.

Quando il Prosecco batterà lo spumante?

Quando una bella bionda batterà in bellezza una bella mora o viceversa. Tradotto: sono realtà diverse che non sono in competizione.

Per quale ragione, semmai, farà una sbornia di Prosecco?

Quando la Juventus vincerà la Champion League.

Lei è ricco o benestante?

Sono un borghese senza pensieri.

La più grande soddisfazione?

I miei prodotti sono stati apprezzati da tutti i più grandi capi

di Stato.

Come ha vissuto questo orribile periodo di Covid 19?

Male dal punto di vista fisico. Sono uno sportivo e tendenzialmente faccio anche dieci chilometri giornalieri a piedi. Molto male, invece, per le preoccupazioni generali dell'economia italiana ed mondiale. Ma, e la mignon ne è un esempio, mi sono dato un imperativo che deve essere valido per tanti: davanti ad una grande crisi ci vuole una grande idea.

La famiglia?

Ho già detto che ho cominciato l'avventura imprenditoriale in solitario per la mia famiglia. Ma un pensiero e un ringraziamento speciale vanno a mia moglie Leda. Nessuna retorica, ma quando una moglie aspetta il marito a cena e, fintantoché non è arrivato, non cena nemmeno lei, anche se si sono fatte le dieci di sera, beh, è davvero commovente.

Case per le vacanze, a Campiglio le più care di tutta Italia

Osservatorio Fimaa. Si arriva a 13mila euro al metro quadro per il nuovo. Segue Capri

TRENTO. La montagna attira più del mare se si tratta di acquistare una seconda casa. Così dicono i dati del mercato immobiliare 2019 elaborati dall'osservatorio nazionale immobiliare turistico 2020 di Fimaa-Confindustria (la federazione italiana mediatori agenti d'affari) con la collaborazione di Nomisma. Già nel 2019 le transazioni di abitazioni nelle località montane sono infatti, aumentate dell'11,8% ri-

spetto al 2018, a fronte di un aumento molto più contenuto nei laghi (2,1%) e nelle località marittime (+3%). In cima alla classifica delle principali località turistiche, per quanto riguarda i prezzi massimi di compravendita di appartamenti top o nuovi, troviamo il Trentino con Madonna di Campiglio con valori che raggiungono i 13.000 euro al metro quadro e che guadagna in un anno due posizioni, prendendo il posto di Capri (ora in seconda posizione con una quotazione di 11.600 euro al metro quadro). Completa il podio Forte dei Marmi, che si mantiene in seconda posizione con 12.600 euro al me-



• A Campiglio appartamenti anche a 13mila euro al metro quadrato

tro quadro, valore stazionario rispetto allo scorso anno. Avanzano in graduatoria Courmayeur e Cortina d'Ampezzo, mentre Santa Margherita Ligure, dopo parecchi anni in vetta alla classifica, perde due posizioni, seguita da Porto Cervo, Positano, Porto Rotondo e Sirmione.

«Nel 2020 - spiega la Fimaa - il prezzo medio per l'acquisto di un'abitazione turistica in Italia si attesta a 2.220 euro al metro quadro commerciale, con un trend dei prezzi di vendita ancora in contrazione: il dato medio fa segnare una flessione annua pari a meno 0,8 per cento su base annua». «Anche nel 2020 -

ha affermato Fabrizio Savorani, esperto di turismo immobiliare Fimaa-Confindustria - la montagna si conferma meta preferita per trascorrere le vacanze. Chi ha comprato una seconda casa da mettere a reddito quest'anno, caratterizzato dall'emergenza da Covid-19, potrà fare affidamento soprattutto su un turismo interno e per un periodo più prolungato. Gli operatori Fimaa-Confindustria registrano richieste di locazione per periodi più lunghi: un intero mese e talvolta anche un'intera stagione, soprattutto se si ha la possibilità di lavorare in smart working».