

Data: 07.04.2025 Pag.: 43
 Size: 816 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



L'AZIENDA

La svolta dal gelato al vino con “Rigore” e “Fantasia”

Guido Martinetti e Federico Grom, dopo aver lanciato il brand di gelaterie, si sono concentrati su “Mura Mura”, in Piemonte
 “L’espressione del terroir, tra etichette classiche e sperimentali”

di

LEONARDO ROMANELLI



opo il successo della catena di gelaterie Grom, **Guido Martinetti e Federico Grom** hanno investito in un’azienda vinicola nel cuore delle colline piemontesi. Mura Mura, nata nel 2008 a Costigliole d’Asti, è un’azienda agricola che ha mosso i primi passi con la coltivazione di frutta destinata ai sorbetti del marchio Grom.

Nel corso degli anni, la tenuta si è ampliata fino a raggiungere i 30 ettari, con una crescente attenzione alla viticoltura. Oggi vanta filari di Barbera e Grignolino nel Monferrato, oltre a pregiati vigneti nei cru di Barbaresco e un appezzamento a Serralunga d’Alba, destinato alla produzione di Barolo. Un passo fondamentale nello sviluppo del progetto è stata la realizzazione della cantina, operativa dal 2019. Costruita nel rispetto della bioedilizia, la struttura si integra nel paesaggio e sfrutta al massimo la luce naturale. Al suo interno, ambienti dedicati alla fermentazione, all’affinamento e una sala degustazione per far conoscere i vini prodotti.

Così Martinetti racconta da cosa è nata la voglia di fare vino “È sempre stato, sin da bambino, un grande sogno: l’attenzione alla bellezza, al vino alla gastronomia erano parte del dialogo con i miei genitori ed il momento più gratificante dei giorni di festa. Oggi, quando guardo alla splendida vallata dove sor-

ge la nostra cantina, rivedo quella bellezza che ho sempre desiderato circondasse me e le persone che amo. E sono felice”.

Un’avventura che è stato naturale proseguire con Stefano Grom: “In realtà è stato importante perché la stima e la fiducia reciproca ci hanno portato a affiancarci l’un l’altro in un’avventura così impegnativa, sia sotto il profilo gestionale che finanziario, specialmente quando – come noi – si è ‘produttori’ di prima generazione. Mi piace dire che facciamo il gelato con la testa e il vino con il cuore”. L’offerta enologica si divide in due linee principali: ‘Rigore’, dedicata ai vini che rispettano fedelmente i disciplinari di produzione e valorizzano i vitigni autoctoni, e ‘Fantasia’, che lascia spazio a sperimentazioni e interpretazioni più personali.

E quindi dove si collocano in ambito vinicolo, innovatori o conservatori della tradizione? “Riteniamo che la tradizione sia semplicemente l’affermazione di una pratica di successo: il Barolo, in passato, rimaneva spesso dolce e veniva affinato anche in botti di acacia o castagno, oltre che di rovere, quando oggi è inimmaginabile che queste pratiche siano considerate di valore o tradizionali. Detto questo, per noi conta l’obiettivo: vini puliti, che esprimano il terroir, eleganti e non inquinati da profumi esterni all’acino, quali difetti olfattivi o

eccesso nell’utilizzo del legno in affinamento”. Il nome dell’azienda, ispirato a un’espressione malgascia

che significa ‘piano piano’, rispecchia la filosofia dei suoi fondatori: prendersi il tempo necessario per coltivare la qualità e rispettare i ritmi della natura. Ma come si pone oggi un imprenditore agricolo in rapporto al cambiamento climatico? “Gli imprenditori e gli operai agricoli sono ruoli imprescindibili, in una società matura, tant’è che il settore è definito dalla legge primario. È primario perché senza cibo non viviamo e se non curiamo il suolo e i suoi abitanti, siano essi vegetali o animali, implicitamente non ci prendiamo cura di noi stessi. Il tema a nostro avviso, quindi, diventa di natura sociale, laddove spesso il prezzo del cibo è snaturato da pratiche di concorrenza sleale – quale il lavoro nero – o pratiche agricole che sfruttano i terreni, impoverendoli. Sarebbe molto bello se tutti noi auspicassimo di mangiare meglio antepponendo questo atteggiamento alla sostituzione di beni futili”.

Ogni produttore ha un’idea chiara di cosa desidera trasmettere con il vino e questo è importante per indirizzare la produzione”. Mi piacerebbe si dicesse che esprimono il terroir di Langhe e Monferrato e la nettezza del vitigno con il quale sono realizzati. Mi piacerebbe che i

I PIACERI DEL GUSTO - LA REPUBBLICA

Data: 07.04.2025 Pag.: 43
 Size: 816 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



nostri vini riuscissero a posizionarsi lungo quella sottile linea rossa dove la potenza incontra l'eleganza, dove la profondità affianca la delicatezza: è la linea che esprime la differenza tra coloro che seguono il mercato e coloro che lavorano con profonda passione e determinazione ogni giorno, seguendo il proprio cuore: coerenti e orgogliosi sempre, arroganti mai. Oltre al vino, Mura Mura ha investito nell'ospitalità con il Relais Le Marne, un'elegante struttura immersa nei

vigneti, e il ristorante Radici, che vede da poco alla guida lo chef Mykita Bida, di origini ucraine, in Italia dal 2018 e nelle Langhe dal 2023, che ha lavorato in precedenza con Enrico Crippa al Piazza Duomo di Alba e Antonino Cannavacciuolo al Bistrot. L'arrivo del nuovo chef inaugura un'esperienza

di cucina che cerca di fondere la ricca tradizione piemontese con una visione moderna, basata sul rispetto per le materie prime e per

le persone. La sua filosofia di lavoro vuole esaltare l'equilibrio e il carattere degli ingredienti tanto quanto il valore dell'educazione e della gentilezza, qualità essenziali che, nell'attuale panorama della ristorazione d'eccellenza, rischiano di essere soppiantate da atteggiamenti arroganti e presuntuosi.

**L'obiettivo è
produrre vini
che esprimano
il sapore
del territorio,
tra Langhe
e Monferrato**

1

L'azienda

La cantina Mura Mura a Costigliole d'Asti, tra Monferrato e Langhe

2

La coppia

Federico Grom e Guido Martinetti



I PIACERI DEL GUSTO - LA REPUBBLICA

Data: 07.04.2025 Pag.: 43
Size: 816 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



VIOLA BERLANDA