

Qui si riscalda l'acqua grazie al vino

La Tenuta San Marcello produce un Lacrima di Morro d'Alba premiato dal Gambero Rosso

L'AZIENDA
SOSTENIBILE

LEILA BEN SALAH

Dal calore della terra ricavano quanto basta per riscaldare le stanze, mentre dalla fermentazione del vino prendono addirittura il calore per aumentare la temperatura dell'acqua per le docce. Sono due delle caratteristiche della Tenuta San Marcello, agriturismo e azienda vitivinicola della Vallesina (via Melano 30, San Marcello) che sta festeggiando proprio in questi giorni il premio del Gambero Rosso, con il riconoscimento della guida Berebene 2013 al Bastaro quale miglior Lacrima di Morro d'Alba 2011 per rapporto qualità prezzo. Quella dei due titolari è una storia originale. Massimo e Pascale Palmieri lavoravano a Milano, lui come tour operator nei Viaggi del Ventaglio, lei come addetta al marketing di una grande azienda di articoli sportivi. All'improvviso decidono di mollare tutto e con i figli di 4 e 6 anni si inventano una nuova vita, stavolta in campagna. Scelgono (lui pugliese, lei francese) le Marche e trovano un terreno a San Marcello, lungo la Vallesina, in provincia di Ancona. Partono da un casolare abbandonato e da un campo coltivato a cipolle che in poco tempo "trasformano" in un agriturismo ecosostenibile e in un vigneto di Lacrima di Moro d'Alba e Verdicchio Doc. "A Milano mi occupavo di manutenzione delle



Pascale e Massimo Palmieri nella loro tenuta a San Marcello

strutture dei nuovi villaggi turistici - racconta Massimo Palmieri - ho visto nascere nuove destinazioni turistiche come il Madagascar. Ma dopo 13 anni di vita milanese, abbiamo deciso di abbandonare tutto e nel 2009 ci siamo trasferiti a San Marcello". Perché proprio qui? "Ci siamo innamorati del paesaggio agrario che è di rara bellezza - dice ancora il titolare della Tenuta - abbiamo recuperato il casolare e preso quattro ettari di terreno, piantato il vigneto e siamo partiti da zero. Ci siamo detti: 'Al mas-

Pascale e Massimo lavoravano a Milano hanno mollato tutto per venire nelle Marche

simo ritorneremo da dove abbiamo lasciato'. C'è da dire che abbiamo fatto uno studio di fattibilità per capire se stava in piedi quello che stavamo facendo e abbiamo dimensionato l'azienda con l'obiettivo dell'autosostentamento familiare. In pratica, ci siamo chiesti quanto terreno ci sarebbe servito per mandare avanti la nostra famiglia e da lì siamo partiti". Una libertà ritrovata per questa famiglia, che adesso ha avuto anche il suo primo riconoscimento con il premio del Gambero Rosso. "Abbiamo un enologo e un agronomo che ci aiutano - dice Palmieri - per il resto ci abbiamo messo solo tanta passione". Passione e attenzione all'ambiente che li circonda. Infatti, la Tenuta è proprio a impatto zero. Si avvale di

un sistema geotermico che consente di mandare avanti il riscaldamento e l'aria condizionata. Inoltre, tramite uno scambiatore di calore collegato alle cisterne dove viene fermentato il vino, la famiglia ha a disposizione anche acqua calda in quantità per le docce, almeno nei mesi della vendemmia, che sono settembre e ottobre. Non potevano mancare un impianto fotovoltaico integrato che copre il 70% del fabbisogno di energia e una piscina d'acqua salata, senza prodotti chimici, ma una sorta di soluzione fisiologica ottima per i bambini. "Ci piace dire che produciamo vino a basso impatto ambientale" conclude Palmieri. La Tenuta è alla ricerca di un cuoco esperto nella cucina tipica marchigiana per l'estate.

IN BACHECA

1
Informatico esperto programmi asp.net

Jesi Si seleziona per azienda informatica un programmatore asp.net esperto in programmazione cubi olap in ambienti sql server 2005. Saranno presi in considerazione solo i candidati in possesso dei requisiti richiesti. Inviare il cv tramite mail a jesi.vittoria@it.randstad.com.

1
Fresatore che sappia lavorare su Cnc

Jesi Adecco Jesi Industrial ricerca fresatore Fanuce Selca con maturata esperienza nel ruolo e che sappia fare la programmazione Cnc. La sede di lavoro è a Jesi ed è necessaria disponibilità sia su orario spezzato che due turni. Mandare cv all'email jesi2.garibaldi@adecco.it.

1
Addetto pescheria per negozio a Filottrano

Filottrano Si seleziona un addetto alla pescheria esperto nella mansione per punto vendita di Filottrano. Finalità assunzione diretta dopo un periodo tramite agenzia. Inviare il cv tramite mail alla filiale di Jesi della Randstad Italia Spa all'indirizzo jesi.vittoria@it.randstad.com.

1
Pizzaiolo che sappia lavorare su forni a gas

Jesi Per pizzeria in zona Jesi si cerca un pizzaiolo con esperienza maturata preferibilmente su forni professionali a gas e residenza nella zona di riferimento. Prospettive di assunzione a tempo indeterminato. Inviare il curriculum all'email: infoan@umana.it.

2
Carpentieri disponibili a brevi trasferte

Jesi Per azienda in zona Jesi si cercano con urgenza due carpentieri con esperienza su carpenteria metallica leggera. Si richiedono capacità di lettura del disegno tecnico, residenza nella zona di riferimento e disponibilità a brevi trasferte regionali. Email: infoan@umana.it.