

Persone e fatti

L'azienda
Da 20 anni
nel solco
delle tradizioni

L'Azienda Agricola di proprietà della famiglia Lacaita è impegnata da oltre 20 anni nella coltivazione di vigneti e uliveti su una superficie totale di circa 300 ettari di terreno in agro di Torricella. I vigneti si estendono in un'area circondata da trulli e muretti a secco, ricordo di antichi mestieri. Proprio la passione per la terra, i luoghi e le tradizioni hanno portato Marika e Simona Lacaita a seguire le orme del padre Pietro, dando all'azienda nuova linfa.



Due sorelle e un castello-resort

Nella masseria Trullo di Pezza, Simona e Marika Lacaita di Torricella danno ospitalità tra vini biologici, primitivo, rosato, aglianico e negroamaro

Chi sono

Simona e Marika Lacaita, di Torricella, sono imprenditrici vitivinicole. Sposate, con una figlia Simona, due figli Marika, quattro anni fa hanno fondato l'azienda Trullo di Pezza, nell'omonima masseria con uliveti e vigneti.

Due sorelle e un castello, marcondironello. Simona e Marika Lacaita, di Torricella, 4mila abitanti sul mar Jonio verde cristallo, terra di Taranto, Salento nordoccidentale, sono imprenditrici vitivinicole. Sposate, con una figlia Simona, due figli Marika, quattro anni fa hanno fondato l'azienda Trullo di Pezza, nell'omonima masseria circondata da uliveti e vigneti, dove oggi producono vini biologici, primitivo rosato aglianico negroamaro. Ma la gavetta, otto ore di lavoro e niente vacanze tranne a Natale Pasqua e Ferragosto, l'hanno fatta nell'azienda di famiglia. Papà Pietro è un industriale nel settore della metalmeccanica: «Ma niente favoritismi! - dice Simona. Siamo partite dal gradino più basso, abbiamo acquisito la competenza che ci serviva e imparato due cose: umiltà e voglia di fare». A un certo punto decidono che è arrivato il momento di camminare con le loro gambe. Recuperano e ristrutturano un castello acquistato dal padre molti anni addietro, una costruzione neo-medioevale dei primi del '900. «Era un rudere, ci sono

voluti sei anni per sistemarlo». Oggi, da quel rudere, è nato Vinilla wine resort, torre dominante, quattro torrioni laterali, profili smerlati che svettano tra il cielo blu e la campagna fertile. Perché wine resort? Perché alla produzione del vino hanno aggiunto l'ospitalità, il tassello che mancava. Vinilla è in contrada Scarsciosa, a Manduria, equidistante da Taranto, Lecce e Brindisi: geograficamente, il cuore del Salento è questo. È la terra del Messapì e del primitivo. Lo sapevate che lo zinfandel californiano, vino rosso, corposo,

identico al primitivo quasi fossero gemelli omozigoti, deriva da queste zone? Le viti partirono proprio da qui, da un fazzoletto di vigna poco lontano (dove a loro volta erano state portate da Gioia del Colle, provincia di Bari) per essere piantate in California (ma questa è un'altra storia). Diciotto camere nel wine resort, letti in tufo, in ferro battuto o in legno fatti dagli artigiani locali. Minimalismo e art déco insieme. Ma la cosa di cui Simona e Marika vanno fiere è Casamatta, il ristorante, una sala con camino e pezzi di luminarie tradizio-



Simona e Marika Lacaita, le due sorelle proprietarie della dimora di cui vi offriamo interni ed esterni

nali pugliesi degli anni '50. In cucina, a capo della brigata, c'è una donna, manco a dirlo: Valeria Piccini, chef due stelle Michelin, toscana. Chef resident invece è il pugliese Pietro Penna, formatosi nella cucina di Sergio Mei e al Four Season George V, due stelle Michelin di Parigi. La sala è affidata a Giovanni Baccaro, pugliese anche lui; nel suo curriculum il Pellicano di Porto Ercole. «Marika e io siamo complementari - dice Simona -. Lei si occupa del personale e dell'amministrazione, io dei clienti e delle relazioni». Ma ci vuole più coraggio o più follia per fare un passo imprenditoriale così grande, qui, al Sud, terra da cui si continua ad andare? «Ci vuole coraggio, e anche questo l'abbiamo imparato da nostro padre. Non abbiamo mai pensato di andar via. Siamo consapevoli che non sempre le cose vanno come ci si aspetta, ma chi ci crede veramente, si affida al rischio e alla fiducia. È una grande sfida, l'investimento spaventa, ma una volta dentro non ci pensi. Vai avanti, l'impegno è lì dal forza ogni giorno».

Paola Moscardino
CON PRODUZIONE ASSOCIATA