

L'amore per la terra dà solo buoni frutti, recitava una réclame d'altri tempi come il termine réclame. Se, poi, riverbera da due cuori innamorati che battono all'unisono, i frutti possono essere buonissimi. Tutto è iniziato in una calda estate alla fine degli anni Ottanta. Galeotta fu una visita a Nonna Virginia che dalla natia Sardegna si era trasferita a Sambuca, dove aveva sposato in seconde nozze, appunto, un sambucese.

Come si può facilmente intuire dal cognome, anche Antonella Murgia è sarda e nel 1987, quando nel bel borgo dell'Agrientino incontra Salvatore Lamanno, la scintilla è di quelle che brillano a lungo. Oggi entrambi, con i figli Nicola e Sofia, portano avanti l'Antico Frantoio, l'azienda di famiglia che produce olio e vini biologici. Inserito nel progetto Terre dei Tesori, promosso dalla Fondazione Le Vie dei Tesori in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Siciliana, l'Antico Frantoio fa parte del BioDistretto Borghi Sicani che raggruppa quarantotto tra aziende ed enti dei Monti Sicani, e di cui Antonella Murgia è presidente.

Dall'oro giallo all'oro verde. *"Quando ho deciso di rimanere in Sicilia - racconta Murgia - con Salvatore abbiamo aperto sul corso principale di Sambuca, una gioielleria. Ma il legame che entrambi avevamo con la terra, era troppo forte per non ascoltarne il richiamo. La mia famiglia di origine, al confine tra le province di Cagliari e Nuoro, ha un'azienda zootecnica; la famiglia di mio marito, invece, si occupa da generazioni di viticoltura. Insomma, lo spirito imprenditoriale ce l'avevamo entrambi nel sangue, così abbiamo deciso di lanciarci nel progetto dell'Antico Frantoio che è nato nel duemila. Insomma, dall'oro giallo sono passata all'oro verde".*

Non solo olio, ci sono anche i vini di qualità. Nel 2010 inizia un'altra avventura: nasce la cantina. *"Sui nostri ventitré ettari di terreni, - dice Antonella Murgia - coltivati da trent'anni secondo i dettami dell'agricoltura biologica, abbiamo impiantato vitigni autoctoni, quali il Nero d'Avola, il Catarratto, il Grillo e il Moscato. La nostra è una piccola cantina, dove lavoriamo soltanto le uve che produciamo, perché per noi è molto importante che il nostro vino esprima autenticamente il territorio."*

Dalla Sardegna a Sambuca per amore

Olio e vino, eccellenze di famiglia

Antonella Murgia, presidente del BioDistretto Borghi Sicani, da oltre vent'anni porta avanti col marito Salvatore Lamanno e i figli, l'Antico Frantoio, azienda che punta a prodotti biologici e di qualità. All'attivitàicola si è affiancata anche una struttura ricettiva e la produzione di cosmetici naturali.

di Angela Mannino



Un impegno che, come testimoniano i riconoscimenti ricevuti, viene premiato. E che viene declinato anche nei confronti delle pratiche virtuose a difesa dell'ambiente: Antico Frantoio, infatti, sfrutta da anni le energie fotovoltaiche. Un lavoro di squadra "giocato" in famiglia. "Il sogno dell'Antico

Frantoio - dice Antonella Murgia - non potrebbe rinnovarsi ogni giorno senza l'impegno di tutta la famiglia e senza la prospettiva di un ricambio generazionale, in grado di perpetuarlo. Mio figlio Nicola, laureato in Economia e commercio a Siena e sommelier di secondo livello, per l'Antico Frantoio è ritornato in Sicilia; Sofia, invece, neolaureata in Lingue orientali all'università di Napoli, dal momento che parla quattro lingue, è la nostra ambasciatrice alle fiere

internazionali". Il b&b all'ombra del Monte Adranone: azienda, ma soprattutto casa. Dal 2010, la famiglia si è definitivamente trasferita dall'abitazione in paese a quella della tenuta in Contrada Mendolazza. E, dopo il 2016, anno in cui Sambuca di Sicilia è diventato Borgo d'Italia, è nato anche il bed and breakfast. "Siamo partiti un po' in sordina, per provare: - dice Murgia - all'inizio avevamo soltanto una stanza, ora sono cinque. Molti nostri ospiti sono siciliani, ma altrettanti arrivano dal Nord Italia, dalla Francia, dalla Germania e anche dagli Stati Uniti. In un vecchio magazzino in pietra che abbiamo ristrutturato, c'è adesso una piccola sala per le degustazioni che non sono tecniche, ma mirano soprattutto a fare apprezzare l'atmosfera familiare e della campagna. L'ottica è quella del turismo esperienziale e non è difficile che con i nostri ospiti si finisca la sera a mangiare e bere insieme un bel bicchiere di vino sotto il portico, raccontandosi le esperienze della giornata appena trascorsa".

La Cosmesi all'olio d'oliva e al vino rosso. *"Da qualche mese - dice Murgia - siamo riusciti a realizzare un altro sogno che avevamo nel cassetto: una linea cosmetica all'olio extravergine d'oliva e al vino rosso. L'abbiamo chiamata "Sa bellea; ovvero la bellezza in sardo che per me e, semplicemente, la forza della terra che cura e protegge. Un omaggio alla mia isola d'origine e a quella che mi ha accolto così calorosamente, facendomi sentire subito a casa, perché i sambucesi, va detto, sono speciali".*

Il progetto nasce dalla collaborazione di Melissa Sack Di Giovanna, responsabile marketing della cantina, con Veronica Laguardia, fondatrice dell'agenzia di comunicazione Cru Vision ed esponente, come Melissa Sack Di Giovanna, dell'Associazione Donne del Vino.

Il primo progetto si chiama Rifulia e prende il nome da un modo di dire siciliano per indicare un soffio di vento: è il nuovo vino nato nella Cantina Di Giovanna, azienda vitivinicola dall'anima cosmopolita situata nel territorio di Sambuca e di Contessa Entellina. La seconda novità è invece Sicilian Wine Wear, una linea di capi ispirata al vino siciliano da indossare a seconda del proprio stato d'animo.

Deus ex machina di queste due nuove realtà è Melissa Sack Di Giovanna, intraprendente e intuitiva moglie di Gunther, che insieme al fratello Klaus rappresenta la quinta generazione di una realtà nata nel lontano 1860 e divenuta nel tempo sinonimo di produzioni di qualità. Melissa, americana di nascita ma siciliana di adozione, è in cantina responsabile marketing e delle vendite nei paesi di lingua inglese.

Laurea in Storia dell'arte e grande conoscitrice di vini, negli anni ha anticipato

Un connubio tra vino e moda

Melissa Sack dagli USA a Samnuca



i trend di consumo anche grazie alla conoscenza dei mercati oltreoceano, dove da sempre viene esportato l'80% della produzione Di Giovanna. *"Credo*

da sempre che il vino sia cultura e storia, oltre che piacere di stare insieme e condivisione - afferma Melissa. Con le nostre bottiglie vogliamo portare nel mondo la tipicità della nostra bellissima Sicilia, fatta di vitigni storici che hanno le loro radici in questa terra dall'origine della viticoltura, adattandola però ai palati delle giovani generazioni sempre più esigenti e interessate a prodotti genuini, dal basso contenuto alcolico". E Rifulia

rispecchia perfettamente queste caratteristiche: un vino a fermentazione spontanea, senza l'aggiunta di lieviti, ottenuto attraverso il metodo ancestrale nella ricerca della genuinità più pura.

Sicilian Wine Wear, il secondo progetto della cantina, è una collezione di magliette e cappellini realizzati con cotone 100% biologico sui quali sono state ricamate a mano, in diversi colori, frasi ispirate ai vitigni siciliani, nel segno dell'eleganza e della finezza.