

## Il Tirreno, 8 aprile 2014

Il direttore del carcere di Gorgona, Carlo Mazzerbo, da ieri è anche benemerito della vitivinicoltura. Su indicazione della Regione Toscana, infatti, gli è stato conferito il Premio Cangrande, che dal 1973 equivale a un pubblico riconoscimento di quanti, con l'attività professionale o imprenditoriale, hanno contribuito e sostenuto la produzione viticola ed enologica della propria regione o del proprio paese.

Il premio è motivato dall'attività svolta dai detenuti del carcere di Gorgona, che da una quindicina di anni a questa parte hanno ridato linfa a un vigneto abbandonato nel primo Dopoguerra, alternando la coltivazione della vite a quella delle piante aromatiche (rosmarino, salvia e maggiorana in primis) e alla cura di mille olivi. "Mi hanno premiato per il valore sociale di un lavoro rivolto agli uomini - commenta Mazzerbo. Produciamo un bianco, nella misura di 2.500 bottiglie. Il nome? "Gorgona", è ovvio".

I detenuti, che coltivando la vite aspirano a darsi un futuro lavorativo una volta tornati in libertà, sono seguiti dagli agronomi e dagli enologi del gruppo Frescobaldi, una delle più blasonate famiglie nel panorama enologico italiano.

"Il Gorgona è un bellissimo bianco, che con sé porta un trabocco di esperienza umana, fatto di sofferenza e di speranza - spiega Lamberto Frescobaldi. Non va valutato solo per il gusto, ma per un insieme che tocca le emozioni". L'idea è di estendere la produzione, fino ad arrivare alla superficie di tre ettari vitati per un totale di 7.500 bottiglie.

Quantità da piccola ma dignitosa azienda con finalità soprattutto sociali: "A chi è detenuto va sempre offerta una nuova possibilità", aggiunge Frescobaldi. Un vino due volte di frontiera, insomma: perché è realizzato su un'isola e perché è prodotto con una manodopera suscettibile a cambiare di continuo.

"Io credo però che senza un risvolto di qualità, le sole finalità sociali non bastano a far stare un vino sul mercato: dopo la prima volta i consumatori si stancano". Il "Gorgona" è un bianco sapido, appetitoso e profumato di quegli aromi che solo il vermentino e l'ansonica sanno regalare. In più ha un plusvalore intangibile eppure percepibile, costituito dal lavoro dell'uomo che tenta di riscattare se stesso.