



**Il libro di Manfredi**

L'epopea  
dei Librandi,  
la palla lanciata  
lontano

di **FILIPPO VELTRI**  
alle pagine 34 e 35

In un libro di Gianfranco Manfredi (editore Rubbettino) la storia dell'azienda che ha portato il Cirò nel mondo

# L'epopea dei Librandi, la palla lanciata lontano

di **FILIPPO VELTRI**

**B**isogna rendere merito e onore al nostro Gianfranco Manfredi che in due voluminose strenne, entrambe pubblicate da Rubbettino, ha reso omaggio negli ultimi tempi a due realtà importanti non solo imprenditoriali ma sociali, culturali, financo antropologiche direi. Un paio d'anni fa con la storia di Callipo ed ora, di fresca uscita, con la storia dei Librandi, in un curatissimo volume in italiano e in inglese.

Io la conosco bene la storia di Tonino e Nicodemo Librandi, fratelli, il primo ormai non c'è più, ed ora delle terze e quarte generazioni, che hanno reso famoso il vino calabrese in tutto il mondo.

*La perseveranza  
per far uscire  
un "vino"  
dall'anonimato*

Io la conosco bene la fatica, la lotta, la perseveranza per fare uscire dal ghetto di un ano-

nimato più o meno oscuro il famoso vino Cirò.

Io la conosco bene la lotta che hanno dovuto fare per cambiare, innovare, costruire su basi intelligenti e nuove una filiera e battersi anche con i loro colleghi produttori di vino di quella meravigliosa zona che dalle colline scende fino allo Jonio per cambiare la mentalità, per mettersi assieme per contare di più, in una realtà dove l'individualismo la fa da padrone.

Io lo conosco bene il volto e il sorriso gentile di Nicodemo Librandi, un capitano d'industria che a un certo punto della sua vita ha gettato tutto se stesso in un'operazione che oggi fa dei Librandi un marchio conosciuto in tutto il mondo e un vanto ed un onore per la Calabria tutta.

Ma quanta fatica dietro tutto ciò! "Scrivere la storia aziendale - dice oggi Nicodemo, il professore come viene chiamato - era un desiderio di mio fratello Tonino oltre che mio. Ci teneva tanto a raccontarla, convinto come era dell'importanza che l'azienda,

da lui creata, rappresentava per il territorio ciotano e non solo (forse dell'intera regione Calabria e oltre). Muovendo i primi passi, da una piccola azienda agricola e dalla piccola cantina paterna nella quale assunse due operai e un autista, è riuscito a occupare un posto non secondario nel panorama vitivinicolo nazionale, e sicuramente tra le migliori aziende del Centro-Sud. È stata la realizzazione di un sogno? Sicuramente sì! Spesso raccontava di aver fatto un sogno da giovinetto: un signore gli raccomandava di seguire la sua vocazione, sicuramente avrebbe raggiunto grandi traguardi nella vita, avrebbe avuto tanto successo".

La vita di Antonio e Nicodemo è stata vissuta quasi in simbiosi. "Da bambino - prosegue il professore - temevo i suoi rimproveri, quando mamma gli raccontava dei miei capricci e intemperanze, era sì rigoroso, ma sempre affettuoso. Ricordo i pianti di tutti noi quando è partito per il servizio militare da carrista ad



Aviano. Lo ricordo sulla sua Gilera '150' rossa appena acquistata al ritorno dal servizio di leva: il rombo del suo motore si riconosceva da lontano, sempre su di giri. Ricordo le battute di caccia con me bravo cagnolino a recuperare le sue prede, le passeggiate in campagna a cercare funghi, asparagi, facendo a gara a chi ne raccoglieva di più, di più belli. Non dimenticherò mai le interminabili sfide a dama, o le partite a scopa davanti al caminetto nelle giornate invernali".

Poi la frase forse più bella di tutte che gli esce: "abbiamo sempre lanciato la palla lontano facendo a gara a chi la raggiungesse prima, non ci siamo mai posti dei limiti. Io ho un grande senso di riconoscenza verso Tonino, sono stato più fortunato di lui. Io ho avuto una vita familiare più facile, ho avuto la possibilità di studiare e lui no (di questo ne soffriva molto). Tonino era più portato di me nelle pubbliche relazioni, si muoveva con disinvoltura nei vari uffici, a crearsi amicizie e stima con semplicità, con politici, funzionari di banche, per cui si è subito interessato di più dell'amministrazione, dei rapporti con le istituzioni, dei progetti di ampliamento aziendale io a occuparmi del lavoro di tutti i giorni: produzione, commercializzazione, conduzione tecnica della cantina. La sera o nei viaggi che spesso facevamo insieme ci tenevamo aggiornati. Questo modo di operare ci ha portato a conseguire i risultati attuali".

Ma la storia, l'epopea di questa famiglia di vignaioli non comincia da Tonino e Nicodemo. C'è una delle parti forse più commoventi del libro di Manfredi che riavvolge il nastro fino a oltre un secolo fa: autunno 1916 a Cirò, nel Crotonese.

Rileggiamola assieme. Era il pomeriggio inoltrato di mercoledì primo novembre e l'imbrunire diventava buio man mano che s'avvicinavano alla contrada San Gennaro per raggiungere via Tirone. L'interminabile carraia in aperta campagna scendeva dritta e sembrava finire con un tuffo nello Jonio sulla spiaggia dello Scalo Ferroviario che qualcuno già chiamava Marina di Cirò. Lungo il cammino i pensieri s'affollavano nella mente di Raffaele Librandi. A soli undici anni, era un ragazzino che stava crescendo assai in fretta. Si sta-

va facendo carico precocemente di responsabilità e fatica, aveva già i calli alle mani e in testa tanti obiettivi da raggiungere. Con la scuola aveva dovuto chiudere alla quarta elementare malgrado se la cavasse dignitosamente. Ultimo di otto figli, suo padre, Antonino, classe 1869, non aveva fatto in tempo neppure a conoscerlo: era morto da otto anni, stroncato da una bronchite, lasciando la moglie e i figli ai quali se ne aggiungevano altri due che la consorte aveva avuti da un precedente matrimonio dal quale era rimasta vedova.

L'adolescenza a quei tempi, e soprattutto in terre come la Calabria, tranne che per i più privilegiati non era una stagione spensierata della vita. Abbandonati i banchi di scuola, Raffaele era diventato l'ombra del fratello maggiore Nicodemo, più grande di lui di diciannove anni. Aveva cominciato aiutandolo durante la vendemmia e nei periodi di maggior lavoro. Ma poi via via l'impegno s'era fatto quotidiano e sempre più coinvolgente: con lui per tenergli compagnia, per imparare, per affiancarlo, per sostituirlo quando il fratello aveva da fare altrove.

Quel pomeriggio Nicodemo e Raffaele avevano in tasca un contratto d'affitto biennale di un ettaro e mezzo di vigna in contrada Difesa Piana.

Li nasce la storia di oggi e se si pensa alla odierna cantina aziendale diventata anche meta enoturistica vengono davvero i brividi. Manfredi la riassume in pagine intense e vere.

Tonino Librandi ha fatto in tempo a vedere ultimato anche l'ennesimo intervento edilizio di adeguamento del centro aziendale - lavori che aveva seguito personalmente - per un'ulteriore ricollocazione della barricaia e una nuova definizione degli spazi interni in seguito alla realizzazione di depositi esterni e del frantoio.

Nell'arco di oltre un trentennio la cantina costruita sui terreni acquistati nel '73 dal conte Mario Siciliani era finita col diventare un cantiere infinito, in relazione alle crescenti esigenze di spazi e ambienti di lavoro. Oltre all'edificazione di nuovi corpi, si erano succeduti ben sei interventi di ampliamento, ristrutturazione e ammodernamento e i due fratelli Librandi avevano finito col ribattezzarla

"l'opera infinita". Ogni 5-6 anni, la crescita produttiva e quella prevedibile hanno reso necessari interventi edilizi di espansione e adeguamento. Così, senza mai poter fermare le attività, sono stati via via razionalizzati gli spazi e sono stati continuamente migliorati gli ambienti di lavorazione, impeccabili dal punto di vista igienico e della sicurezza.

La cantina, da 600 mq, oggi ne conta 7.000 di area coperta e da 5.900 hl di stoccaggio è arrivata ai circa 60.000 hl attuali.

Ospita anche un attrezzato laboratorio di analisi ma notevole attenzione è stata dedicata anche alla parte espositiva e agli spazi per poter accogliere i visitatori.

Inizialmente sporadiche e concentrate solo in limitati periodi, le visite in cantina ormai sono continue e interessano tutte le stagioni, compresi anche nei periodi di maggior lavoro. Sono stati adottati interventi mirati, perciò, al fine di rendere conciliabili la presenza di visitatori e i tour della cantina con le normali attività lavorative. È stato realizzato un apposito spazio per gli ospiti che, sempre più spesso in gruppi, vengono guidati dal personale dell'azienda o dagli stessi titolari in un viaggio in cantina che inizia dalla zona vinificazione e si conclude con il reparto logistico, passando attraverso la barricaia e la linea di imbottigliamento. Particolare cura è stata dedicata alla suggestiva bottaia climatizzata ma anche alla sala-espositiva che mette in mostra una raccolta completa della produzione aziendale comprese le storiche prime bottiglie etichettate mezzo secolo fa.

L'azienda Librandi è in grado di ricevere tutti i giorni dell'anno su prenotazione, anche con guide plurilingue, visite aziendali curate al fine di consentire una piccola full immersion nel mondo Librandi e centrate su varie esigenze e disponibilità di tempo, dalla semplice visita, alla degustazione di vini ed eventualmente anche di specialità gastronomiche e culinarie. Fino alla formula più completa, quella che è stata battezzata la giornata-Librandi messa a punto per comunicare appieno la filosofia dell'azienda ai propri visitatori. Si tratta di un tour che inizia in cantina, con una visita completa di tutte le sue varie sezioni. Da



qui si parte alla volta dei vigneti dell'azienda Rosaneti, dove i visitatori possono entrare in vigna ed essere guidati tra i filari e gli uliveti con i pick-up aziendali, che raggiungono tutti gli angoli della proprietà e soprattutto le cime delle colline da cui si godono scenari emozionanti. Si visita contestualmente il museo della viticoltura situato nella palazzina padronale di inizio '800, il cuore dell'azienda che custodisce il secolare palmento murato. Si pranza poi all'interno della foresteria e si trascorre il pomeriggio in relax passeggiando tra i filari.

Da quella giornata di novembre di oltre 100 anni fa acqua - dunque - ne è passata, e anche tanta. Ma la filosofia, la tenacia, la modestia, l'umiltà, la perseveranza di questa famiglia possiamo dire che è rimasta intatta. Un segno che anche da noi è possibile fare bene restando quello che si era e non vendendo l'anima al diavolo.



Qui sotto: l'iconico vigneto sperimentale a spirale, il più grande d'Europa, presentato alla stampa nel 2003 nella Tenuta Rosaneti in agro di Rocca di Neto e Casabona

Nella foto della pagina di sinistra, sotto il titolo: Raffaele, Paolo, Nicodemo, Teresa e Francesco Librandi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Una degustazione del "Gravello" di Librandi a Milano nel 2018



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.