

## Cà Piadera: il sogno di Glauco Forte



Glauco Forte  
di Raffaella Corsi

Glauco ha l'entusiasmo di un ragazzino mentre mi racconta la sua nuova avventura, fatta di sogni, gratificazioni, paure. E' sempre così quando ci si tuffa in qualcosa di nuovo; ogni giorno un piccolo monte da scalare, sorprese belle o brutte da affrontare, ma è proprio questo che carica di adrenalina. Glauco Forte è estremamente carico perchè, dopo un'esperienza decennale nel campo del turismo e dell'enologia, ha fatto da poco il grande passo; si è messo in proprio. Ha fondato l'azienda agricola Cà Piadera, nel trevigiano, in un suggestivo territorio della Valdobbiadene, vicino a Tarzo,

conosciuto proprio con il toponimo Piadera. Un'antico casolare dell'ottocento splendidamente ristrutturato in mezzo a pochi ettari di vigneto, dove il silenzio regna sovrano e la vista spazia nella natura incontaminata che regala atmosfere e suggestioni. "Abbiamo iniziato questa avventura pochi anni fa e siamo ancora in cammino - racconta Glauco, che fatica ad esprimersi al singolare - Parlo di 'noi' perché penso a Cà Piadera come ad una vera e propria squadra, quasi tutta al femminile. L'agriturismo ha appena 30 coperti, produciamo vino, curiamo l'orto e alleviamo il bestiame. Stiamo lavorando per ingrandirci ed aprire un B&B; la Valdobbiadene è conosciuta soprattutto per il prosecco, noi vogliamo che sia apprezzata anche dal punto di vista turistico e gastronomico".



Cà Piadera, il vigneto

Effettivamente guardandomi intorno penso che Glauco ha davvero ragione; le possibilità di sviluppo sono molteplici, anche se l'azienda così come è oggi rappresenta una vera e propria "chicca". L'ospite si sente coccolato, la cucina è semplice ma deliziosa, l'atmosfera familiare e accogliente. "L'agriturismo ci dà grandi soddisfazioni: i piatti sono pochi, e cambiano a seconda delle stagioni e dei prodotti". In carta ci sono cinque antipasti, tre primi e due secondi. "E' un menù davvero piccolo ma preferiamo così: la pasta è fatta rigorosamente a mano con le uova delle nostre galline, gli

insaccati provengono dai nostri maiali, i secondi piatti sono preparati non alla brace ma al forno, e le marmellate fatte in casa. Le mie cuoche hanno carta bianca per l'ideazione di piatti e sperimentazioni ma dalla cucina non esce nulla che io non abbia approvato in prima persona; sono piuttosto puntiglioso, voglio che la gente si ricordi del nostro agriturismo perchè ha avuto l'opportunità di assaggiare qualcosa di diverso, che non potrà trovare in nessun altro luogo. Piatti casalinghi ma che restano nel cuore”.



Cà Piadera, i vini

Quello che resta nel cuore è anche l'estrema gentilezza, quasi delicatezza, di Glauco; il suo sorriso sincero, la sua timidezza mentre mostra orgoglioso il territorio e i vini dei quali si occupa insieme all'enologo Giorgio Dalla Cia. Sei ettari di vigneti piantati a Glera e Cabernet Franc per una produzione di quasi 100.000 bottiglie vendute principalmente in Veneto. “Sono felice di essermi impostato in maniera così forte nel mio territorio, anche se ultimamente stiamo avendo ottimi riscontri anche in altre zone d'Italia, e nei mercati esteri, ai quali ci stiamo approciando.” Glauco si emoziona ricordando il momento in cui, al Principe di Savoia di Milano, davanti ad una platea di giornalisti e addetti ai lavori, ha ricevuto il premio Perla dalle mani della Sommelier Alessandra Veronesi. “ E' stato un momento importante, che premia di tutti i sacrifici; lavoriamo duramente per avere un prodotto non grossolano, e ci fa piacere quando questo viene apprezzato. Le bollicine sottili ed eleganti sono il primo criterio importante per



distinguere un buon prosecco. A Cà Piadera ho portato la conoscenza accumulata durante le esperienze precedenti ma ho capito che per produrre buon vino non esiste nulla di prestabilito. Certamente bisogna garantire continuità, e il lavoro mio e dell'enologo sta proprio nell'offrire un prodotto costante nel tempo nonostante si parta da un frutto vivo, come è l'uva, mai uguale a se stesso. Produciamo Prosecco Superiore DOCG ExtraDry, Prosecco Superiore DOCG Brut e Cabernet Franc IGT che abbiniamo ai piatti proposti nel nostro agriturismo, cercando sempre nuovi abbinamenti e sperimentazioni. Così come faremo a Villa Artimino”.

Lo dice con orgoglio Glauco, e questo mi riempie il cuore di gioia. “ Con Salotti del Gusto stiamo facendo il salto di qualità; la differenza è che si tratta di un vero e proprio Circuito di professionisti nel quale fare squadra è immediato. Questo è lo spirito giusto, questa è la marcia in più, e ciò che ci serve per crescere. L'unione fa la forza, è proprio il caso di dirlo; nel Circuito ho trovato colleghi, ma anche cari amici che come me fanno questo lavoro con passione. Si condividono progetti, speranze, visioni future. Vent'anni ero un'impiegato di banca e ora mi trovo a gestire un'azienda agricola tutta mia: se ci penso non mi sembra ancora vero. Ho cercato di fare quello che mi piaceva, andando alla costante ricerca di nuovi stimoli e conoscenze; non saprei dire esattamente che lavoro faccio, ma quel che è certo è che ho seguito i miei sogni, e continuo a farlo”. Il futuro è di chi sa ancora sognare, caro Glauco, lo sappiamo bene anche noi....e non a caso, come vedi, sto usando il plural anch'io....



Cà Piadera

Potrete assaggiare i vini dell'azienda agricola Cà Piadera a Salotti del Gusto Days, il 25 e 26 aprile a Villa La Ferdinanda, Artimino, e farvi raccontare da Glauco Forte come ha inseguito e raggiunto il suo sogno..

Azienda Agricola Cà Piadera

via Piadera, Treviso

0438.586768

[capiadera@hotmail.com](mailto:capiadera@hotmail.com)

[www.capiadera.com](http://www.capiadera.com)