

Mettere radici nel futuro

La rivoluzione "gentile" di Casa Grazia in Sicilia



Casa Grazia porta già nel nome il suo universo femminile. Ma è soprattutto una storia che intreccia visione imprenditoriale, amore per la terra e responsabilità sociale. Qui il vino va oltre il calice: diventa strumento di cultura, tutela del paesaggio e sviluppo di un territorio che guarda al futuro senza dimenticare le proprie radici.

Volto e anima dell' azienda è Maria Grazia Di Francesco Brunetti, CEO e founder di Casa Grazia, realtà vitivinicola e olivicola di Gela, in provincia di Caltanissetta. I vigneti sorgono all'interno della Riserva Naturale del Lago Biviere, il più grande lago salato costiero della Sicilia, un ecosistema di straordinaria biodiversità e territorio d'elezione del Cerasuolo di Vittoria, l'unica DOCG dell'Isola, di cui l'azienda è oggi una delle principali ambasciatrici.

«Non coltiviamo soltanto vigneti e uliveti – afferma Maria Grazia – ma coltiviamo soprattutto bellezza, salvaguardando il paesaggio e rispettando l'ambiente». Una filosofia che la famiglia Brunetti porta avanti dagli anni Ottanta, quando Maria Grazia ha deciso di trasformare in impresa il sogno del marito Gino. Dai 20 ettari iniziali, Casa Grazia è cresciuta fino a contare circa 1200 ettari di proprietà, di cui 36 vitati, con una produzione di circa 90 mila bottiglie l'anno. La sostenibilità, però, non si misura solo nei vigneti. Per Casa Grazia significa costruire relazioni, valorizzare il territorio e generare nuove opportunità. Il credo dell'azienda, "Vini in vigna", racconta una visione che unisce vino, olio, turismo e patrimonio culturale, contribuendo alla rinascita di Gela e delle sue eccellenze storiche e archeologiche.

Accanto a Maria Grazia operano oggi la figlia Miryam, brand ambassador, e la nuora Martina, hospitality manager. Insieme, tre Donne del Vino Sicilia che condividono un progetto capace di coniugare impresa, accoglienza e cultura, coinvolgendo soprattutto le nuove generazioni. Tra le iniziative spicca "Un Mare di Storie", che intreccia archeologia, vino, gastronomia e narrazione per riscoprire l'identità greca della città e il suo storico rapporto con il mare. A questo si affianca il Premio Vigàta, nato nel centenario della nascita di Andrea Camilleri e dedicato al dialogo tra cultura, informazione e territorio.

Lo sguardo dell'azienda si è spinto anche sull'Etna, dove Casa Grazia ha acquisito sette ettari sul versante nord del vulcano. Una nuova sfida che conferma la volontà di interpretare territori diversi con lo stesso rispetto che ha guidato il percorso di Gela.

Per Maria Grazia Di Francesco Brunetti il vino resta soprattutto un linguaggio capace di creare comunità. «Anche questa volta – conclude – Casa Grazia saprà essere custode e interprete di questo territorio con umiltà, rispetto e tenacia». Una visione che fa dell'impresa non solo un motore economico, ma uno strumento di rigenerazione culturale e sociale.

Strada Vicinale Spina Santa Contrada Passo di Pizza, Gela (CL)
Tel. 0933 919 465
Email: info@casagrazia.com
www.casagrazia.com



L'impresa di Linda Schipani

Uno sguardo lungimirante e artistico oltre il rifiuto



Dall'incontro tra la professione di ingegnere e la passione per l'arte nasce l'impresa di Linda Schipani: dopo la laurea in Ingegneria per l'Ambiente e il Territorio alla Sapienza di Roma, è rientrata a Messina per lavorare nell'azienda di pubblica illuminazione di famiglia occupandosi della gestione dei rifiuti. È allora che ha iniziato a chiedersi se il ciclo di vita di quei materiali fosse davvero concluso o se potessero avere una nuova possibilità. Sono nate così le prime lampade con isolatori in porcellana e vecchie armature stradali, e poi elementi di design, oggetti d'uso comune, opere d'arte, abiti e gioielli. Dal 2008 questo percorso ha coinvolto circa 200 artisti e dato vita ad "ArtEcoDesign in Azienda", un modello di economia circolare applicabile ad ogni realtà produttiva per trasformare potenziali rifiuti in nuove opportunità. Il cuore di questa esperienza è oggi la Factory di Messina, allestita nello storico stabilimento di costruzioni elettromeccaniche Schipani: un museo dove archeologia industriale e arte contemporanea si incontrano all'insegna della sostenibilità. Un percorso presentato anche in importanti contesti, dalla Biennale di Venezia a Expo Milano 2015, fino a esperienze internazionali e all'incontro con Michelangelo Pistoletto e con il suo simbolo del Terzo Paradiso, di cui la Schipani è ambasciatrice. Questo il suo messaggio: «Impariamo a guardare le cose oltre la loro funzione. Ogni oggetto conserva una storia, un valore e un potenziale. Uno scarto non è una fine, ma può diventare un nuovo inizio e un'occasione di crescita culturale, sociale ed economica».

Speciale

donne che guidano il cambiamento

a cura di impresso

Oggi le donne rappresentano metà della popolazione mondiale, ma le lacune nella ricerca, nella produzione di dati e nello sviluppo di farmaci fanno sì che molte delle loro specifiche esigenze sanitarie rimangano poco comprese e affrontate.

Ansa riporta i dati dall'Agenzia Europea dei medicinali che, entro la fine del 2026, elaborerà una tabella di marcia normativa per promuovere un cambiamento nel modo in cui la salute delle donne viene considerata nello sviluppo e nella regolamentazione dei farmaci.

«Le donne sono ancora assenti: dalla ricerca e dai dati, dalla prevenzione, dalla diagnosi e dal trattamento. Ma lo slancio per migliorare il sostegno alla salute delle donne non è mai stato così forte. Negli ultimi due giorni, abbiamo visto cosa si può ottenere quando voci diverse si uniscono per una causa comune», afferma Emer Cooke, direttore esecutivo dell'Ema.

«Una priorità fondamentale - afferma María Lamas, direttrice dell'Agenzia spagnola per i medicinali e i prodotti sanitari e presidente del Gruppo di gestione dei capi delle agenzie regolatorie - è garantire che le donne siano adeguatamente rappresentate negli studi clinici e che i dati generati tengano conto delle loro esperienze e dei loro bisogni, fornendo le prove necessarie per decisioni informate e una migliore assistenza».

Per affrontare il tema, un workshop ha riunito oltre 100 figure di spicco del settore, da autorità di regolamentazione a pazienti, professionisti sanitari, organizzazioni non governative, industria e mondo accademico. Nell'arco di due giorni, i partecipanti hanno individuato le 10 azioni prioritarie che confluiranno in una tabella di marcia sui farmaci per la salute delle donne da pubblicare entro la fine del 2026. Tra le azioni raccomandate: migliorare la partecipazione delle donne agli studi clinici e la raccolta di dati disaggregati per sesso; sostenere l'inclusione di donne in gravidanza e in allattamento negli studi clinici; migliorare la comunicazione dei benefici, dei rischi e delle incertezze relativi all'uso dei farmaci nelle donne.



Il valore della competenza

Mariagrazia Barbagallo: il vino oltre le differenze



Il mondo del vino non è più un territorio prevalentemente maschile. Negli ultimi vent'anni le donne hanno conquistato spazi, responsabilità e ruoli decisionali lungo tutta la filiera, contribuendo a modificare non soltanto gli equilibri professionali, ma anche il modo di produrre, studiare, comunicare e raccontare il vino. Un cambiamento che Mariagrazia Barbagallo ha vissuto in prima persona all'interno dell'Associazione Italiana Sommelier. Oggi Vicepresidente Ais Sicilia, delegata Ais Catania e responsabile della didattica di Ais Sicilia, Barbagallo è anche degustatore ufficiale e relatore AIS Italia. Il suo percorso comincia vent'anni fa dai corsi AIS per diventare sommelier e prosegue attraverso lo studio, gli esami e la formazione continua, fino ad assumere responsabilità sempre più orientate alla leadership. Un cammino costruito in anni nei quali, soprattutto in alcuni ruoli, per una donna affermare la propria professionalità significava spesso dover dimostrare di essere all'altezza. «A volte bastava entrare in una cantina o sedersi a un tavolo di lavoro per percepire che la tua presenza veniva osservata con una certa diffidenza», ricorda. È accaduto anche a lei di essere l'unica donna a un tavolo e di vedere gli interlocutori rivolgersi direttamente agli uomini presenti, lasciandola in secondo piano. «La cosa più difficile non era soltanto non ricevere la parola. Era sentire che, ancora prima di parlare, dovevo dimostrare di avere il diritto di essere lì». La risposta è stata la preparazione. Non cercare di essere più dura o più simile agli uomini, ma conoscere il proprio lavoro e sostenere le proprie idee. «La competenza, alla fine, è stata la mia risposta più forte». Una convinzione che accompagna tutto il suo percorso: la credibilità, sostiene, non viene regalata, ma si costruisce nel tempo, attraverso studio, esperienza e confronto. Nel frattempo è cambiato anche il settore. Le donne oggi sono presenti nelle vigne e nelle cantine, come enologhe, agronome, sommelier e produttrici, ma anche nella comunicazione, nella formazione, nel marketing, nella distribuzione e nei ruoli manageriali e dirigenziali. «La donna non occupa più un solo ruolo nel vino. È presente nei luoghi in cui si produce, si studia, si comunica e si decide».

Per Barbagallo è questo uno dei passaggi più importanti: l'autorevolezza non deriva dal genere, ma dalla preparazione, dall'esperienza e dai risultati. Una trasformazione culturale che cambia anche la prospettiva delle nuove generazioni. Una giovane donna che oggi vuole lavorare nel vino, osserva, non dovrebbe più chiedersi se questo mondo sia "adatto" a lei, ma quanto lontano voglia arrivare. A chi viene dopo resta però un messaggio che nasce dalla sua stessa esperienza: costruire competenza, senza avere fretta, e non temere di occupare il proprio spazio. Ma anche sostenersi, fare rete e condividere conoscenze e opportunità. Perché il cambiamento non coincide soltanto con la conquista individuale di un ruolo. Il vero traguardo, per Barbagallo, arriverà «quando non farà più notizia che quella donna sia lì».



Azienda Serragiumenta

Il castello di Serragiumenta tra agricoltura e accoglienza



Tra Jonio e Tirreno, nel castello di Serragiumenta (CS) risalente al XVI secolo, da quasi 70 anni l'azienda agricola Serragiumenta coltiva prodotti di alta qualità: all'inizio erano grano, ovini e bovini; poi sono arrivate le colture intensive delle pesche e oggi si alleva il suino nero, per produrre salumi pregiati. A questo si aggiungono conserve, anche a base di fichi d'india, olio evo biologico, vini con prevalenza di tipici vitigni calabresi puntando sulla qualità più che sui grandi volumi. L'agricoltura si integra con l'ospitalità, attraverso esperienze nella dimora, ristrutturata nel rispetto della sua storia secolare: dalla vendemmia alle cene nei vigneti, fino al glamping tra le vigne. Camere di charme, suites, sale per eventi, un agriturismo, piscine con bistrot, campi da tennis e un maneggio accolgono una clientela internazionale con autenticità: gli ospiti si sentono a casa, godono dei prodotti locali e dell'ospitalità in modo vero, perché la terra non è una semplice etichetta, ma il cuore dell'azienda. Anche una realtà agricola dalla lunga tradizione può evolversi, interpretare i cambiamenti e valorizzare ciò che produce ascoltando il territorio e ciò che chiede il mercato. «Le nostre radici, la nostra famiglia e la passione per le cose belle e difficili ci spingono a guardare sempre avanti, senza perdere il legame con la terra. Vorremmo che chi arriva a Serragiumenta possa vivere un luogo autentico e speciale, e portarlo con sé nel cuore» conclude Rita Bilotti, membro della famiglia proprietaria dell'azienda.

Sito: www.serragiumenta.com