



Vino, Cantina di Venosa investe 3,4 mln di euro per l'ampiamento e punta sull'enoturismo

Descrizione

(Adnkronos) Cominceranno a novembre, conclusa la vendemmia dell'Aglianico del Vulture, i lavori per completare il progetto di ristrutturazione di Cantina di Venosa, cooperativa vitivinicola leader in Basilicata e tra le più grandi del Sud, con 350 soci per un totale di 800 ettari coltivati e 2,2 milioni di bottiglie prodotte. Prevista una nuova ala di 1.100 mq parzialmente interrata dedicata interamente all'accoglienza enoturistica. La nuova struttura collegherà fisicamente, e idealmente, i due impianti storici di produzione, magazzino e servizi, già recentemente riorganizzati e rinnovati, anche con tecnologie di ultima generazione: la cantina della fondazione, del '57, e la struttura realizzata all'indomani del terremoto del 1980. Il nuovo progetto, che sarà completato entro il 2027, prevede un investimento di 3,4 milioni di euro, di cui 1,25 milioni finanziati con fondi del Pnrr. Un grande investimento ripagato da un forte incremento di vendite dirette, visite in cantina e meeting aziendali.

Con questo progetto dedicato all'enoturismo ci avviamo a concludere una fase di riorganizzazione funzionale e degli spazi di lavoro che ci ha tenuti impegnati in questi cinque anni. I tempi sono finalmente maturi per un ulteriore passo avanti: far crescere le visite in cantina e, indirettamente, la presenza di turisti sul territorio, sottolinea il presidente di Cantina di Venosa, Francesco Perillo.

Oggi lo spaccio aziendale, uno spazio semplice ma accogliente, genera una quota di fatturato annuo spiega di 700.000 euro con le sole vendite dirette, mentre con la nuova struttura, che includerà una scenografica sala meeting, 150 mq di sala degustazione, una piccola cucina e una terrazza di 400 mq, prevediamo un raddoppio del fatturato già il primo anno e la copertura dell'investimento in 6-7 anni. Daremo lavoro ad almeno altre 6 persone dedicate all'accoglienza multilingue e soprattutto attraverso accordi con tour operator, associazioni culturali e istituzioni contribuiremo a far decollare l'enoturismo in tutto il Vulture.

Mediamente Venosa sorta sui resti dell'antica Venusia con duemila anni di storia e nota per essere la città natale di Orazio e annoverata tra i Borghi più belli d'Italia. accoglie 15.000 turisti l'anno, che salgono a 70.000 nel triangolo Venosa-Lagopesole-Melfi. Il potenziale di crescita per il settore è nettamente superiore: oltre al vino e alle cantine dell'Aglianico del Vulture c'è una

presenza importante di gioielli naturalistici poco conosciuti, come i laghi di Monticchio, nel cratere del Vulcano; tanti borghi ricchi di arte e monumenti, come le stesse Venosa e Melfi; una gastronomia e un artigianato che vantano piccole eccellenze.

Il progetto architettonico di Cantina di Venosa, a cura dello studio Opera 23 Ingegneria, risponde a criteri di sostenibilità ambientale. Parte della struttura di collegamento tra le due cantine preesistenti sarà intatta e coperta da un lungo corridoio di prato; i materiali saranno bio-compatibili; le ampie vetrate permetteranno lo sfruttamento della luce naturale; gli stessi vetri a bassa emissione avranno un effetto ??climatizzante?? per mantenere il fresco in estate e il caldo in inverno. Sono previste, inoltre, soluzioni a basso consumo energetico e il trattamento e il riciclo delle acque. Infine, una mappatura enoturistica dei vigneti (800 ettari) con punti attrezzati di sosta e un parco di biciclette e automobili elettriche messe a disposizione degli enoturisti.

Oggi la superficie occupata da Cantina di Venosa con le due strutture operative ammonta a 3.500 mq; la nuova ala di accoglienza enoturistica aggiunge 1.100 mq di spazio calpestabile su due livelli. Dal punto di vista produttivo, l'??impegno di Cantina di Venosa ?? di arrivare nei prossimi anni a incrementare ulteriormente l'??imbottigliato, che attualmente ammonta a 2,2 milioni di bottiglie, ma con un potenziale di 5 milioni. Negli ultimi cinque anni la cooperativa lucana ha visto crescere l'??imbottigliato del 169%.

??

lavoro/made-in-italy

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. lav

Data di creazione

Ottobre 1, 2025

Autore

redazione