

In evidenza Ristoranti

The Bonfanti Experiment: creare l'enoteca più fornita in Italia in meno di 10 anni. A San Cataldo (CL)

di: Francesco Pensavecchio

7 dicembre 2016



La ciliegina del report su Caltanissetta è un'enoteca. Senza inutili timidezze, è lo shop più fornito nel quale ci siamo imbattuti e, a detta di molti, è tra le enoteche più importanti d'Italia. Il lettore potrebbe stupirsi – così come è successo a noi – di come tutto questo capiti proprio a San Cataldo, un comune di poco più di ventitremila anime a pochi chilometri dal capoluogo nisseno.

La data anagrafica di nascita dell'enoteca, il 2008, è in realtà una tappa di un lungo percorso personale e familiare di Michele Bonfanti e di suo papà, una storia che varrebbe la pena di raccontare a parte.

Dedicata all'omonimo vitigno, celebra una piccola rivincita verso un altro nobile vitigno piemontese che solleticò la fantasia di Michele. Ebbene, l'**Enoteca Nero d'Avola & Co.**, è un cofanetto prezioso al cui interno si celano i migliori vini d'Italia e del vecchio continente; etichette celebri di grandi cantine, griffate, di ogni ordine di grandezza e prezzo. Da Echezeaux a Romanée Conti, da Jacquesson a Krug, da Sassicaia a Biondi-Santi, Gaja e Conterno. E poi ci sono altri prodotti, come conserve, oli extravergine, pasta. La formula **enoteca con cucina** è assolutamente vincente. Una buona bottiglia di vino scelta dallo scaffale, consumata immediatamente e opportunamente accompagnata da piccoli piatti golosi come tortini di pasta, frittatine, taboulè, passate di verdure e schiacciate, costa meno di trenta euro circa, in due. Meno di una pizzeria. A questo si aggiunga la gradevolezza del locale, la mobilia elegante, gli scaffali e le cassette già arredi naturali. Grandi vetrate aprono la veduta sulla vallata sottostante, luci soffuse e atmosfera confortevole e ricercata.

Se tutto questo non è sufficiente per giustificare il successo di una impresa principesca, ma non lo sarebbe nemmeno la sola passione unita alle numerose serate di degustazione organizzate con produttori ospiti, interviene una attività commerciale e una distribuzione pensata con intelligenza denominata **Fine Luxury Wine** e **Fine Luxury Food**, sviluppata e resa possibile dalle nuove tecnologie. Il raggio d'azione dell'attività commerciale si è progressivamente espanso, consentendo la presenza in numerosi paesi europei (Svizzera, Austria, Germania, Inghilterra, Danimarca, Spagna, Russia), negli Stati Uniti, in Estremo Oriente (Hong Kong, Singapore) e in America Latina. Sullo sfondo una *mission* dal sapore quasi etico: diffondere nel mondo il vino italiano e far conoscere, attraverso il vino stesso, la grande qualità del Belpaese nel settore del food. In più, c'è un proprio marchio, "A Punta da Vigna", tre etichette prodotte personalmente in Toscana.

Sia chiaro che l'attività di Michele è una storia di passione, duro lavoro, fiuto imprenditoriale che non si è limitato a far leva su di una utenza locale, ma che ha valorizzato su larga scala uno schema classico di vendita nel vino. Non in ultimo, sfruttando brillantemente elementi emozionali, del fashion e voyeurismo gastronomico.

A **Gaetano Bonfanti**, papà di Michele, rientrato in Sicilia dopo aver lavorato una vita in Venezuela, si devono i migliori complimenti per essere riuscito a realizzare il sogno della sua vita: quello di tornare in patria, sposarsi, coltivare un ettaro di terra e dedicarsi alla famiglia. Senza questi valori "intimamente italiani", avremmo una nazione più povera, oltre in spirito anche economicamente.

Enoteca Nero d'Avola & Co.

Via Babbaurra 38/b

San Cataldo (CL)

Tel. 09341903121 – 3386050116 – 3357151693

Email: nerodavolaeco@gmail.com

Email: fineluxurywine@gmail.com

Internet: fineluxurywine.it

Un particolare ringraziamento ad Alessio Giuliano di Cantine Rallo
