

ECONOMIA

La nuova gestione del ristorante affidata a Massimo Geusa. Menù semplici, serate a tema e punto vendita del territorio. «Né alta cucina, né trattoria»

Il presidente della Cantina, Pietro Patton: «Per noi non è una prova: di esperimenti ne abbiamo vissuti abbastanza. Siamo condannati a fare bene»

La Vis «riparte» con Maso Franch

Riapertura il 29 ottobre con i prodotti della valle

DOMENICO SARTORI

d.sartori@ladige.it

Saranno solo coincidenze, ma più d'uno, ieri, le ha colte. La prima: in aprile, la Cantina La Vis perde il gestore di Maso Franch, lo chef stellato **Diego Rigotti**, che lascia dopo tre anni, ma negli stessi giorni pone fine al secondo commissariamento, quello del 2015, ed elegge il nuovo consiglio di amministrazione, guidato da **Pietro Patton**. La seconda: in ottobre, ieri, viene presentata la nuova gestione di Maso Franch, con l'annuncio, a margine, che al Vinitaly 2017 sarà riproposto il Ritratto Rosso, all'apice della qualità dei vini della La Vis, in produzione dal 1991 ma sospeso dalla vendemmia 2009, l'anno della crisi che portò al primo commissariamento del 2010. Ecco perché l'inaugurazione della «nuova stagione» di Maso Franch, diventa, per la La Vis, il simbolo della ripartenza. Di più: gli enologi della Cantina, guidati da **Ezio Dallagiacoma**, stanno lavorando al Ritratto Bianco che potrebbe essere pronto per la fine del 2017, «figlio» dell'incrocio Manzoni prodotto proprio nel vigneto biodinamico (3 ettari) attorno a Maso Franch: un altro simbolo della La Vis che punta sull'eccellenza territoriale.

Come anticipato, il nuovo gestore è **Massimo Geusa**, classe 1973, che arriva dalla Casa del Vino di Isera, diretta per dodici anni. Ed il modello Casa del Vino, vincente, sarà nella sostanza ri-

proposto per la gestione di Maso Franch. Geusa ne vuole fare la «casa dei soci» (sono 900 e coltivano 900 ettari, ndr) della Cantina La Vis, e spiega che il progetto sarà modulato strada facendo. Apertura del ristorante sabato 29 ottobre, il via all'ospitalità (nelle 13 stanze distribuite tra la parte vecchia, ristrutturata, e quella nuova) e al centro wellness da giugno 2017. E menù semplici, legati al territorio, con l'utilizzo dei prodotti della terra a chilometro zero. Un modello diverso dal passato. «Niente grandi chef e camerieri coi guanti bianchi, ma nemmeno trattoria» sintetizza Geusa «il target è ampio: famiglie, turisti, abitanti della valle. Il mio obiettivo è far capire che Maso Franch è cambiato, è come ripartire da zero. All'inizio con una offerta limitata, con due, tre menù, con prodotti esclusivamente del territorio, le carni reperibili in valle». E prezzi abbordabili: 25-26 euro per un menù completo. E poi serate a tema, appuntamenti fissi settimanali legati a prodotti particolari o ad aspetti culturali, spazio ad eventi organizzati in valle. In quanto vetrina del territorio, Maso Franch offrirà non solo i vini della La Vis, ma anche delle altre cantine trentine. E ci sarà anche un angolo per la vendita dei prodotti e dei vini locali. Un progetto concepito anche per il «rilancio della valle». Che piace al presidente della Comunità, **Simone Santuari** e ai sindaci **Andrea Brugnara** (Lavis), **Vittorio Stonfer** (Givo), **Roland Lazzeri** (Salorno) e **Damiano Zanotelli** (Cem-



Massimo Geusa tra Pietro Patton (a sinistra) e Massimo Benetello (foto D. Sartori)

bra). Quest'ultimo ricorda: «In valle i visitatori sono cresciuti del 40% negli ultimi anni, ma c'è carenza di strutture per l'ospitalità e la ristorazione». Maso Franch potrà essere anche il punto di partenza per passeggiate e tappa della ipotizzata ciclabile della valle. Ma tocca al presidente della La Vis fare sintesi dell'inaugurazione della nuova gestione: «La crescita e la affermazione di Maso Franch può essere la crescita e lo sviluppo turistico, economico e sociale di tutta la valle. La semplicità dell'oggi è per raccogliere risultati in futuro». Maso Franch era uno degli asset da sistemare per il nuovo vertice della La Vis. E Patton chiarisce: «Per

noi non è una prova: di prove ed esperimenti ne abbiamo vissuti abbastanza. Anche con Maso Franch siamo condannati a fare bene. Non possiamo permetterci errori. È la nostra filosofia». Ad augurare buona fortuna al «nuovo» Maso Franch ci sono anche **Renzo Cesato**, presidente di Cooperfidi (proprietario dell'immobile), **Francesco Antonioli**, presidente della Strada del vino e dei sapori di Trento e della Val Sugana, e **Carlo Dellasega**, direttore della Federazione trentina della cooperazione («Faccio il tifo per voi» dice). Quello con Geusa è un contratto pluriennale, rinnovabile, oggetto di verifica periodica.