

Arte & Gusto: incontro con Fulvio Martini by Fortulla

Publicato il 5 marzo 2017



Continuano gli appuntamenti della Wine and Food Academy da Arte & Gusto con un'altra delle tante vicende di prodotti di qualità, di territori e di racconti di imprenditori di successo che rappresentano il fiore all'occhiello del Made in Italy. Sono questi avvenimenti di successo imprenditoriale che gli organizzatori si erano prefissati di narrare con cadenza mensile e che stanno caratterizzando lo stare insieme da Arte e Gusto.

Giovedì 9 Marzo alle ore 19,00 nel locale gourmet Arte & Gusto, in via Emilia Est, 87/b – Parma, Fulvio Martini, patron dell'azienda Fortulla, intervistato da Donato Troiano, direttore di INformaCIBO ci narrerà una bellissima storia di una famiglia parmense che crea un vero gioiello in località Castiglioncello in provincia di Livorno in Toscana.

Dopo la presentazione ci sarà una degustazione guidata dei vini prodotti dalla cantina vitivinicola Fortulla guidata dal Sommelier di Reggio Emilia Gaetano Palombella, ingresso libero ed aperto a tutti.

Molte sono le storie affascinanti nel mondo dell'accoglienza, del vino e dell'olio, ma quella di Fulvio Martini, 68 anni, colpisce per la profonda essenza, passione e ricordi di famiglia.

Fulvio, patron della Martini spa, azienda di Sorbolo nel parmense, leader nel settore del poliuretano espanso, nel 1994 inizia a dare vita e corpo ad una intuizione di suo padre Ugo, toscano verace: ridare vita e bellezza ad un terreno particolarmente vocato, ma abbandonato, popolandolo di oliveti e vigneti così da riqualificare e valorizzare un'area della maremma toscana, a pochi minuti dalle celebri spiagge di Castiglioncello.

Da allora inizia l'avventura, o meglio il sogno di papà Ugo che Fulvio trasforma in una bellissima realtà.

Nasce l'Azienda Agricola Fortulla (+39 0586 759007), di complessivi 110 ettari, di cui sette sono coltivati a uva da tavola e da vino (dai vitigni cabernet franc e cabernet sauvignon si producono i vini Sorpasso (come il celebre film di Dino Risi, in gran parte girato proprio nei pressi di Castiglioncello) e Fortulla Rosso e Rosé, mentre dal vermentino e viogner si produce il Fortulla Bianco), e altri sette ettari a olive per olio Extra Vergine biologico.

Inoltre l'antica fattoria viene trasformata nell'accogliente relais di Casale del Mare (www.casaledelmare.it) con annesso Ristorante.

Naturalità e biologico al centro dell'impresa Fortulla per raggiungere la qualità ed esaltare i prodotti che la terra sa esprimere insieme al carattere del territorio.

Al termine ci sarà una degustazione guidata dal Sommelier di Reggio Emilia Gaetano Palombella.

L'Ingresso è libero ed aperto a tutti. Questo incontro rientra nei dibattiti promossi dalla "Food and Wine Academy".