



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

# Forbes <sup>ITALIA</sup>

FORBES ITALIA – OTTOBRE 2018



## Vigne e motori

Pasquale Forte guida Eldor, multinazionale dell'automotive, dal suo podere in Val D'Orcia, dove produce 60mila bottiglie l'anno. "Provegno da una famiglia di proprietari terrieri", racconta a Forbes Italia, "agricoltori da generazioni. La terra mi è sempre rimasta nel cuore"

DI ALESSANDRO LUONGO

**D**a un angolo di Paradiso, in Val d'Orcia, dove si è trasferito due anni fa, guida ogni giorno la sua azienda. Da qui, Pasquale Forte, 70 anni, originario di Limbadi, in provincia di Vibo Valentia, si confronta quotidianamente in videoconferenze con il management, i progettisti della Eldor da lui fondata nel 1972, multinazionale del settore automotive specializzata in sistemi di accensione e centraline elettroniche per veicoli ibridi o elettrici. Una società con 3.400 collaboratori in tutto il mondo - 400 milioni di euro di fatturato, cinque centri produttivi (Italia, Turchia, Cina, Brasile e Stati Uniti) e altrettanti uffici tecnico commerciali - che ha ricevuto diversi premi come fornitore delle principali case automobilistiche mondiali. "Per le auto a benzina produciamo le bobine di accensione", spiega, "diventate oggi un componente sofisticato della gestione della combustione". Non a caso nel 2007 la Eldor ha ricevuto il premio *Ferrari Technology Award* per il progetto *Correnti Ionizzanti*, che ha migliorato le prestazioni dei motori a combustione. Ma Forte non viaggia in tutto il mondo per innovare la sua impresa. Lo fa direttamente dall'altro suo gioiello, creato nel 1997: Podere Forte, azienda agricola biodinamica incastonata sul colle di Rocca d'Orcia, frazione di Castiglione d'Orcia, con i suoi vigneti, fonte di

costante ispirazione creativa. "Provegno da una famiglia di proprietari terrieri", racconta a Forbes Italia, "agricoltori da generazioni. La terra mi è sempre rimasta nel cuore".

A 11 anni però si trovò catapultato a Mariano Comense, con madre e padre. Dopo il diploma alla scuola RadioElettra diventò una sorta di genio dei circuiti stampati, tanto da vendere, negli anni '60, ai mobiliere le radio inserite nelle testiere dei letti. Da qui il passaggio ai motori elettrici e a combustione con la creazione della Eldor, a Orsenigo (Como), che dirige da remoto, dal 2016. "Sveglia alle 5.30, in ufficio alle 6, riunioni in videocall. Ogni tanto viaggio, ma solo per rappresentanza".

Dalla Toscana, per lui sempre un'attrazione fatale, arrivano le migliori idee, perché "l'ispirazione nasce ogni giorno, grazie alla bellezza da cui sono circondato".

Girovagando per questa regione, nel 1997 ha scoperto Podere Petrucci. L'ha scelto per la luce, l'atmosfera e l'equilibrio. L'azienda agricola, rilevata da un bresciano, è diventata presto un modello di agricoltura sostenibile. Ogni anno produce circa 60mila bottiglie (in prevalenza Sangiovese) di Petrucci Orcia Doc, Guardiaivigna Toscana Igt e Petrucci Orcia Doc. Gli ettari vitati sono 22, ma diventeranno 35 entro i prossimi tre anni. Il vino è distribuito per oltre il 40 per cento in Italia

Pasquale Forte nella pagina a fianco, in basso, nel suo podere produce vino di qualità all'insegna della biodinamica e della tutela dell'ambiente.



# Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena



ENTREPRENEURS

biodinamica perché la responsabilità dell'agricoltore è migliorare quello che riceve e preservarlo per le future generazioni, creando pertanto un ecosistema armonico, senza utilizzo di diserbanti o chimica". Il rispetto del suolo e dell'ambiente vanno di pari passo con l'applicazione della tecnologia di avanguardia. In vigna ci sono trattori super leggeri con componenti in alluminio per non compattare il terreno, e da due anni sono stati introdotti i droni per monitorare i vigneti e compiere interventi mirati.

**"Le uve sono pigiate con i piedi, non esistono pompe, la selezione dei chicchi è fatta tutta rigorosamente a mano"**

(l'85 per cento nell'alta ristorazione), il 30 per cento in Europa e il resto fra Stati Uniti, Giappone ed Estremo Oriente. Trenta i collaboratori, circa un milione di euro il fatturato. Le uve sono pigiate con i piedi, non esistono pompe, la selezione dei chicchi è rigorosamente fatta a mano. Qui si coltivano grani antichi già prima che diventasse un trend, e olio. Fra bovini di razza chianina, conigli fulvo di Borgogna e argentata di Champagne spuntano i maiali di cinta senese, liberi di mangiare castagne e ghiande nei boschi. Le api fecondano fiori ed erbe aromatiche del giardino botanico e i pollini danno nutrimento agli antagonisti naturali dei parassiti dei vigneti. "Ho scelto la

Pasquale Forte nel 2012 è stato insignito di una laurea *honoris causa* in ingegneria elettronica dal Politecnico di Milano, con cui sta disegnando un mezzo di trasporto e consegna merci ibrido elettrico, a guida autonoma. "Servirà ad abbattere il traffico nelle città come Milano", spiega, "dove circolano circa 12mila furgoncini al giorno per la consegna di piccoli pacchi, flusso che contribuisce al 30 per cento dell'inquinamento. Con questi nuovi veicoli ne rimarrebbero sulle strade non più di 200 o 300. Il lancio è previsto nel 2020", annuncia. Per la stessa data, a Podere Forte, si inizierà a produrre pasta, "con grani antichi e speciali".

