

Renato Folini

Un uomo a tutto tondo, dagli interessi eclettici, come spesso succede in Valtellina, una valle che nel cuore ci sta

Renato Folini, un Valtellinese DOC

In un mondo di iper specializzati c'è chi come Renato Folini si ritaglia una personalità eclettica. E noi diciamo finalmente.

Dall'arte all'arte. Come riesce a interagire tra le varie attività che abitualmente pratica?

Rubando il tempo al tempo; mi spiego meglio. Dicono che si passi un terzo della vita a dormire... diciamo che non sono un dormiglione!

In più, quando piove gli "agricoli" (così mi definisco in maniera un po' dialettale) non possono praticare il loro lavoro quotidiano, così ne approfittano per sistemare attrezzi, riorganizzare la cantina, adempiere agli obblighi burocratici...insomma, interagiscono con altre attività... ed effettivamente, quest'anno, il tempo per interagire è stato notevole...

Lei nasce come esperto in logistica, oggi che ha deciso di dettarsi da se i tempi, come vive questa nuova esperienza?

In realtà sono un "agricolo" oriundo: figlio di agricoltori e sempre affascinato dal lavoro della terra.

E' stato il caso che ha voluto che nel 1979, finito gli studi ho intrapreso l'attività di vendita come agente di commercio (poi continuata per trent'anni sempre nel settore del commercio ricambi).

Il 13 gennaio 2008, tutto ad un tratto, la mia vita è cambiata: complice anche un problema di salute avuto in precedenza ho finalmente riacquisito la libertà che probabilmente cercavo da tempo.

Nonostante tutto sono orgoglioso della mia esperienza passata che mi è servita e mi serve tuttora per un'organizzazione e razionalizzazione lavorativa. La vita è cambiata in quanto ho lasciato sul campo frenesia, agitazione e stress ritrovandomi nelle leggi dettate dalla natura contro le quali è impossibile andare.

Quanto conta il suo essere Valtellinese, nelle sue scelte di vita?

Campanilista per scelta e convinzione.

"Muntagnun" (montagnone),”Ciurasch” (Chiurasc) onorato e fiero di esserlo. Abito a Chiuro, un piccolo paese della Valtellina che effettivamente non da molti sbocchi a quelli che possono essere i sogni di un ragazzo. Se avessi voluto lasciare il mio paese avrei dovuto farlo quando ero più giovane, non che adesso non lo sia..., ma l'attaccamento alle radici, al paese e al territorio mi ha sempre portato a rifiutare proposte al di fuori della mia terra.

Indubbiamente "il mondo" non è Chiuro, e la scelta di restare mette sul piatto anche la decisione di sapersi accontentare... ma d'altro canto... aria pura, vista delle montagne, il canto degli uccelli come risveglio mattutino, splendidi paesaggi... cosa si può volere di più...mi piacerebbe che ci fosse più visibilità del mio e del nostro lavoro, indubbiamente questo porterebbe quantomeno ad un riscontro nell'ambito "turistico agricolo" e quindi all'apertura di nuovi orizzonti e di ulteriori (migliori) possibilità lavorative.

Fare vini in Valtellina significa percorrere strade antiche di secoli. Voi valtelinesi esportavate in Svizzera i vostri vini già nel XVI°, oggi quella strada è ripercorribile?

Un proverbio recita: per guadagnare un cliente occorre una vita, per perderlo un secondo.

Questo è quello che è successo! una serie di errori di marketing e logistica a cavallo tra gli anni '70 e '80, e tutt'oggi si pagano le conseguenze.

Nonostante questo sono convinto che la qualità del vino valtellinese stia crescendo notevolmente: grazie al cambiamento generazionale, alla maggiore e più accurata selezione delle uve e indubbiamente alla dedizione dei vari vigneron lavoratori che amano la loro uva coltivata. Spero che continuando su questa strada il consumatore si accorgerà presto dei nostri vini.

I suoi vini rispecchiano la sua personalità, vini quindi fuori dagli schemi...che vini?

Da sempre produco vino per il mio uso personale (mi piace bere bene!), ma dal 2010 ho ritenuto positivo provare ad interagire con il mercato.

Ho prodotto poche bottiglie (circa 1000), per avere il primo riscontro dal consumatore e per valutare quindi la qualità del mio vino. Riscontrando un discreto successo abbiamo deciso di continuare.

Attualmente produciamo solo due etichette: "DosBel 2011" e un vino rosato denominato "Birichino", per ora sempre in quantità abbastanza limitata (2000 bottiglie del primo e 600 del secondo); siamo però in procinto di proporre due novità "Sforzato 2011" ad alta gradazione e "DosBel Riserva 2011", una prova, in produzione molto limitata.

Spesso durante una degustazione sento questa esclamazione "Questo vino è diverso dal solito", la risposta è semplice "Rispecchia il produttore..." "Chi avrà la "fortuna" di degustare lo "Sforzato2011" si troverà di fronte a qualcosa di nuovo e insolito: aggressivo ma docile, forte ma delicato, robusto e corposo... insomma, la descrizione del suo produttore (escluso il sentore di violetta)...

Ma non solo vini, da qualche tempo si è dedicato all'intaglio e alla scultura. Attività anche queste legate in maniera indissolubile alla vostra splendida valle, un'attività creativa, di forte impegno e che può dare molte soddisfazioni. Quali traguardi si prefigge?

Mi definisco un dilettante allo sbaraglio, che però, può riuscire a stupire con le sue lavorazioni creative (che siano di fantasia o prendendo spunto da foto).

Sono partito per gioco nel 2004 iscrivendomi per curiosità, ad un corso di intaglio generale... A distanza di 10 anni mi ritrovo io stesso dall'altra parte della barricata ad "insegnare" le basi di quello che ho appreso, continuando a frequentare i corsi di specializzazione. Faccio parte dell'Associazione Valtellinese Intagliatori rivestendo la carica di organizzatore di eventi. Soddisfatto, molto. Il primo ad esserlo sono io, che vedo nascere "la mia opera" dal pezzo di legno che i più avrebbero utilizzato per accendere il fuoco; poi, lo stupore della gente che viene a visitare le mostre che si organizzano o ci chiama ad esporre ed esporci (facendo vedere ai passanti le modalità di lavorazione) per i vari eventi "mondani".

Un sogno: una mostra mia personale, qualche evento importante... ma forse è meglio restare con i piedi per terra...

Con lei lavora sua figlio, crede che questa vostra attività comune possa essere una prospettiva valida per il suo futuro?

Largo ai giovani: sono il nostro Futuro!

Se si ha la fortuna, come l'ho avuta io, di avere un figlio che divide con te le fatiche e le soddisfazioni del lavoro, bisogna obbligatoriamente cercare di offrirgli la possibilità di crescere e di farsi conoscere.

Il mondo del lavoro oggi è "intasato" di persone in cerca di lavoro, le domande sono di gran lunga superiori alle richieste.

Trovare all'interno della propria famiglia un appoggio è soddisfacente. E' il punto di partenza per una crescita di entrambi che, unita alla voglia di farsi conoscere e di dimostrare chi siamo è la più grande prospettiva per il futuro. Anche nella precedente attività ho avuto la fortuna di condividere il lavoro con mia figlia Elisa, che a tutt'oggi continua quello che ho lasciato, con entusiasmo e soprattutto intraprendenza.

E sua moglie che dice di tutte queste sua attività?

Ho già detto che sono un uomo fortunato?

Sono circondato da persone che mi vogliono bene e che apprezzano e condividono tutte le mie attività. Mia moglie Florinda è colei che mi asseconda qualsiasi decisione io decida di intraprendere, se appena riesce mi segue in quello che faccio, è il "critico" di ciò che eseguo e il mio punto di forza nel momento in cui l'obiettivo che mi ero prefissato viene variato. In più è la "degustatore femminile" dei vari assaggi che si organizzano tra amici.

Sappiamo che si diletta di cucina, ci dà la vera ricetta degli "Sciatt"?

Qualsiasi attività che permette di "sfogare la propria creatività" e sperimentare mi appassiona, nello stesso tempo cucinare mi rilassa.

Volete la ricetta originale degli "sciatt"? Cercando su internet non so più nemmeno io se la mia sia l'originale... Mi piace pensare quando cucino per la mia famiglia o per gli amici che quello che sto preparando venga apprezzato e il modo migliore per capire se ciò accade è ritirare piatti "puliti" e non trovare avanzi... A casa mia succede sempre così, al massimo potrei invitarvi a provarli...

Una delle massime che preferisco è "Uno dei piaceri della vita è mangiare bene, l'altro è bere meglio"... provare per credere!!!

Intervista dell'ottobre 2014