

Eccellenze di Maremma

Grosseto

Roberto Menoni: dalle vigne alla Rolls-Royce

L'incredibile storia di un ragazzo di Castiglione, che dopo gli studi all'Istituto agrario, oggi 'firma' i motori di aereo più grandi del mondo

GROSSETO

Ricorda sempre con grande gioia ed emozione le giornate nei vigneti di famiglia nelle campagne di Castiglione della Pescaia o le mattinate con i compagni di scuola dell'Istituto agrario 'Leopoldo Il di Lorena'. Anche se oggi è a più di 1800 chilometri di distanza, ed è uno degli ingegneri più importanti della Rolls-Royce, con all'attivo pure un Nasa Award, Roberto Menoni (**nella foto**), ingegnere aerospaziale, la sua Maremma ce l'ha ogni giorno nel cuore. Anche oggi che è a un passo dal lasciare il suo nome (e con esso quello di Grosseto) scolpito per sempre nella storia dell'ingegneria aerospaziale e dell'aviazione civile. Il castiglionese Roberto Menoni, infatti, è il capo degli ingegneri che hanno lavorato ai comprensori del super tecnologico 'UltraFan', il nuovissimo motore Rolls-Royce per aeroplani destinato a cambiare la storia della propulsione aerospaziale, la cui tecnologia di base è sostanzialmente ferma da più di 50 anni. Rolls-Royce ha completato la progettazione di una nuovissi-



TOP MANAGER
È il responsabile del gruppo compressori del nuovo 'UltraFan'

ma turbina a gas, con tecnologia e architettura del tutto innovative, capace di prestazioni mai viste prima e soprattutto di forti risparmi di carburante, valutati addirittura attorno al 25%. Una tecnologia che sta per essere assemblata sul motore d'aereo più grande del mondo, dal diametro superiore ai 3,5 metri. Una tecnologia che porta, appunto, anche la firma di un grossetano: Roberto Menoni per l'ap-punto. «Lavorare in Rolls-Royce

è stato sempre il mio sogno e il mio obiettivo: 17 anni fa sono riuscito a centrarlo», racconta Menoni, esempio di come anche un ragazzo senza un percorso di studi così coerente con quelli che possono essere i propri progetti per il futuro alla fine può farcela comunque e scrivere storie di successo. «Ai ragazzi di oggi che frequentano le scuole di Grosseto o della provincia – riprende Menoni – vorrei dire proprio questo: mai scoraggiar-

si, mai arrendersi. Pensare sempre positivo, impegnarsi a fondo e andare nella direzione verso la quale ci si sente più portati e sfruttare al massimo, in senso buono, il tempo che si vive».

IL PERCORSO DEL SUCCESSO
Tanta esperienza e persino un riconoscimento dalla Nasa

«Alle superiori – prosegue Menoni – ho frequentato l'Istituto Agrario di Grosseto che apparentemente non sembrerebbe proprio la scuola più indicata per fare l'ingegnere aerospaziale alla Rolls-Royce. E invece è proprio lì che ho conosciuto le persone che mi hanno insegnato di più dal punto di vista dell'organizzazione e del pragmatismo. Ancora oggi metto a frutto i loro insegnamenti. Poi, è chiaro che c'è stata l'università di Pisa. Agli inizi è stata un po' faticosa perché ho dovuto recuperare gli studi di matematica, ma alla fine, appena laureato, ho trovato subito lavoro e che lavoro! Ho iniziato con Alenia Aerospazio dove mi sono occupato di progettare sistemi per la protezione dai meteoriti della stazione aerospaziale internazionale. In questa esperienza ho conosciuto anche un Nasa Award. Dopo due anni sono andato a lavorare in una società francese, ma il mio sogno è sempre stato la Rolls-Royce perché tra la fine degli studi all'Istituto agrario di Grosseto e gli inizi dell'università a Pisa un amico di famiglia, anch'egli ingegnere, mi raccontava di questa azienda dalla storia antichissima (quest'anno compie 117 anni!) e del suo grandissimo contributo all'industria aerospaziale con motori incredibili. Alla fine ce l'ho fatta e ora sono qui».

Andrea Fabri
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal nonno Romeo al nipote Alessio La storia di Villa Patrizia va avanti

Cambio al timone dell'azienda vitivinicola di Roccalbegna Casamatta: «Ho rubato con gli occhi il mestiere dal nonno»

di **Andrea Capitani**
ROCCALBEGNA

Un'azienda maremmana sfida la crisi dovuta al Covid 19. Sep-pur con il grigiore delle nubi sul comparto enogastronomico italiano, a Roccalbegna c'è un'azienda che, dopo 50 anni, invece di tirare i remi in barca ha deciso di rilanciare. E l'azienda vitivinicola biologica «Villa Patrizia», una delle realtà più antiche della Maremma, adagiata sulle colline tra Arcille e Roccalbegna. Nata nel 1968, oggi

l'azienda è passata di mano. Da nonno a nipote. Un passaggio «coraggioso», visto il momento, ma che sfida il mercato nazionale ed estero puntando sulla qualità. «Villa Patrizia» da adesso sarà guidata da Alessio Casamatta, quarantenne agronomo dell'azienda di famiglia, che ha deciso di rimboccarsi le mani che e prendere le redini dell'azienda nonostante il periodo non sia dei migliori dal punto di vista economico. Un passaggio da nonno a nipote.

«**La nostra** è un'azienda storica e con me siamo arrivati alla terza generazione – spiega Alessio Casamatta –. Villa Patrizia infatti è stata fondata nel 1968 da mio nonno. Credo che il nostro punto di forza sia proprio il carattere familiare e la tenacia del

suo fondatore Romeo Bruni. Quando piantò le prime viti nei dintorni di Cana, era già oltre i 35 anni. Suo padre nella prima metà del '900 produceva il vino per la famiglia degli Armenti nei dintorni del podere Diciocatore (oggi Buratta). Nei dintorni si diceva che il vino del «Bruni» era il più buono di tutti, perciò la passione per il vino era una vocazione di famiglia».

All'inizio l'azienda produceva essenzialmente vino sfuso, ma nel 1980 imbottiglia per la prima volta con l'etichetta «Villa Patrizia» il «Bianco» e il «Rosso di Roccalbegna». Nel 1984 nasce la prima storica etichetta «Orto di Boccio». Adesso tocca ad Alessio Casamatta guidare l'azienda nel «mare in tempesta» di questo periodo dovuto al-



Alessio Casamatta insieme al nonno Romeo Bruni, fondatore di «Villa Patrizia»

la pandemia da Covid 19. «**Dopo** anni di mestiere «rubato» con gli occhi a mio nonno e dopo numerose vicissitudini familiari – dice Casamatta – siamo riusciti a trovare poche settimane fa una formula per il passaggio dell'azienda a mio nome. La soddisfazione di dare continuità ad una realtà storica come la nostra in questi tempi difficili supe-

ra di gran lunga la preoccupazione per l'impegno preso. Il fatto che tutto questo avvenga nell'anno del mio quarantesimo compleanno forse rappresenta una sorta di punto di svolta». L'azienda attualmente produce circa 50.000 bottiglie annue, divise fra quattro diversi vini, ovvero Montecuoco, Morellino di Scansano, Doc Maremma (Ciliegio), e Igt Toscana.