

## ***PN24 Comunicazione - Giornalismo e vino. Sommelier per passione, le donne in testa alla classifica***

**Roma - 20 gen 2023 (Prima Notizia 24) Donne e vino, donne giornalismo e vino, vini di grandi marche,vini e grandi prove d'autore,vini e location eccellenti, vini e concorsi di altissimo livello internazionale. E' tutto questo insieme- racconta Francesca Oliverio- il grande mondo dei sommelier.**

I dati ufficiali di questo settore ci dicono che in Italia oggi il 30 per cento dei sommelier è donna, ma solo in poche arrivano ai vertici della carriera, ovvero a gestire le cantine delle grandi strutture. A denunciare la disparità di genere è la stessa Associazione Donne del vino, tutto un mondo che pochi in realtà ancora conoscono ma che cresce in maniera esponenziale giorno per giorno. Classe 1981, Francesca Oliverio è una giornalista calabrese che ha fatto del mondo del vino il leit motiv della sua vita e che da anni si batte per l'affermazione e la divulgazione dei tanti parchi calabresi del settore, che conosce a mena dito come forse pochi altri, un lavoro per la verità non facile in una regione ancora chiusa a riccio come la Calabria, dove antichi retaggi e gelosie ancestrali bloccano e mortificano pesantemente il processo di comunicazione del settore. Mossa dalla passione per il giornalismo, Francesca studia Scienze della Comunicazione a Perugia, dove inizia a collaborare con delle testate locali, in particolare con "Il Giornale dell'Umbria". Laureatasi nel 2005, con una tesi dedicata all'impatto del digitale terrestre sul mercato televisivo regionale, si trasferisce a Roma, dove si avvicina al mondo radiofonico. L'anno successivo, infatti, fa già parte della redazione di Ecoradio, radio di parola dedicata all'informazione sui temi dell'ambiente e della sostenibilità. È in questa testata che svolge il suo praticantato, per diventare poi giornalista professionista nel 2009. Gli anni romani sono quelli in cui nasce la passione per la cultura del vino, che culminano con la frequenza del corso professionale per sommelier prima e del Master in analisi sensoriale e comunicazione del vino, poi, nel 2010. Questa passione sposa le esigenze lavorative, consentendole di specializzarsi nel campo del giornalismo enogastronomico. Nel 2011 ritorna in Calabria, dove inizia a far parte della nascente squadra di Fondazione Italiana Sommelier, in qualità di docente, vicepresidente e responsabile dell'area didattica regionale. Infine, nel luglio 2022 diventa presidente della Fondazione in Calabria. -Francesca, quando lei parla di Fondazione, di cosa parliamo in realtà? Della Fondazione Italiana Sommelier, una realtà importantissima che attraverso il suo ramo editoriale, ha censito oltre 2.200 aziende vitivinicole italiane, per la redazione annuale della Guida Bibenda. -Una grande realtà numerica anche mi pare di capire? Le parlo di un totale di circa 27.000 etichette. E pensi che ai 700 vini valutati da 91/100 in su sono stati assegnati i Cinque Grappoli, la valutazione è dell'eccellenza. -Non solo vino però, anche olio di qualità? Nella nostra guida spiccano oltre 400 aziende produttrici di olio extravergine di oliva, con la descrizione degli oli prodotti e le relative valutazioni aggiornate

all'ultimo raccolto. Agli oli valutati da 91/100 in su sono state assegnate le Cinque Gocce, anche per loro dunque una valutazione dell'eccellenza. -Maestri importanti alle spalle? Pensi soltanto che la didattica relativa all'extravergine di oliva viene curata dalla Fondazione già da venticinque anni, ed è un'eredità ricevuta dal grande Gino Veronelli. Parliamo del top della materia. -Siete presenti in tutte le regioni d'Italia? Questo centro culturale come piace a me chiamarlo, dal 1965 opera per la diffusione dell'immagine del vino e dell'olio, attraverso un dialogo costruttivo con le istituzioni. È presente in venti regioni e, attraverso la Worldwide Sommelier Association, opera in trentacinque paesi del mondo. -Questo potrebbe aiutare la diffusione e la crescita commerciali anche dei vini locali? Assolutamente sì, in maniera fondamentale, per nulla banale o superficiale. -Francesca, quanto ha pesato il consiglio di suo padre nelle scelte della sua vita? Il giusto, direi, perché sono sempre stata una figlia che ha ascoltato sì il consiglio paterno, ma ha scelto da sola, facendo una sintesi propria alla fine. -Pur avendo la possibilità di lavorare altrove alla fine lei hai scelto di restare? Che prezzi si pagano rinunciando a non partire? E' la domanda più difficile che mi potesse fare, perché difficile è sintetizzare una risposta. -Non vuole neanche provarci a darmi una risposta? Vede, si paga sicuramente il prezzo di dover dimostrare che si possono realizzare progetti di qualità anche in una regione come la nostra. Intendo dire che serve dimostrarlo ai Calabresi stessi, spesso troppo scettici verso le proprie risorse, sia naturalmente anche a chi vive fuori regione e ci guarda con il filtro di stereotipi spesso troppo condizionanti. -La sua prima esperienza professionale importante? Fu quella con "Il Giornale dell'Umbria". Ero arrivata da poco più di un mese all'università e, oltre allo studio teorico, desideravo fortemente cimentarmi con la pratica. Provai, perciò, a bussare alla porta di qualche testata locale, proponendomi per una collaborazione. Il direttore di questo quotidiano mi diede fiducia e decise di farmi provare. Ne nacque una collaborazione esterna continuativa, che mi diede molte soddisfazioni e che ricordo ancora con estrema emozione. -Che consiglio darebbe ad una giovane donna che oggi volesse intraprendere la sua carriera? Di ricordare che lo studio e la preparazione ripagano sempre e fanno la vera differenza nella credibilità di una professionista. -Qual è stata la vera arma del suo successo? Essere costante nel perseguire i miei obiettivi, anche quando risultava difficile farlo. -Se potesse tornare indietro e le chiedessero di scegliere tra una redazione giornalistica e una cantina d'autore dove preferirebbe trascorrere il resto della sua vita? A caldo le direi, in una redazione. Ma subito dopo le direi anche in una redazione che abbia magari una bella enoteca. Ormai il mio legame e il mio amore per il vino di qualità è così forte da non poter immaginare un futuro lontano da questo mondo, che è un mondo di sapori forti, di assaggi curati, di prove sperimentali innovative, e di grande esperienza sul campo. Qualità questa che io credo di avere maturato fino in fondo. Sa cosa le dico? Che forse è più giusto rispondere "una bella cantina" perché dove si parla di vino si parla di buone letture, di grande musica, di tradizioni non solo locali ma oggi ormai internazionali. -Chiudiamo in bellezza, e calcoli che io sono astemio da sempre: se dovessimo brindare al suo futuro o ai suoi prossimi traguardi che vino calabrese mi offrirebbe? Questo no, non me lo chieda per favore. Con tutti i vini pregiati e di qualità che si producono in Calabria non vorrei farle il nome di un prodotto a scapito di altri. Ci sono vini d'eccellenza in Calabria, e che per colpe varie e diversificate che non stiamo qui ad analizzare, non hanno ancora trovato il modo di farsi conoscere non solo all'estero ma

anche in Italia. E questo è davvero un peccato imperdonabile per una classe dirigente che crede nella modernità e nella dinamica dei mercati. Anche in questo nostro settore c'è ancora molta strada da percorrere insieme. Spero che in futuro si possa per esempio parlare dei nostri vini come oggi si fa con i vini veneti e i vini pugliesi. Noi alla fine per certi versi potremmo anche essere, non dico più bravi di loro. Ma con loro in testa alla classifica generale del meglio del Made in Italy.

*di Pino Nano Venerdì 20 Gennaio 2023*