

Shipping Italy

Il quotidiano online del trasporto marittimo

Al Clia Innovation Expo riappare Pier Luigi Foschi nelle vesti di imprenditore vitivinicolo

Nicola Capuzzo · Wednesday, March 13th, 2024

Genova – Aggirandosi fra i corridoi del Clia Innovation Expo in corso al padiglione Jean Nouvel di Genova capita di imbattersi in Pier Luigi Foschi: lo storico amministratore delegato e presidente di Costa Crociere (per sedici anni, fino al 2014) insignito anche del titolo di Cavaliere del lavoro nel 2010.

La sorpresa nella sorpresa, oltre a incontrarlo inaspettatamente, è di ritrovarlo in qualità di espositore in uno stand e sentirlo promuovere i vini della sua azienda. Una nuova avventura e passione personale che per Foschi rappresenta una “seconda vita” professionale. Una passione genuina, alternata in questa intervista rilasciata a SHIPPING ITALY a lucide argomentazioni da manager di alto livello e a divertiti ricordi del suo trascorso alla guida di una delle maggiori compagnie crocieristiche internazionali.

L’esperto manager a Genova, città che per ovvi motivi conosce bene, è presente questa settimana nella veste di imprenditore vitivinicolo, a capo della Tenute Venturini Foschi di Varano dei Marchesi, una frazione del comune di Medesano, in provincia di Parma. Anzi, neanche di Varano perché in realtà il paese, di appena 400 anime (“ma si sta spopolando e non c’è nemmeno più il bar”, sorride pacato) è a 1 km dalla tenuta e poi attorno, parola sua, non c’è niente.

Legami familiari (la moglie Emanuela, architetto e designer, è di Parma) lo hanno portato in questo semisconosciuto angolo di Emilia, a poca distanza dal fiume Taro, di cui Foschi si è innamorato tanto da decidere di trasferircisi, lasciando la Milano in cui è nato.

E così fra acquisto dei terreni, ristrutturazione del casale e della torre quattrocentesca, e diversi investimenti in attrezzature e tecnologie è nata Tenute Venturini Foschi.

Cosa fa oggi, cavaliere?

“Produco vino, rigorosamente biologico, di gamma alta. Oggi contiamo su 60 ettari di terreno e nel 2023 abbiamo prodotto 100 mila bottiglie. Produciamo bianchi, Malvasia, Chardonnay e Sauvignon, un passito e uno spumante metodo classico pluripremiato, che ha ottenuto una valutazione di 91/100 dalla rivista Decanter. Vogliamo però estendere la produzione anche ai rossi”.

Dove li vendete?

“In tutto il mondo, ma per ora non in Italia. Attraverso una rete di ‘ambasciatori’, diversi dei quali sono colleghi che avevo conosciuto in Costa Crociere, siamo arrivati in paesi come Giappone, Germania, Belgio, ecc. e vogliamo entrare nel mercato americano, anche se servirà ancora qualche anno”.

Ma è alla CLIA Cruise Week per venderli anche alle compagnie crocieristiche?

“No (*ride*). Sono qui perché miei amici di Costa e del Gruppo Carnival mi hanno segnalato l’evento e ho pensato che potesse essere un buon momento di promozione. Naturalmente venire a Genova è stata l’occasione di rivedere molti amici e colleghi, cosa che mi ha fatto immenso piacere e anche emozionato. Del resto gran parte dell’attuale management di Costa Crociere è formato da ragazzi che hanno lavorato con me in passato”.

Che impressione ha avuto di questa Cruise Week?

“Buona, il fatto che un’associazione di categoria come Clia abbia deciso di organizzare direttamente un evento come questo è un segnale per me positivo, che conferma il dinamismo del settore”.

Ecco, come vede il mondo delle crociere, cosa è cambiato in questi dieci anni?

“Direi non moltissimo, il modello è rimasto abbastanza simile, tutto mi sembra familiare, compagnie, fornitori, ecc.”.

Perché ha deciso di buttarsi in questa nuova impresa, in un settore che non conosceva?

“Per amore di quel territorio e per lasciare qualcosa dopo di me, cioè un’azienda che, dopo tanti investimenti, sia sostenibile anche economicamente: oggi abbiamo otto dipendenti, penso soprattutto a loro”. E allora prosit, cavaliere!

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER QUOTIDIANA GRATUITA DI SHIPPING ITALY

This entry was posted on Wednesday, March 13th, 2024 at 11:06 pm and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.