



Addio a Enrico Riccardo Morando pioniere del pet food in Italia e del vitigno Ruchè

Addio a Enrico Riccardo Morando pioniere del pet food in Italia e del vitigno Ruchè : E' scomparso domenica 29 Ottobre, nel giorno del suo compleanno, Enrico Riccardo Morando, classe 1922, uomo di carattere e di una forza vitale d'altri tempi, in azienda fino all'ultimo, inventore del pet food italiano, fondatore della Morando S.p.A. di Andezeno, e pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono Ruchè. Uomo di grande intuizione e di grande saggezza che gli derivavano dalle origini contadine di cui era orgoglioso, Enrico Morando non solo ha aperto negli anni '50 in Italia il mercato della produzione degli alimenti per cani e gatti, allora sconosciuto, sfidando istituzioni pubbliche e difficoltà burocratiche (Assalzo nel l'annuario lo definisce "il primo nome assoluto del settore, un vero e proprio pioniere nella storia della produzione italiana degli alimenti per animali domestici"), ma ha creduto e investito nel settore vitivinicolo piemontese. Nel 1982 ha scelto di ritornare al suo percorso imprenditoriale nel pet food il rilancio di un grande vitigno, acquistando Montalbera, l'azienda di Castagnole Monferrato, oggi principale interprete dell'autoctono Ruchè sul mercato nazionale e internazionale. Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpata in un unico appezzamento. Si esprime in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), luogo in cui Enrico Morando è nato e in cui viene prodotto il suo Moscato d'Asti. Un uomo determinato e lungimirante che con la famiglia ha adottato una politica di espansione, non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti. 87 ettari di vigneto sono infatti di solo Ruchè di Castagnole Monferrato, un grande impegno che porta Montalbera ad essere il più grande produttore di Ruchè (il 60% della produzione totale della denominazione è Montalbera). Sono tre le principali versioni del Ruché di Montalbera. La Tradizione 2015 con maturazione in vasche di acciaio inox e affinamento in bottiglia, primo Ruché della denominazione a ricevere il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2017. Grazie a un'attenta cernita di uve in sovrasmaturazione e a un piccolo blend di uve appassite direttamente in vigna, con L'accento 2016 Montalbera ottiene un vino unico nel suo genere, premiato in questi giorni con i Tre Bicchieri 2018 dal Gambero Rosso e con 99 punti - il massimo riconoscimento - dall'Annuario dei migliori vini italiani 2018 di Luca Maroni. Un brindisi che Enrico Morando ha ancora fatto con la sua famiglia e con i suoi vini. Infine Limpronta che vede un leggero passaggio in tonneau di rovere francese per ricavarne vigore e speziatura, il primo Ruchè a passare in legno. Enrico Morando lascia il testimone ai figli, Giovanni e Walter, già amministratori dell'azienda Morando, e ai nipoti, Franco e Laura, quotidianamente presenti in azienda. Franco Morando, impegnato nel pet food e anche in cantina da più di dieci anni, direttore generale di Montalbera, dichiara "mio nonno ha subito amato e creduto in un vino che all'epoca era sottovalutato e che oggi è apprezzato in Italia e all'estero". "Con la mia famiglia porteremo il Ruchè ai più alti traguardi. E' un grande onore e anche una ricompensa del grande lavoro e lungimiranza di mio nonno".