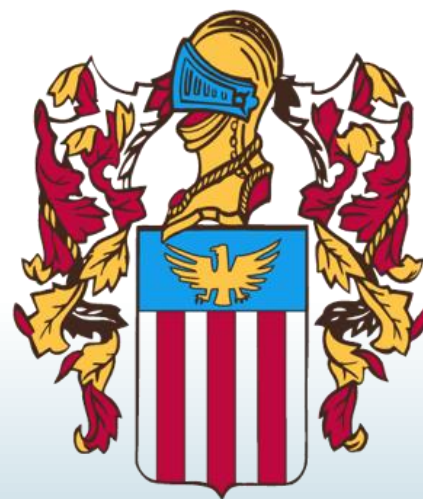


Modelli di business circolari: l'evoluzione verso un'economia sempre più sostenibile

Rivetto

10.07.2025

Enrico Rivetto



RIVETTO



ENRICO RIVETTO

Sono un agricoltore, un appassionato di pallacanestro, uno spirito libero. Lavoro e vivo a Lirano, un giardino biodinamico nella Langa del Barolo, tra le colline di Sinio e Serralunga d'Alba. Coltivo viti, alberi da frutto, erbe, cereali.

Credo che il vino sia magico perché mi permette di farmi ascoltare dalla gente. E alla gente racconto **un nuovo modo di pensare la terra e il lavoro**. Un modo di celebrare con genuinità la bellezza e l'armonia della natura.

RIVETTO



In Piemonte, nel cuore delle Langhe,
tra le colline di Serralunga d'Alba
e Sinio sorge un luogo magico
e magnetico, Lirano.



Benvenuti nella “terra di mezzo” dove la vigna è abbracciata dai boschi e i boschi parlano con gli orti. Dove gli asini circolano liberamente tra i filari e, tra le vigne, si sente il ronzare delle api, il cinguettio degli uccelli.

Benvenuti nell'organismo agricolo che io chiamo casa!





LIRANO

UN CRINALE DA CUI GUARDARE LONTANO

Non conosco la strada ma conosco la direzione.

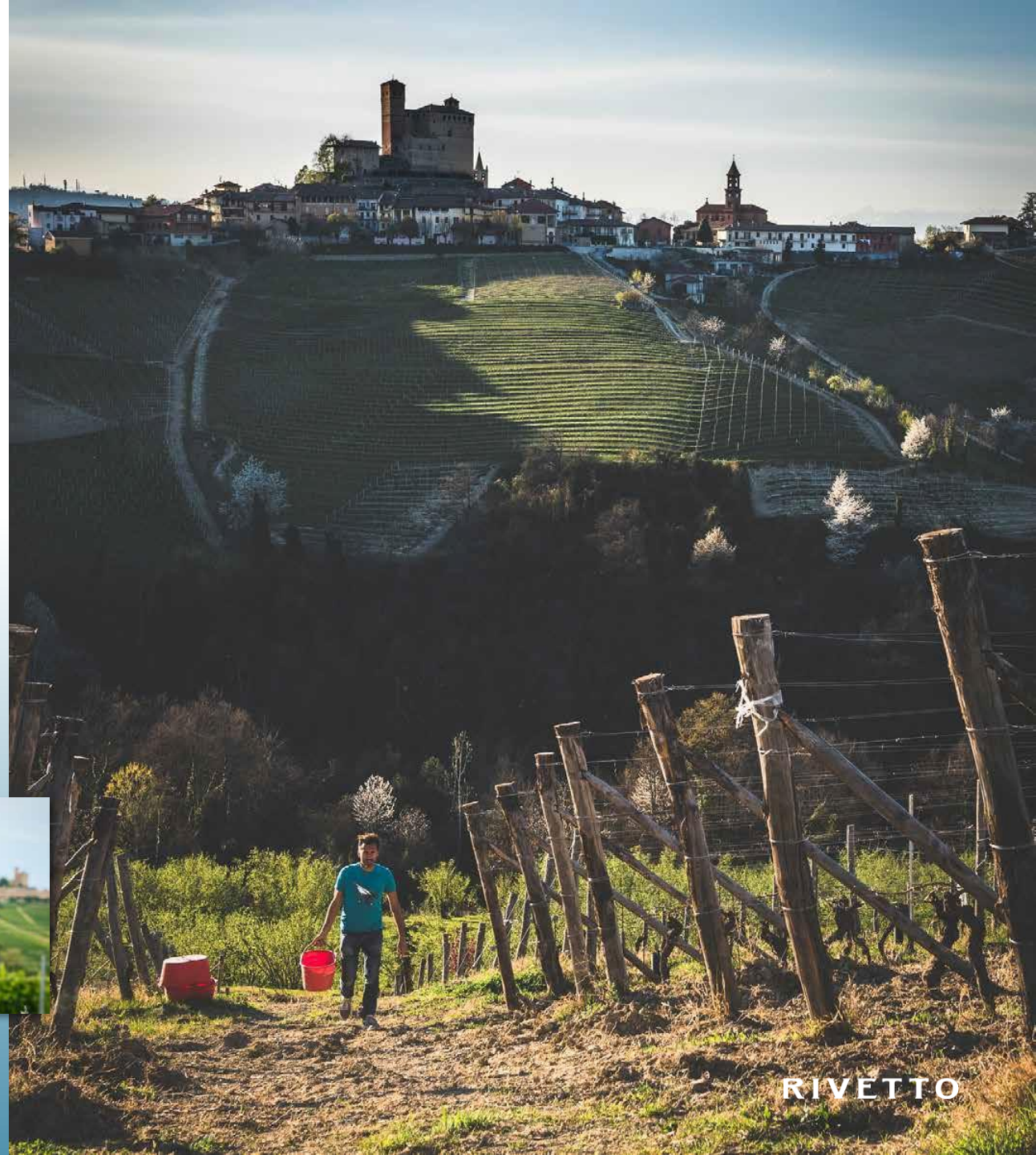
Enrico Rivetto

RIVETTO

CHE COS'È LIRANO?

Lirano è sempre stata una collina, almeno da quando le Langhe emersero dai fondali del mare, dodici milioni di anni or sono. All'inizio del Novecento fu un vivace borgo i cui abitanti lavoravano le uve e i campi della famiglia dei conti Vassallo.

Oggi, Lirano è la mia casa, la terra che ho scelto di abitare e lavorare in armonia con la natura.



RIVETTO

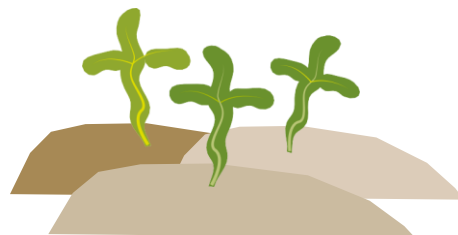
LA COLLINA MAGNETICA

Lirano è una **collina magnetica**, un luogo attraversato da forze naturali contrastanti, eppure in **equilibrio**. È una terra di mezzo tra l'Alta Langa e le colline del Barolo, un crinale tra Sinio e Serralunga d'Alba, tra i boschi e i vigneti, tra le Alpi e il Mar Ligure.

Lirano è un **organismo agricolo**, un ecosistema complesso dove la coltivazione biodinamica rappresenta il mio cambio di paradigma nel modo di fare ed essere agricoltore e di rapportarsi alla terra.

**Lirano è il mio
piccolo angolo
di coscienza.**

RIVETTO



DIVERSITÀ CULTURALE

*Se hai solo un martello
tratterai tutto come
se fosse un chiodo.*

Eleonora Fani



A Lirano non esiste la **monocoltura**.

La vite convive pacificamente con siepi, erbe officinali e campi di grano.

Tra i filari trovano spazio alberi ad alto fusto, orti e frutteti.

Tutt'attorno alla tenuta si estendono ettari di boschi con esemplari di piante secolari. Ci sono un lago per la raccolta delle acque piovane, L'area degli asinelli e una grande zona dedicata alla **maturazione del compost**, che uso per concimare la terra.



A Lirano la **diversità colturale** è una regola che ho perseguito con **costanza** e **dedizione**: perché la biodiversità è il cardine della **rivoluzione agricola** che ho adottato per tutte le coltivazioni.



SUOLI

Lirano fa parte del comune di Sinio, ma geograficamente appartiene alle colline di Serralunga d'Alba.

I suoli sono caratterizzati dalle **Formazioni di Lequio**, un'alternanza di strati di marna grigia e sabbia gialla originatasi su fondali di mare profondo dall'erosione instancabile dei fiumi. A prevalenza limosa, presentano un buon tenore di sabbia e di argilla. Sono in grado di trattenere l'acqua piovana in profondità, anche nei periodi siccitosi, fattore che aiuta le viti a svilupparsi in modo **armonico**.

MICROCLIMA

L'altitudine di circa 400 metri slm e la presenza di grandi estensioni boschive regalano a Lirano un microclima "ibrido", a metà strada tra Alta e Bassa Langa.

Una zona mitigata da temperature favorevoli con una buona ventilazione; ottimo irraggiamento e aria tersa sono fattori decisivi, che regalano ai vini intensi profumi e naturale freschezza.



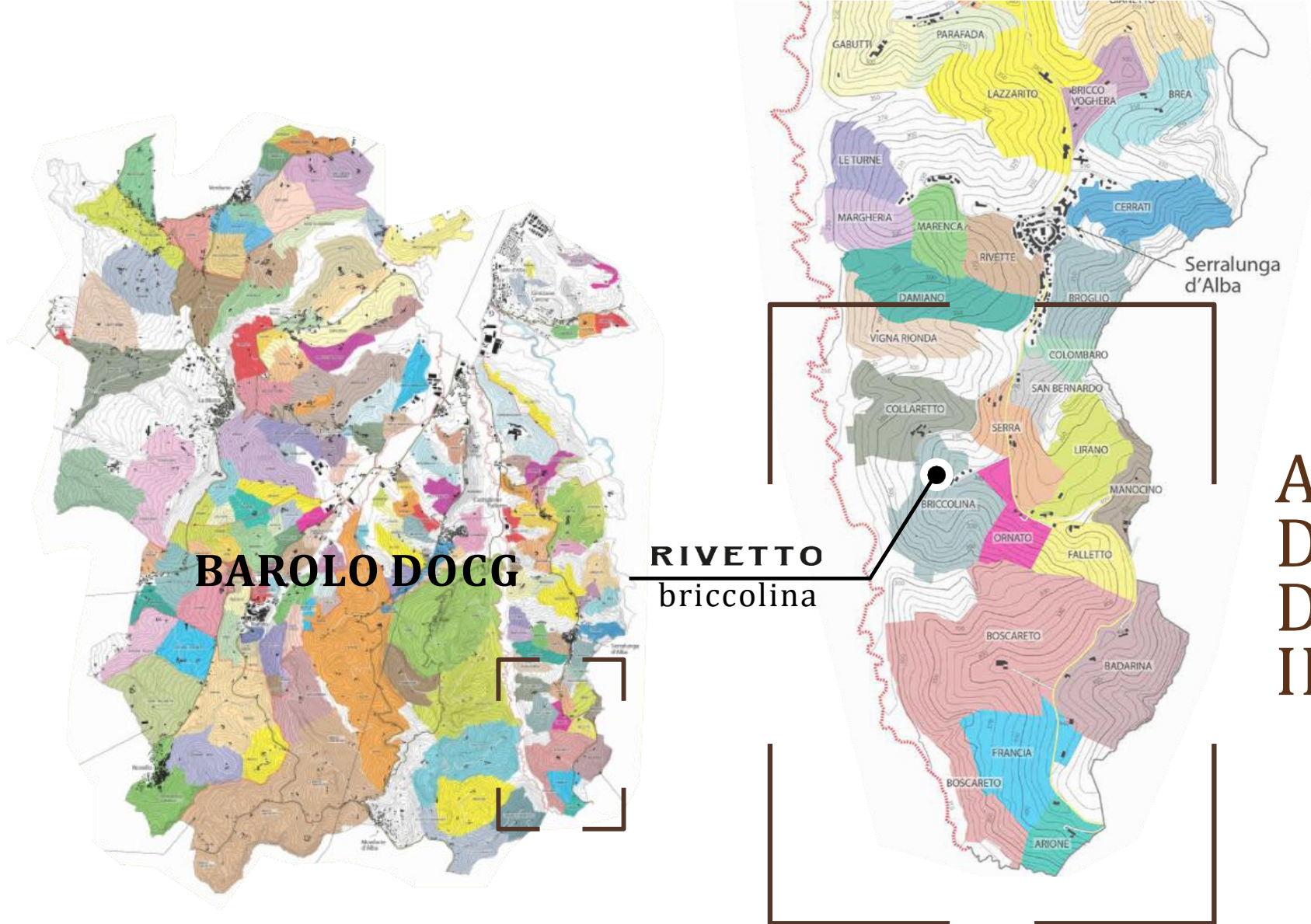
•BRICCOLINA

IL PRIMO GARDEN CRU DEL BAROLO

*La logica vi porterà
da A a B. L'immaginazione vi porterà dappertutto.*

Albert Einstein

RIVETTO



ALLA BRICCOLINA
DI SERRALUNGA
D'ALBA, SI TROVA
IL MIO GIARDINO

Contro ogni tipo di sfruttamento intensivo, ho voluto trasformare il **mio cru più importante** in **un vigneto-giardino, interamente lavorato a mano**. Tra filari di nebbiolo da Barolo ho sistemato siepi, alberi, essenze e piante officinali.

Ogni primavera, le foglie della vite si fondono con i fiori, le buddleje chiamano le farfalle, si sente il profumo della lavanda e, tra le chiome degli alberi, è tornato il cinguettio degli uccelli.

LA BRICCOLINA, IN BREVE

QUOTA ALTIMETRICA

335 m slm.

ESPOSIZIONE

ovest-sud/ovest

PROFONDITÀ MEDIA
DEL SUOLO

70 cm

STRUTTURA
DEL TERRENO

ottima

SUOLI

Tessitura franco-limosa
in equilibrio tra i vari componenti:
argille, sabbia, calcare.



RIVETTO

UN SUOLO VIVO

La Briccolina poggia su terreni antichi, appartenenti alle Formazioni di Lequio, le più antiche del Barolo. Terreni franco-limosi tendenzialmente minerali, di colore chiaro, con un'importante presenza calcarea.

Particolarità dei suoli della Briccolina è la vitalità, oltre a un buon contenuto di sostanza organica, di ottima struttura, frutto di pratiche agricole rispettose del benessere della vite e del suo ambiente.



UN MICROCLIMA ASCIUTTO

Nella zona della Briccolina si incontrano diverse correnti d'aria che contribuiscono al caratteristico microclima della collina di Serralunga: un'area sensibilmente più asciutta e ventilata rispetto al resto della zona della denominazione del Barolo.

MATTINA/ PRIMO POMERIGGIO
prevalenza di aria calda a bassa ventilazione

TARDO POMERIGGIO / SERA
aria fresca e movimentata



UN HABITAT IN EQUILIBRIO

La vigoria della vite è equilibrata grazie ad un suolo che impone alla pianta un comportamento costante.

EQUILIBRIO BRICCOLINA

Tessitura strutturata per un flusso idrico lento da suolo a pianta.

Bassa profondità dei suoli

Posizione di versante e ventilazione calda combattono l'umidità

Acqua capillare accumulata in modo lento e costante





NUOVO PARADIGMA

*Io sono qui per accompagnare,
con lucida follia, il mio piccolo mondo
verso un risorgimento d'equilibrio.*

Enrico Rivetto

RIVETTO



CHI IMMAGINA CREA

Alcuni lo chiamano **risveglio** e diventano gli uomini e le donne che saranno. Nel mio caso la consapevolezza mi ha fatto sentire parte di un tutto, mi ha fatto vedere quello che fino a poco prima percepivo come singoli comparti indipendenti, come un insieme armonico fatto di elementi in dialogo, complementari.

Oggi a Lirano coltivo la vite e la vita. Curo le relazioni e gli scambi di energie che avvengono tra tutti gli esseri viventi e non viventi. Lirano è una un organismo agricolo completo, complesso, vivo, in equilibrio e bello.

LA VITALITÀ DELLA TERRA

ALirano ho cominciato un lungo lavoro per la rigenerazione organica dei suoli. Ho trovato in rame, zolfo, propoli e oli essenziali, alcuni fra i miei più preziosi alleati. Per mantenere una buona fertilità del suolo produciamo il nostro compost



IL COMPOST

Ottenuto da letame di vacca, scarti di cantina, orti e campi. Fermentato **per 2 anni** per ottenere Humus. A rotazione, ogni 7 anni viene fertilizzata l'intera superficie di Lirano.



RIVETTO



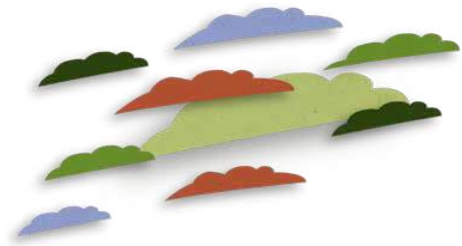
LA PUREZZA DELL'ACQUA

Alirano abbiamo un lago per la raccolta delle acque piovane e sorgive che utilizziamo per tutte le necessità dell'irrigazione e per i trattamenti biodinamici.

IL BACINO DI FITODEPURAZIONE

Le acque reflue, domestiche e di cantina, confluiscono in un bacino di fitodepurazione popolato da piante macrofite e batteri specifici che filtrano e depurano l'acqua e ci permettono di riutilizzarla nei campi.

RIVETTO



LE SIEPI, CORRIDOI BIOLOGICI

Tra i filari di Lirano esistono corridoi biologici ricchi di vita: siepi miste a fiori, erbe officinali che hanno una fondamentale funzione di rifugio faunistico per api, insetti, uccelli e piccoli animali dei boschi, che possono così attraversare le vigne e spostarsi da zona a zona

FLORA E ANTIMICROBICI

| 3.000 m² di vigneto spiantato
in favore dei corridoi biologici

| oltre 2.000 metri lineari di siepi
per circa 1,5 metri di larghezza

Decine di piante diverse:

carpino, rosa rugosa e canina, alloro,
buddleja,
abelia, lillà, lavanda, rosmarino, salvia.

Le erbe officinali liberano essenze antimicrobiche utili a combattere il raghetto rosso e giallo della vite.



RIVETTO



GLI ALBERI TRA LE VIGNE

A Lirano ho piantato oltre 1.000 alberi ad alto fusto tra le vigne. Le fronde degli alberi creano rifugi faunistici e le loro radici combattono l'erosione e il dilavamento, aumentando la biodiversità dell'organismo agricolo.

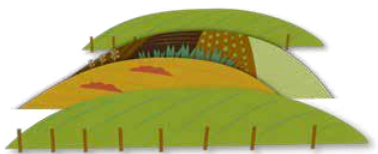
L'ALBERO E LA VITE

| Gli alberi sono rifugio per uccelli frugivori.

| Ospitano coccinellidi e imenotteri parassitoidi che predano insetti nocivi per la vite come la tignola, la tignoletta e le cicaline.

LE SPECIE PIANTATE:
querce, roverelle, cerri, tassi,
tigli, betulle, ippocastani, farnie,
noci, zelkove, parrotie, ginkgo biloba,
frassini, salici, faggi, alberi da frutto.





ORTI, FRUTTETI E CAMPI DI GRANO

Lirano è tornata “indietro nel tempo” recuperando una dimensione di “fattoria” a **culture promiscue**. Oggi produciamo grani antichi, farro, ortaggi, frutta fresca per marmellate e succhi, erbe officinali per la produzione di essenze.



COLTURE PROMISCUE

Oltre 1,5 ettari
a rotazione triennale con legumi
(ceci e fagioli).

Più di 5.000 m
di frutteti orti e serre.

RIVETTO



GLI ANIMALI



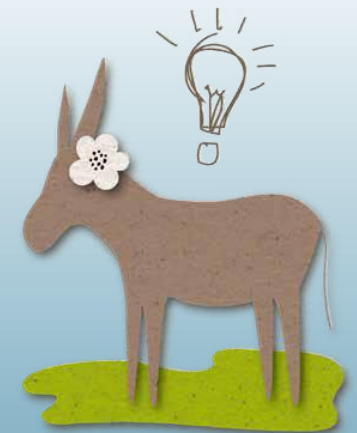
Non esiste organismo agricolo senza animali. Anche Lirano ha i suoi protagonisti: Milo e Shira sono i cigni che vivono nel laghetto. **Filippa, Giulia e Lella**, sono gli asinelli che fanno parte della nostra famiglia

ASINI "REGOLATORI"

Liberi di scorrazzare fra orti e vigneti, gli asini contribuiscono a regolare la crescita delle erbe spontanee.

Con la loro innata simpatia aggiungono buonumore all'organismo agricolo.

I loro scarti diventano compost organico.



RIVETTO

LA VIA DEI BOSCHI

Lirano è circondata da **7 ettari di boschi**, santuario faunistico con alcuni esemplari di alberi secolari: cerri, frassini, querce e carpini bianchi.

Un patrimonio che abbiamo voluto valorizzare attraverso **un sentiero che si snoda per 4 chilometri** tra la vigna e il sottobosco, alla scoperta di una bellezza forestale che in Langa è sempre più rara e preziosa.



LIEVITI DEI BOSCHI

Un recente studio agronomico ha registrato che le uve ubicate in prossimità dei boschi giungono in cantina con una presenza di lieviti sulle bucce peculiare e variegata: sono “i lieviti” dei boschi, ceppi indigeni che avranno un’influenza sulla fermentazione e sul gusto del vino.





LE API

Le api frequentano l'ambiente del vigneto e favoriscono lo scambio di microorganismi come i lieviti incrementando la complessità delle fermentazioni in cantina

LA VITA IN ARNIA



| 6 arnie nei pressi dei vigneti

Ciascuna ospita circa
40.000 api operaie
200 fuchi e 1 ape
regina.

Grazie alle api produciamo
miele, propoli e cera.

RIVETTO



IL COSMO

La luna e i pianeti hanno da sempre avuto un ruolo centrale in agricoltura. Il passare delle stagioni e gli influssi del cosmo sono parte essenziale dell'armonia naturale che sto cercando.

Ho ricominciato perciò ad osservare (e ad ascoltare) il ritmo giornaliero e annuale della Terra, i cicli lunari e siderali, la cui corretta interpretazione può favorire la programmazione dei lavori agricoli, la crescita delle piante e lo sviluppo delle loro caratteristiche.

*In ogni caos c'è un cosmo,
in ogni disordine un ordine segreto.*

Carl Gustav Jung

RIVETTO



VINI E PRODOTTI AGRICOLI

*Ti svelo un segreto:
i migliori
sono tutti pazzi.*

da "Alice nel paese delle meraviglie"

RIVETTO



L'UNICA AZIENDA BIODINAMICA CERTIFICATA DELLA LANGA DEL BAROLO

Rivetto è la **sola azienda agricola all'interno della denominazione Barolo** a potersi fregiare del marchio **Demeter**, certificazione internazionale che garantisce l'applicazione dei principi biodinamici a tutte le fasi del processo produttivo, all'interno dell'organismo agricolo.



ORGANISMO DI CONTROLLO
BIOAGRICERT

N.EUA90YCC

RIVETTO



BAROLO DOCG BRICCOLINA

COMUNE Serralunga d'Alba

ALTITUDINE 340 metri

ESPOSIZIONE Ovest, Sud-Ovest

TERRENO fortemente argilloso e calcareo, con grande presenza di marne a 2 metri di profondità. Terreno a reazione subalcalina.

VITIGNO Nebbiolo 100%

LIEVITI indigeni

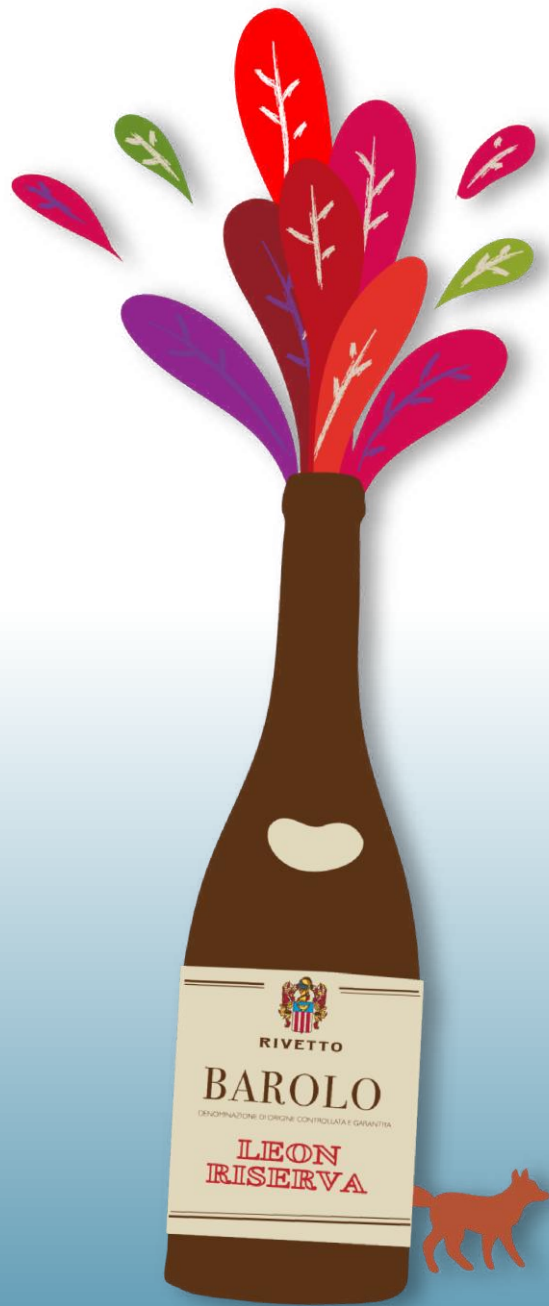
INVECCHIAMENTO in botti di rovere da 15 ettolitri

CHIUSURA sughero naturale

ELEMENTI DISTINTIVI Briccolina è stata la vigna pioniere per il nostro approccio biodinamico ed ora è l'unico cru nella zona del Barolo certificato Demeter. E' una vigna-giardino, interamente lavorata a mano. Lunghissime macerazioni durante la vinificazione.



RIVETTO



BAROLO DOCG LEON RISERVA

COMUNE Serralunga d'Alba

VITIGNO Nebbiolo 100%

LIEVITI indigeni

INVECCHIAMENTO in botti grandi di rovere di Slavonia /Ungherese

CHIUSURA sughero naturale

ELEMENTI DISTINTIVI selezione di cantina. Dopo 5 anni di invecchiamento

il Barolo può fregiarsi del titolo di "riserva": soltanto dalle botti con un maggior potenziale di invecchiamento selezioniamo il Barolo per la nostra riserva che offrirà il meglio dopo 15-20 anni.



RIVETTO



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA



COMUNE Serralunga d'Alba

ALTITUDINE 320 – 420 m. media

ESPOSIZIONE Est, Sud-Est, Nord-Est

TERRENO terreno di origine Serravalliano, argilloso e calcareo. Terreno a reazione sub alcalina, con presenza di magnesio, calcio e ferro.

VITIGNO Nebbiolo 100%.

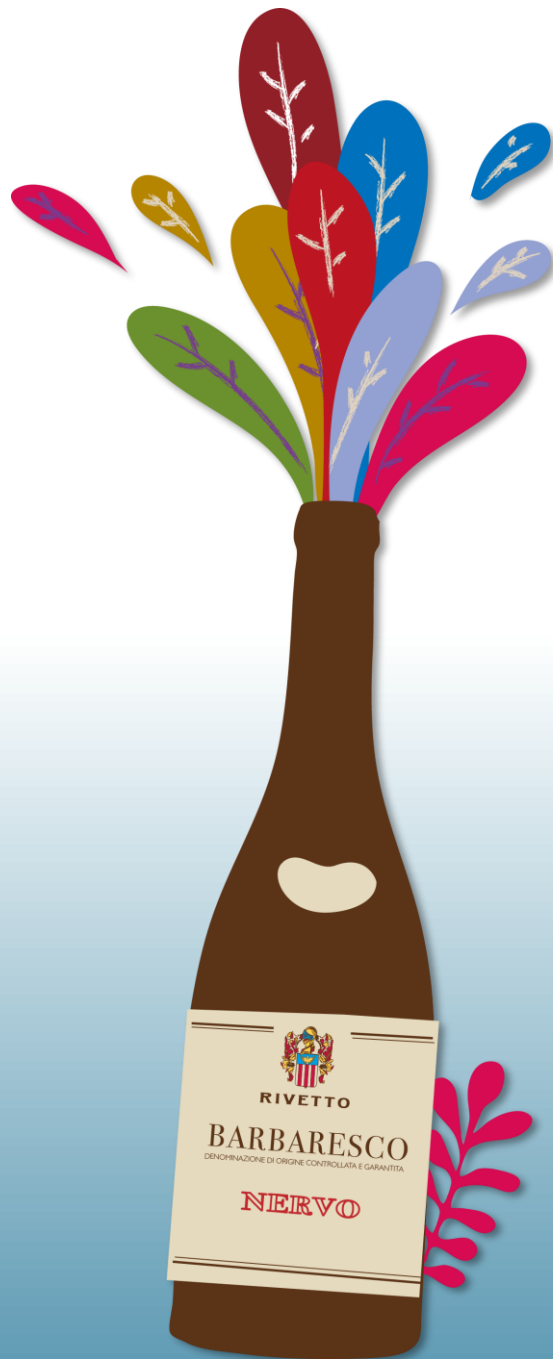
LIEVITI indigeni

INVECCHIAMENTO in botte grande di rovere di Slavonia/Ungerese/Svizzero

CHIUSURA sughero naturale

ELEMENTI DISTINTIVI uve provenienti dalle vigne di Serra, Manocino e San Bernardo.

RIVETTO



BARBARESCO DOCG MARCARINI

COMUNE Treiso

ALTITUDINE 350 m

ESPOSIZIONE Sud-Est

TERRENO caratterizzato da marne alternate a strati sabbiosi

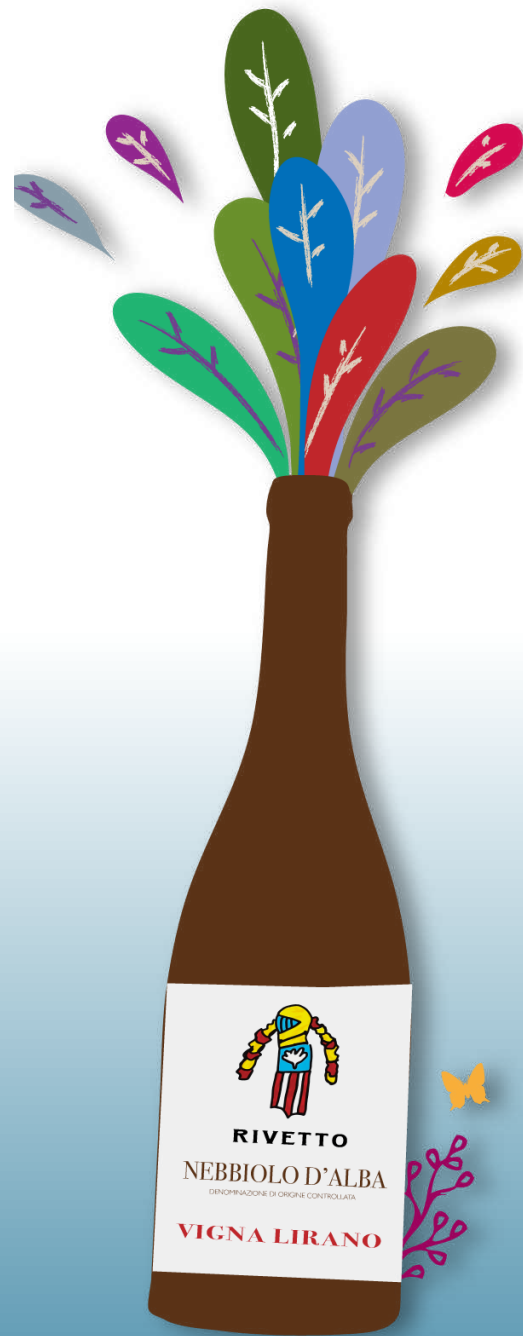
VITIGNO Nebbiolo 100%.

INVECCHIAMENTO in botti di rovere di Slavonia/Ungheria/Svizzera

CHIUSURA sughero naturale



RIVETTO



NEBBIOLO D'ALBA DOC VIGNA LIRANO



COMUNE Sinio

ALTITUDINE 400 m

ESPOSIZIONE ovest

TERRENO calcareo argillo

VITIGNO Nebbiolo 100%.

LIEVITI indigeni

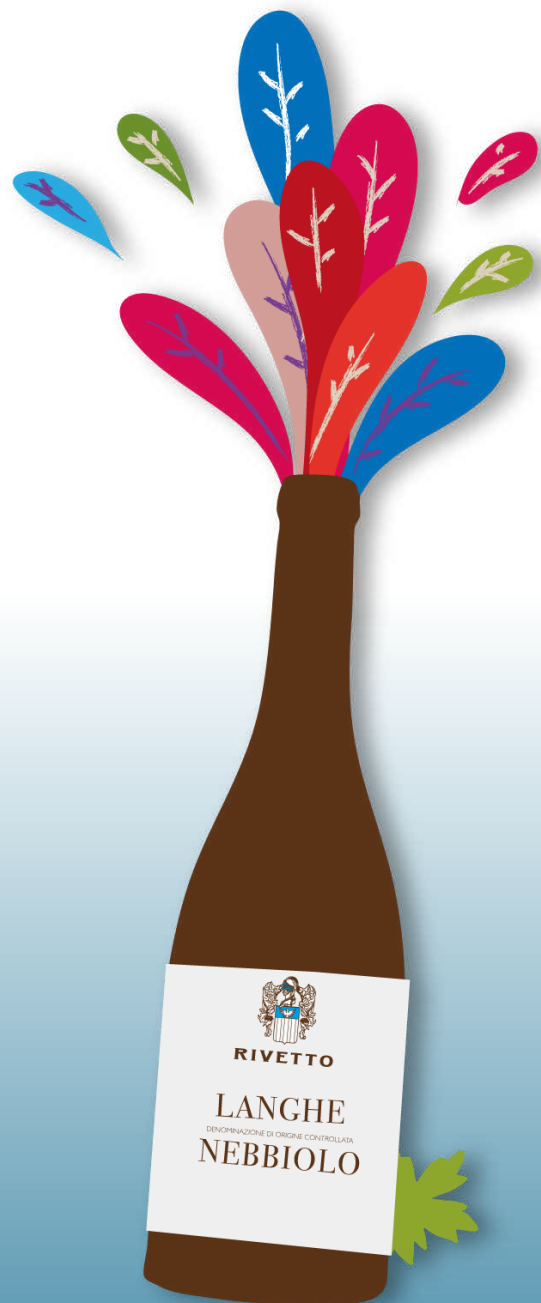
CHIUSURA sughero naturale

INVECCHIAMENTO in recipienti di terracotta

ELEMENTI DISTINTIVI lunghissime macerazioni in recipiente di terracotta.

Lirano è il nome della collina su cui cresce questo Nebbiolo, sul confine della zona di produzione del Barolo. Abbiamo dedicato questo vino alla collina su cui storicamente la nostra azienda vive e cresce.

RIVETTO



LANGHE NEBBIOLO DOC

COMUNE Sinio

ALTITUDINE 340-400 m

ESPOSIZIONE Ovest, Sud, Est

TERRENO Calcareo argilloso

VITIGNO 97% Nebbiolo 3% Barbera.

LIEVITI indigeni

INVECCHIAMENTO in botti di rovere

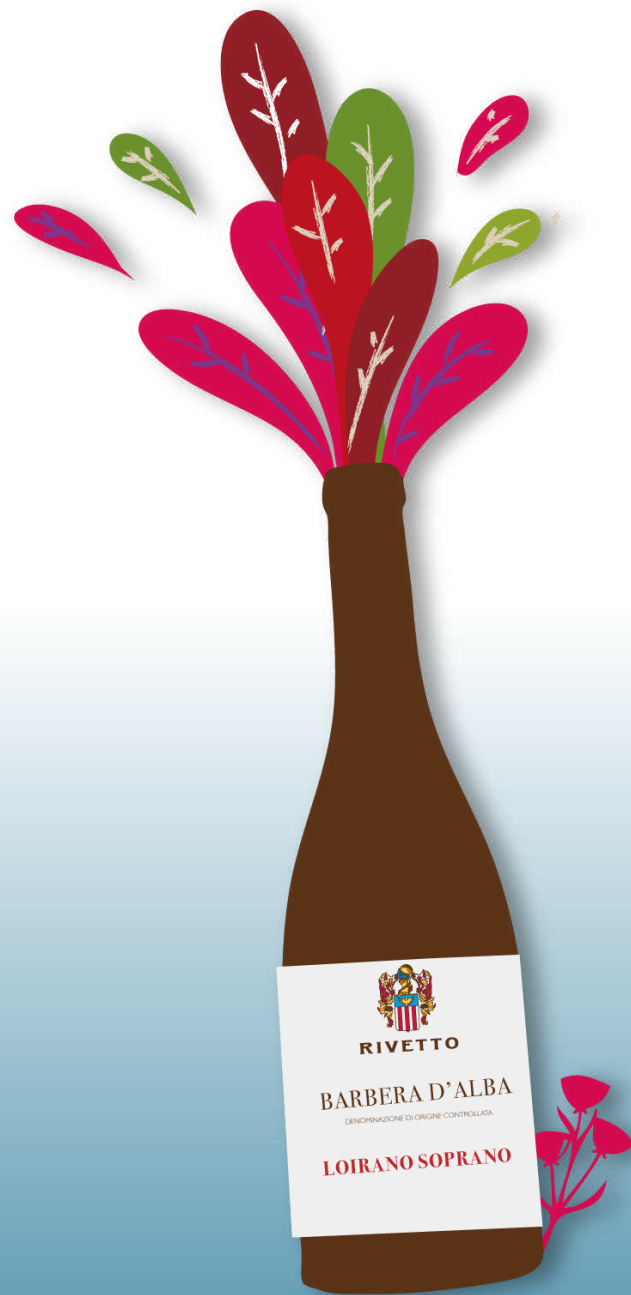
CHIUSURA tappo a vite

IN VIGNA vendemmia a fine settembre- inizio ottobre.

ELEMENTI DISTINTIVI ottenuto con il Nebbiolo che cresce
a pochi passi dal confine della zona del Barolo



RIVETTO



BARBERA D'ALBA DOC LOIRANO SOPRANO



COMUNE Sinio

ALTITUDINE 390 metri

ESPOSIZIONE Ovest

TERRENO sabbioso-calcareo con presenza di marne bluastre a un metro di profondità.

Terreno a reazione sub alcalina, basso contenuto di azoto e ottima ricchezza di magnesio. **VITIGNO** Barbera 100%.

LIEVITI indigeni

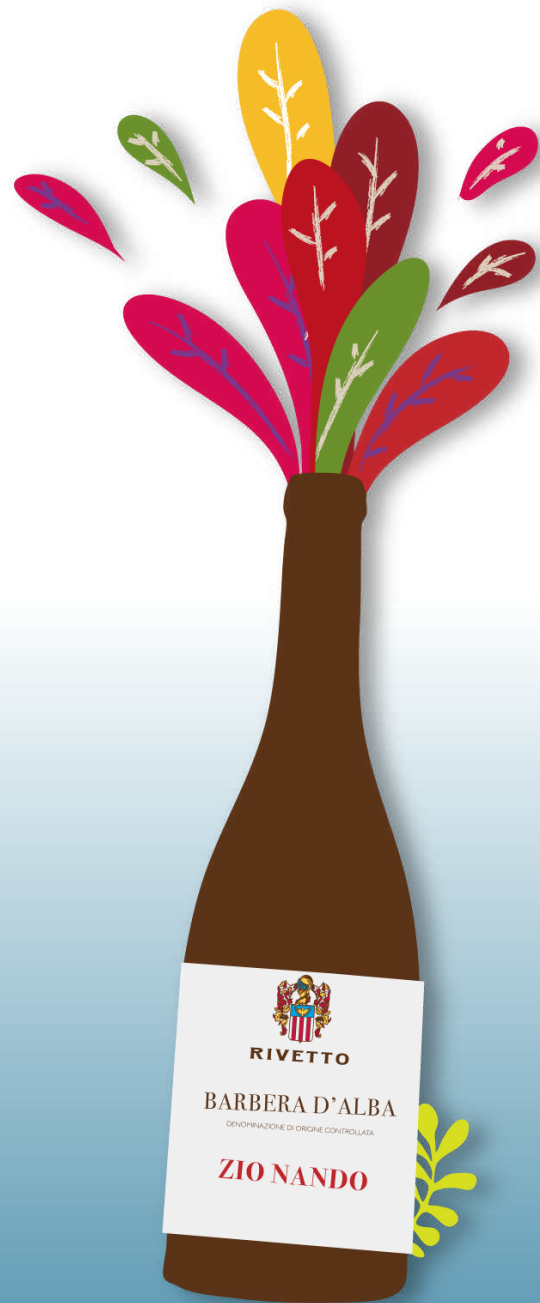
INVECCHIAMENTO in botti di rovere francese

CHIUSURA sughero naturale

ELEMENTI DISTINTIVI la nostra selezione di Barbera che si produce solo nelle migliori annate.

Le uve provengono dalla parte alta della collina di cui porta il nome.

RIVETTO



BARBERA D'ALBA ZIO NANDO

COMUNE Sinio

ALTITUDINE 365 metri

ESPOSIZIONE Ovest

TERRENO sabbioso-calcareo a reazione sub alcalina,
basso contenuto di azoto e buona ricchezza di magnesio.

VITIGNO Barbera 100%.

LIEVITI indigeni

INVECCHIAMENTO 18 mesi in botti da 30 hl di rovere
di Slovonja/Ungheria/Svizzera.

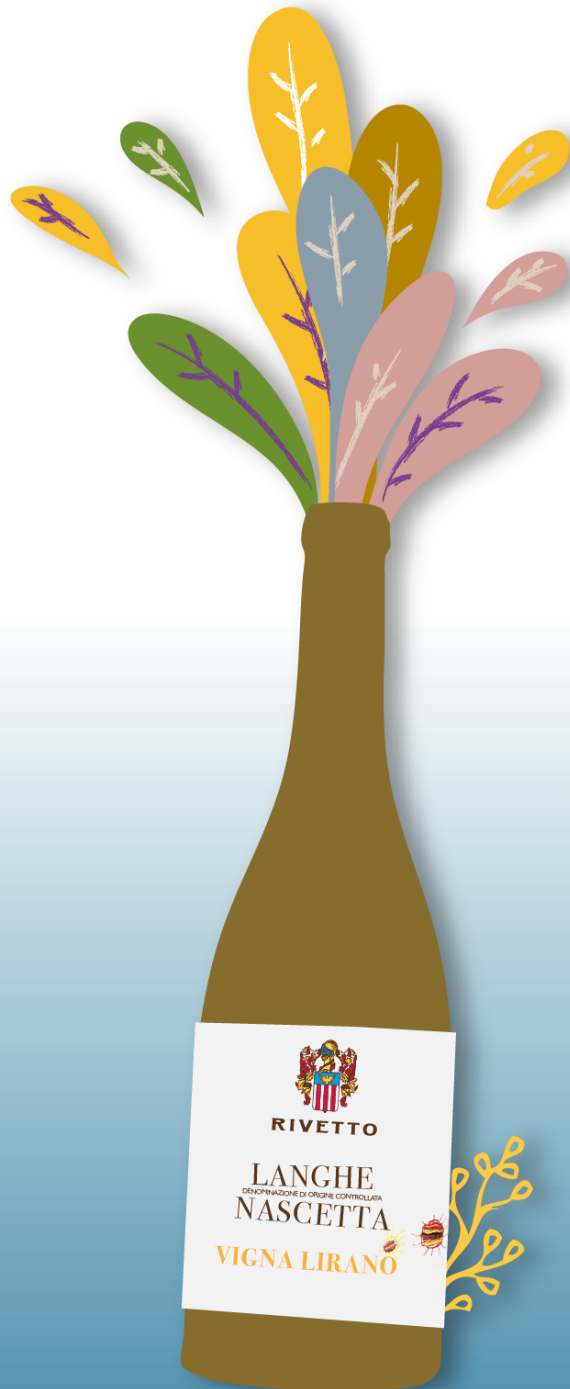
CHIUSURA sughero naturale

ELEMENTI DISTINTIVO il 20% di questa vigna è l'originale piantata nel 1944.

Porta il nome di chi l'ha piantata.



RIVETTO



LANGHE DOC NASCETTA VIGNA LIRANO

COMUNE Sinio

ALTITUDINE 400 metri

ESPOSIZIONE Nord

TERRENO sabbioso-calcareo a reazione sub alcalina,

basso contenuto di azoto

VITIGNO Nascetta 100%.

LIEVITI indigeni

INVECCHIAMENTO parte In cemento.

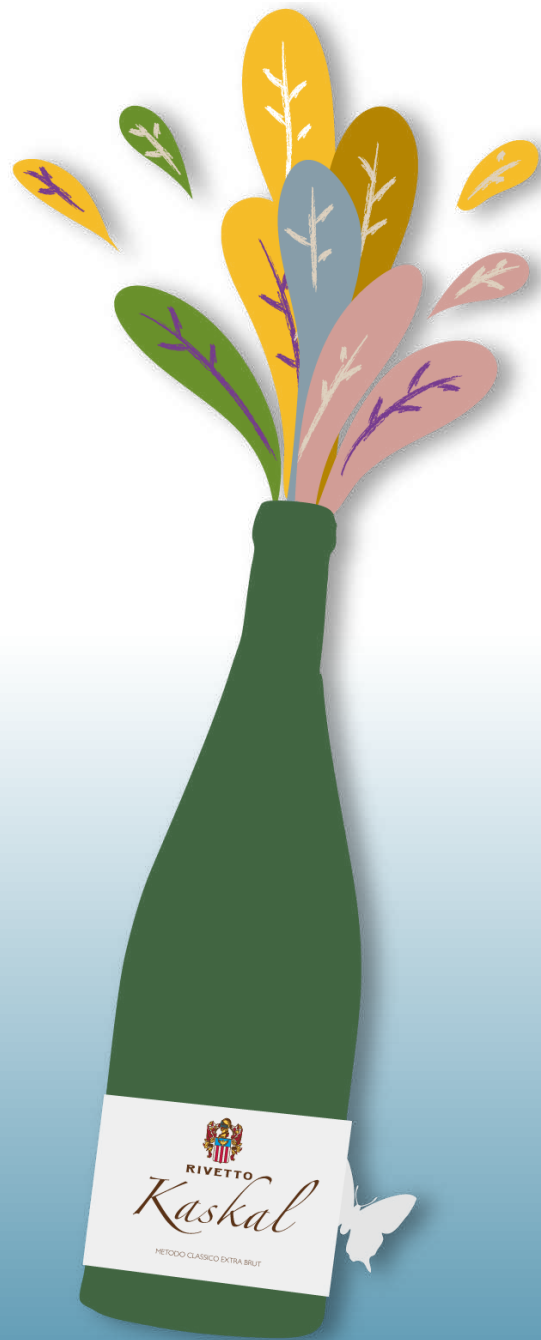
CHIUSURA tappo a vite

ELEMENTI DISTINTIVI una piccola parte è vinificata in recipienti

terracotta con macerazioni di alcuni mesi.



RIVETTO



KASKAL

COMUNE Serralunga d'Alba

TERRENO calcareo argilloso ricco di marne.

VITIGNO Nebbiolo 100%

LIEVITI selezionati

CHIUSURA sughero naturale

ELEMENTI PECULIARI Metodo Classico, dosaggio zero, 60 mesi sui lieviti.

Solo dalle punte dei grappoli di nebbiolo. Il nome che abbiamo scelto in Antico Sumero letteralmente significa "la strada che conduce al re": un percorso intrapreso per esplorare le potenzialità di un vitigno nobile, un cammino fatto di attese, attenzioni, speranze, per raggiungere la qualità eccelsa.



PRODOTTI AGRICOLI

Ogni anno a Lirano produciamo **cereali**, **ortaggi** e **frutta fresca** che, in base alla stagione e alla disponibilità, vengono trasformati in **succhi**, **marmellate**, **gallette** e molto altro.

Tutti i nostri prodotti agricoli seguono i principi della coltivazione biodinamica e sono certificati biologici.



OSPITALITÀ

RIVETTO



SUITES APPARTAMENTI DI CHARME NEL CUORE DI ALBA



Ordine dei
Dottori Commercialisti
e degli Esperti Contabili
di Torino



Fondazione
Piero Piccatti e
Aldo Milanese
ORDINE DEI DOTTORI
COMMERCIALISTI
ED ESPERTI CONTABILI
TORINO

Quattro eleganti appartamenti completi di ogni servizio nel centro storico di Alba, ristrutturati in stile contemporaneo nei locali dove sorgeva l'antica casa vinicola negli anni trenta.

COMFORT SUITES

- Ampie metrature da 50 a 100 mq
- Soggiorno con cucina attrezzata, una o due camere da letto e bagno.
- Parcheggio interno privato
- Giardino
- Riscaldamento a pavimento, filtraggio aria condizionata e insonorizzazione ambienti

Ricarica Tesla e auto elettriche gratuita per tutti gli ospiti.



RIVETTO



*Ti prenderà per pazzo chi,
non udendo alcuna musica,
ti vedrà danzare.*

Baudelaire



www.odcec.torino.it

www.linkedin.com/company/odcec-torino/

www.youtube.com/channel/UCBUHnLEOEHA6YY-MLr8vG8A/videos