

**SAMUEL COGLIATI** Il sestese fondatore della casa editrice indipendente «Possibilia» che pubblica testi dedicati al nettare di Bacco

## «Ho trasformato la mia passione in un mestiere»

Dopo una carriera nel giornalismo si è lanciato nel mondo delle degustazioni e adesso racconta i prodotti francesi agli italiani: «Il vino racchiude in sé diversi aspetti culturali: dalla geografia alla storia, dall'antropologia all'economia, dall'estetica al piacere»

di Sonia Minchillo

**SESTO SAN GIOVANNI** (mns) Scrittura e vino vanno d'accordo? Si direbbe di sì visto che **Samuel Cogliati**, 41 anni, è riuscito a fare delle sue due passioni un lavoro. Samuel ha fondato una casa editrice indipendente, la Possibilia, che si occupa della pubblicazione di testi dedicati al vino.

**Com'è che si è appassionato alla bevanda di Bacco?**

«A casa mia a tavola il vino c'è sempre stato. Era qualcosa che faceva parte della cultura familiare. Ho cominciato a berlo a 15 anni, ma la scintilla è scattata dopo, quando ho capito che era uno strumento per tenere insieme i miei due Paesi di appartenenza l'Italia e la Francia. E poi il vino racchiudeva in sé una serie di aspetti culturali che da sempre mi appassionano come la geografia e la storia, l'antropologia, l'economia, l'estetica e il piacere. Così ho seguito un percorso all'interno dell'associazione nazionale sommelier».

**Lei non ha bisogno del vino per essere creativo perché fin da piccolo scriveva.**

«Fin da adolescente sognavo di fare il poeta, non partecipavo con successo anche ad alcuni concorsi di poesia e prosa. Ma poi bisogna fare i conti con la realtà. L'università è stato il periodo più bello, vorrei essere ancora su quei banchi a studiare. Con gli anni la mia passione è maturata: dal sogno del poeta e del romanziere si è tradotta nel giornalismo. Desideravo lavorare con la scrittura e l'editoria. Avevo le idee chiare. Ero determinato. Così ho cominciato nel 1998 il mio percorso di cronista con la Gazzetta del Nord Milano, terminato come capo redattore nel 2012 con la chiusura del giornale. Dopo qualche anno di giornalismo e dopo il primo corso da sommelier nel 2002 avevo cominciato a collaborare con la redazione della rivista e del progetto editoriale di vino e cultura «Porthos». È stata un'esperienza fondamentale perché ho conosciuto delle persone che mi hanno insegnato molto, sono entrato nel settore facendomi dei contatti e facendomi conoscere e imparando anche come funzionava una micro casa editrice, perché Porthos stampava anche dei libri. Inoltre, ho seguito anche il loro progetto didattico che era più affine al mio modo di sentire e trattare il vino, formandomi come insegnante. Allora non lo sapevo, ma quella esperienza mi avrebbe permesso di costruire il mio futuro».

**Da un giorno all'altro lei si ritrova senza un lavoro. Una storia come tante oggi. Cos'ha fatto? Come ha reagito?**

«Sì, senza preavviso il giornale per cui lavoravo ha chiuso e lì sono andato in panico, mi sono detto e ora che faccio? Non avevo molte alternative. Le mie competenze erano la scrittura e la conoscenza del vino. Così all'inizio mi sono buttato a capofitto nella didattica, insegnando nei corsi di degustazione. Poi, ho cominciato ad accarezzare l'idea di costruirmi un progetto editoriale tutto mio. Avevo già

### Classe 1976, francese di nascita, da giovane sognava di diventare poeta

**SESTO SAN GIOVANNI** (mns) Per metà francese e per metà sestese, Samuel Cogliati è riuscito, o meglio come direbbe lui, sta riuscendo in una lotta quotidiana, a fare della sua passione un mestiere. Sarebbe meglio utilizzare il plurale dato che Samuel di passioni ne ha due: la scrittura e i vini. Nato nel 1976 a Lione, ha frequentato prima l'itis a Sesto e poi, visto che non voleva seguire i consigli del padre e diventare un idraulico,

ha optato per un istituto tecnico linguistico sperimentale a Milano. Dopo il diploma si iscrive a lettere moderne e poi segue la strada giornalistica collaborando per più di 10 anni con La Gazzetta di Sesto. «A 14 anni il mio sogno era fare il poeta, quando ho capito che con la poesia non ci avrei mangiato, ho sognato di fare il romanziere, e quando ho capito che anche quella strada non mi avrebbe fatto arrivare a fine mese ho

imboccato la strada del giornalismo e anche quella non è una strada per chi vuole rendersi la vita sicura e facile». Mentre racconta Sesto sul giornale locale, Samuel, appassionato di vini, si iscrive a dei corsi di degustazione dell'associazione nazionale sommelier. Una strada che riesce dapprima a coniugare con il giornalismo e che poi diventerà il suo lavoro da imprenditore con la casa editrice indipendente Possibilia.



aperto Possibilia nel 2009, ma facevo solo un periodico online gratuito, che non funzionava, una cosa che facevo nei ritagli di tempo. Da quando mi sono ritrovato senza lavoro ho capito che Possibilia poteva essere la mia possibilità. A Porthos avevo visto

la Francia, si può assaggiare qui in Lombardia un ottimo San Colombano dell'azienda Panigada».

**Ci riprovo. Se andassimo in vacanza in Francia quali strade del vino ci consiglierebbe di seguire?**

«Ma è quasi mai vero che un vino che costa molto poco lo sia altrettanto. Insomma, per bere bene bisogna studiare, informarsi».

**E io che pensavo che il vino fosse uno dei pochi piaceri della vita!**

«Ma è così, anzi dovrebbe essere così. Oggi il vino si beve per piacere. Quando si dice che il vino fa buon sangue è una baggianata, e meglio mangiarsi della frutta. Una volta il vino era considerato un alimento, era molto calorico. Oggi lo si beve perché è buono, per appagare i nostri sensi, soprattutto il gusto e l'olfatto. Purtroppo negli ultimi tempi rientra in una serie di status symbol che hanno fatto schizzare i prezzi e questo non è giusto».

**Torniamo alla sua storia di imprenditore, com'è avere un'attività in proprio, un**

Da adolescente ho partecipato con successo ad alcuni concorsi letterari... Ma poi bisogna fare i conti con la realtà

Ha chiesto consiglio a qualcuno, colleghi, esperti o davvero si è lanciato da solo?

«Ho valutato bene le cose, l'esperienza a Porthos mi aveva dato le basi e i contatti. Il fatto che molte riviste avevano chiuso i battenti a causa di Internet dove si trova tutto e gratuitamente. E soprattutto che dovevo occuparmi di un settore di nicchia e che potevo sfruttare il mio essere per me-

A questo punto scatta la domanda sul vino blu, bianco e rosso da assaggiare assolutamente.

«Ah no. Non posso consigliare un vino così, non è il nome, ma il produttore che fa il vino. E poi va abbinato. La cosa che posso consigliare è di avvicinarsi ai vini naturali, in cui non c'è nessuna sostanza chimica, nessun additivo. Sono più buoni, sani e digeribili. Io ormai bevo solo e digeribili. Purtroppo per i vini non vale la regola dell'etichetta che elenca gli ingredienti. Senza scomodare

«Gli italiani amano la Provenza e consiglio la zona di Bagnol, che è anche il nome del vino prodotto in quell'area. Lì ci sono tanti bravi produttori. Altro percorso per il turismo sul vino è l'Alsazia».

**Se voglio andare a cena da qualcuno e fare bella figura, porto una bottiglia di...»**

«Champagne, con il champagne non si sbaglia mai e non chiamatelo bollicine. Per bere non occorre spendere tanto, o meglio, non sempre il rapporto qualità-prezzo è veritiero. Non è detto che un vino che costi molto sia buono, e

**lavoro che si è costruito da soli?**

«Com'è? Il mio futuro lo vedo di 6 mesi in 6 mesi...ci sono spesso nottate in bianco. Qualche volta sembra che la cosa non funzioni. Lavoro 6 giorni su 7, a volte anche la domenica fino a 70 ore settimanali e per 340 giorni all'anno. Scrivo poco e mi occupo di più, purtroppo, di tutto il resto: contabilità, amministrazione, burocrazia, distribuzione, traduzioni. Mi avvalgo anche di alcuni collaboratori ma il 70% del lavoro lo faccio io. Con un'attività tua ti accolli tutti i rischi, ma io sono testardo e voglio fare le cose che mi appassionano e con Possibilia posso farle come piacciono a me. Sono finalmente indipendente. A questo non potrei più rinunciare. E poi sono soddisfatto, penso di fare dei bei prodotti, dei bei libri».

**Quali sono i libri che ha scritto finora?**

«Il mio best seller, ormai esaurito, «Champagne - Il sogno fragile», «Vini naturali - Che cosa sono?».

**Lei sta barando, perché ha scritto anche libri che non c'entrano nulla con il vino, trova ancora tempo per la sua passione per le parole, la poesia e la prosa.**

«Ho scritto un libro sui testi di **Vincenzo Capossela**. «Ovunque protegge» e quello che credo sia il mio libro migliore, ne sono davvero orgoglioso. Per ora è un E-book ma non escludo che possa trasformarsi presto in un sogno di carta «Inseguire Paolo Conte (qui e altrove)», un lavoro dedicato alle tematiche trattate nel corpus testi di **Paolo Conte**».

**Parlando di sogni, qual'è quello che tiene chiuso nel cassetto?**

«Vorrei che Possibilia diventasse il mio unico lavoro, la mia unica rendita. Potermi dedicare a tempo pieno. Per ora non è così, lavoro ancora con la didattica del vino con l'associazione nazionale sommelier, mi occupo di corsi di degustazione e formazione sui vini francesi, sono consulente per importanti distributori, importatori, ristoranti e ho anche qualche collaborazione giornalistica di settore».

**Ma ce l'ha un piano B, un piano di riserva? Non so farsi una sua vigna, aprire un'enoteca...**

«Macché, fare il vino è un mestiere difficilissimo e faticosissimo e poi oggi non si può più né comprare né affittare una vigna. Per una vigna di Barolo occorrono da uno a due milioni di euro. Di enoteche ce n'è fin troppe, al massimo potrei lavorare in un'enoteca, ma sarebbe un ripiego. Devo vivere per ciò che mi appassiona».

**Parlando di passione, tanti ragazzi e giovani adulti fuori vorrebbero fare come lei, crearsi un progetto in proprio, magari proprio con l'editoria, cosa gli consiglierebbe?**

«Per fare qualcosa di simile a quello che ho fatto io, guardando anche il mio percorso a ritroso, servono alcune condizioni: essere molto motivati, avere le idee chiare, conoscere il mercato, mettere in conto tanti sacrifici e avere un pizzico di follia. Per fare gli editori in Italia bisogna essere un po' folli».