

CURRICULUM

Bruna Ferro è nata ad Asti nel il 17 settembre 1962, erede di una famiglia di viticoltori che fin dal 1927 coltivava la vigna a San Marzano Oliveto, piccolo e caratteristico borgo collinare in provincia di Asti, a metà strada dagli importanti centri di Canelli e Nizza Monferrato.

Fin dall'infanzia si appassiona alla terra ed ai suoi frutti migliori. Compiuti gli studi, inizia a collaborare nell'azienda agricola di famiglia, denominata **Carussin** (cascina dei calossei), in quanto i suoi nonni provenivano dal vicino comune di Calosso d'Asti.

La prematura scomparsa del padre Carlo, che le aveva nel frattempo trasmesso tutte le indispensabili esperienze ed insegnamenti per la buona conduzione dei vigneti e la produzione di ottimo vino, non intacca il suo entusiasmo nel proseguire un'attività che sarebbe cresciuta costantemente negli anni, grazie al suo impegno ed alla volontà di affermarsi nel mondo della produzione di qualità, tuttora adottata come filosofia di vita e di lavoro.

Nel 1984 sposa Luigi Garberoglio, che con analoga passione si inserisce positivamente nella conduzione dell'azienda agricola, in particolare per quanto riguarda l'aspetto agronomico ed enologico. Dal matrimonio nascono due figli: Luca e Matteo, rispettivamente di 18 e 15 anni, che nonostante la giovane età si rivelano già molto interessati a proseguire l'attività familiare.

- Iscritta dal 1987 all'associazione nazionale **Donne del Vino**, Brunna Ferro è tra le più attive componenti della delegazione piemontese, che organizza ogni anno molte manifestazioni di rilievo, che la vedono costantemente tra le protagoniste di un intenso lavoro promozionale, ma anche dedicato al sociale, come il progetto "Otonga", che ha lo scopo di raccogliere fondi per salvare dalla distruzione una parte consistente della foresta pluviale in Ecuador o la *Cantina Didattica*, realizzata presso l'oasi del WWF di Villa Paolina in località Valmanera di Asti, attrezzata come una cantina in miniatura, per far conoscere ai giovanissimi studenti il mondo del vino e della sua produzione.
- Socia del club Lios Nizza Monferrato Canelli.
- Socia dell'associazione Ethica di Asti.
- Facente parte dell'Associazione l'Asino coordinamento nazionale degli Asinari.
- Facente parte dell'Associazione Culturale Asini si Nasce ...ed io lo nakkui
- Facente parte della commissione agricola c/o Confagricoltura.
- Sede dell'Associazione Asini si Nasce... ed io lo nakkui sud Astigiano
- Facente parte del consiglio della Bottega del Vino "Signora in Rosso" di Nizza Monferrato.
- Facente parte del consiglio Imprenditoria Femminile di Asti.
- Socia dell'enoteca Regionale di Canelli e Acqui Terme.
- Socia associazione promozione del "Nizza"

Molto intensa è anche la sua attività esterna di pubbliche relazioni e promozione dei vini firmati **Carussin**, con partecipazioni costanti in Italia ed all'estero alle principali manifestazioni dedicate al vino, come il Vinitaly di Verona, Pro Wine di Dusseldorf, Wine end fire Festival a Londra, Vinexpo Bordeaux, Merano Wine Festival ed altre, collabora, inoltre, con l'Associazione Premio Grinzane e Cavour.

Premio [De@Terra](#) 2005.

I suoi vini vengono anche proposti in importanti degustazioni professionali da parte di giornalisti specializzati, come il *Barbera Meeting* e sono segnalati positivamente sulla Guide ai Vini d'Italia e quella ai Vini Quotidiani del Gambero Rosso – Slow Food, I Vini di Veronelli, Guida Critica & Golosa di Paolo Massobrio, Guida Mangiare & Bere in Piemonte di Bruno Gambarotta, riviste del settore nazionali ed internazionali.

La produzione dell'azienda, che può contare su 22 ettari di vigneti, di cui l'80% coltivati a Barbera, è indirizzata in modo particolare alla Barbera d'Asti, il vino rosso di grande tradizione del territorio, che attualmente ottiene sempre maggiori consensi ed ottimi risultati di diffusione in Italia ed all'estero. Uno spazio produttivo è anche riservato ad altri importanti e storici vitigni autoctoni come Moscato, Cortese e Dolcetto.

I vini di **Carussin** sono inseriti nella prestigiosa Enoteca ed in varie importanti manifestazioni curate dall'I.C.I.F., l'importante Istituto di perfezionamento per l'alta cucina italiana, riservato agli chef professionisti di tutto il mondo, che ha sede a Costigliole d'Asti.

Riconoscimenti e premi per questi vini, sono arrivati negli ultimi anni anche nell'ambito di importanti concorsi enologici, come quello del Vinitaly di Verona, Douja d'Or di Asti, Pramaggiore, Città di Acqui Terme.

Con altri validi produttori della zona, ha dato vita all'associazione *Vigne del Nizza*, che ha lo scopo sia di valorizzare ulteriormente una zona storica di produzione di grande qualità della Barbera, sia di attuare partecipazioni comuni ai più importanti appuntamenti di promozione.

La predisposizione ai contatti umani ed all'accoglienza, ha portato Bruna Ferro ad aderire con entusiasmo fin dall'inizio al *Movimento per il Turismo del Vino* ed in occasione dell'appuntamento annuale con il **Wine Day**, la sua cantina è tra le più visitate dell'astigiano e presenta molte simpatiche e coinvolgenti iniziative dedicate agli enoturisti.

Questa vocazione all'accoglienza ed al potenziamento dell'attività è testimoniata dall'espansione della sede produttiva, con la realizzazione di una elegante e funzionale sala di degustazione, inserita nel percorso di visita che inizia con la "cantina del cuore", dove nel 1927 si iniziò a produrre il vino, per poi raggiungere gli attuali locali di vinificazione ed affinamento in botti e bottiglie, compresi in una costruzione che si è aggiunta all'antica cascina, rispettando il bellissimo paesaggio di vigneti che la circonda, grazie alla realizzazione sulle facciate di coreografici murali di tema agreste. Nel percorso visita dell'azienda, che è anche inserita negli itinerari proposti dalla *Strada del vino dell'Astesana* che interessa tutta la parte sud della provincia di Asti, non manca un piccolo e suggestivo museo di contadinerie e ricordi familiari.