

Dall'industria odontoiatrica alla viticoltura. La storia di Nora Breitschmid che dalla Svizzera si è trasferita ad Avola per fare vino

25 Luglio 2026



AVOLA – Era l'inizio degli anni Duemila quando l'imprenditore svizzero **Ueli Breitschmid** e sua moglie **Erika**, durante un viaggio di piacere, si innamorarono della Sicilia e decisero di comprare una tenuta vista mare ad Avola (Siracusa), celebre per la mandorla ma contesto ideale anche per la viticoltura, tradizione millenaria nella Val di Noto.

A distanza di tempo, quella che doveva essere una casa per le vacanze è diventata un'azienda vitivinicola e a portarla avanti c'è oggi la figlia **Nora**.

La famiglia, proprietaria di Curaden, colosso degli spazzolini da denti Curaprox, possiede altre

due cantine, una in Svizzera e l'altra in Spagna, e in Sicilia ha iniziato con la coltivazione del gelsomino, destinato all'industria dei profumi francese. E porta avanti la viticoltura con la stessa filosofia dell'impresa odontoiatrica, mettendo al centro il benessere e la salute, che in campagna si declina con coltivazioni biologiche.

Sono stati i Breitschmid nel 2006 a impiantare i primi vigneti a Tenuta Palmeri, oggi gli ettari vitati sono 24, circondati da piante di mandorle e ulivi, agrumi e melograni, oltre a offrire ospitalità in cinque appartamenti che circondano l'antica masseria ed esperienze con degustazione.

Si coltivano i vitigni a bacca nera Nero d'Avola, sul quale l'azienda punta particolarmente producendolo anche in versione rosa e spumante metodo italiano, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot e quelli a bacca bianca Grillo, Chardonnay e Moscato di Noto, tutti in regime biologico. La caratteristica argillosa dei terreni fa sì che l'acqua dei vicini Monti Iblei non si disperda completamente, rivelandosi provvidenziale per lo sviluppo della vite.



La produzione è di meno di sessantamila bottiglie e finisce quasi interamente in Svizzera, dove la famiglia possiede anche dei punti vendita diretti, uno a Lucerna e l'altro a Basilea. La vendita diretta, spinta dall'accoglienza in cantina, è come per tante aziende, anche per Tenuta Palmeri la chiave di volta per contenere la crisi dei consumi.

“Dal 2011 ho deciso di dedicarmi a tempo pieno al vino” racconta Nora, 36 anni, che grazie a studi in viticoltura da un lato, e comunicazione e marketing dall’altro, riesce a interpretare a tutto tondo quello di c’è bisogno in tenuta, “e dallo scorso anno, dopo la scomparsa di mio padre, sto dedicandomi a tempo pieno a questa azienda”.

“Il nostro approccio in tutte e tre le aziende – qui, in Svizzera e in Spagna – è rispettoso dell’ambiente, coltiviamo in biologico in tutti e tre i paesi”, aggiunge. “Dagli spazzolini all’agricoltura, cerchiamo sempre un approccio orientato alla prevenzione, vogliamo produrre cibo buono che fa bene alla salute, così come produciamo spazzolini che tutelino la salute”.

