

Maria Ida Avallone

PERSAPERNE DI PIÙ www.villa.matilde.it www.napoli.repubblica.it

A capo dell'azienda vinicola Villa Matilde

Cinquant'anni, ha dedicato all'impresa di Cellole tutta la sua vita lavorativa dopo aver sognato di intraprendere la carriera diplomatica. Era stato il padre, Francesco Paolo Avallone, a fondare nel 1965 Villa Matilde, e a cercare l'antica pianta da cui nasceva il vino cantato da Orazio e Virgilio

FRANCESCA BIANCO



IL VINO Il Falerno del Massico, il vino riscoperto da Villa Matilde (in alto). In basso, Maria Ida Avallone vista da Ardizzone

«Se fossi un vino sarei una varietà del sud. Un rosso dal gusto deciso, di quelli che versi nel bicchiere e ne scopri subito le meraviglie...». Non ha dubbi Maria Ida Avallone, la sua indole schietta ha lo stesso sapore dei vini delle nostre terre. È proprio al vino che ha dedicato tutta la sua vita. Cinquantenne a capo di Villa Matilde, l'azienda di Cellole dove si produce il mitico Falerno, la Avallone rappresenta in Campania l'associazione nazionale "Le donne del vino", che riunisce imprenditrici, ristoratrici, giornaliste. Ma da ragazza il suo sogno era un altro. «Volevo diventare una diplomatica, ma poi sono stata illuminata sulla via di Damasco, anzi sulla via di Villa Matilde» confessa con il sorriso radioso di chi sa di aver scelto la giusta strada. Tutto il suo percorso di studi, finalizzato ad un solo obiettivo. «Sognavo questa carriera perché volevo rappresentare il mio paese, ero affascinata da persone che frequentavano la mia casa. Adesso allo stesso modo rappresento una terra bellissima». Laureata a ventuno anni in Scienze politiche, la Avallone inizia a studiare anche Giurisprudenza e, nell'attesa di specializzarsi per avviare la carriera diplomatica, su invito del fratello Salvatore, inizia a lavorare in azienda. «Erano i primi anni '80, eravamo una realtà ancora modesta, poco più di una fattoria». Da allora Villa Matilde è diventata il suo futuro, così com'è stata il suo passato, il territorio fiabesco vissuto da bambina.

L'azienda di Cellole infatti custodisce i ricordi d'infanzia e nasce da un sogno. Il padre Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, «incuriosito e pungolato dal suo docente di cattedra», negli anni '50 decise di riportare alla luce il leggendario vino scomparso: il Falerno. Uno dei vini più famosi della letteratura antica, descritto nei racconti di Plinio, nei versi di Virgilio ed Orazio. Lo definivano "severus, fortis, ardens", un nettare degli dei che ha attraversato i secoli. «Mio padre ha cercato per anni le antiche piante del Falerno e con queste ha avuto la base per

un vino moderno ma discendente da quella mitica tradizione». Ricerca e passione che lo resero un grande protagonista della terra di lavoro. Nel 1965 fondò Villa Matilde, dal nome della moglie: l'anno prossimo la sua azienda compirà cinquant'anni. «Ma lui non aveva la velleità di fondare un'impresa commerciale, voleva semplicemente essere ricordato come l'artefice della rinascita del Falerno». La famiglia infatti ha di versa tradizione: «Discendo da generazioni di avvocati, con la formazione giuridica nel Dna ma con la passione per la terra».

Sarà Maria Ida, insieme al fratello Salvatore, a rompere la tradizione e a trasformare quella che era stata una sfida del padre in una grande azienda vinicola. Da fratelli che si adorano, per tutti Maria Ida e Salvatore sono Ninni (la piccola di casa) e Tani, sono riusciti a trasformare la piccola realtà paterna. «Nostrò padre era contento che volessimo continuare con l'azienda, ma anche preoccupato. Abbiamo forgiato Villa Matilde quando ancora era una massa informe fino a farla diventare quella che è ora».

Da fattoria, non ancora azienda affermata, è stata testimone della sua infanzia. «Tutti i weekend trascorrevamo in campagna. Mio padre, da persona amorevole ma anche rigida, voleva che i figli imparassero che cosa fosse il lavoro». Giornate passate insieme alle due sorelle al fratello maggiore tra le vigne, per apprendere dai contadini i segreti della terra. «Papà ci teneva sempre impegnati, a imbottigliare e a lavorare tra le vigne. L'etichettatura delle bottiglie veniva fatta a mano con un nastro di raso e quasi se non venivano tutte uguali...», confessa con gli occhi malinconici nel ricordare la severità del padre ma anche la sua passione. «I momenti più belli erano le vendemmie, vissute come una grande festa, un rito collettivo». L'azienda diventa un'estensione della propria casa e della propria famiglia. «Si divideva la gioia di qualcosa che stava per nascere e che era frutto del lavoro di tutti». Alla villa, Maria Ida ha dedicato anche la sua gioventù, ancora inconscia che presto quell'angolo di Cellole avrebbe rappresentato tutta la sua vita. «Avevo quattordici anni quando fui messa per la prima volta in linea di imbottigliamento. A fine giornata, per le iniezioni dell'alcol, ero completamente ubriaca», ricorda tra i sorrisi. «Quando ho iniziato a lavorare, però, il mio amore per la villa si è consolidato».

Un pensiero che la riporta con la mente al suo padre, scomparso nel 2006. I suoi genitori sono stati qui

“Ho cominciato quando avevo 14 anni, mio padre ci faceva passare tutti i weekend in campagna: voleva che sapessimo cos'era il lavoro”

da ed esempio di quell'amore unico che accompagna tutta l'esistenza. «Si erano conosciuti a tredici anni, una vita insieme. Bisticciavano di continuo, ma era il loro modo per confrontarsi e volersi bene. Quando mio padre ha chiuso gli occhi, anche mia madre ha smesso di vivere». Passano solo sei mesi infatti e nel 2007 si spegne anche la madre Matilde. «Era la dolcezza fatta persona, la vera anima del focolare. Non ho mai ricevuto uno schiaffo da lei, ma aveva uno sguardo che ti fulminava...».

Un esempio di famiglia e di unione che non è riuscita a replicare a causa della separazione dopo dieci anni di matrimonio. Una separazione senza astio. «Con il mio ex marito siamo più amici di prima». Sua figlia Maria Cristina, 20 anni, sta compiendo i suoi primi passi in azienda. «Ha lavorato alle sue prime ferie, conosce già molti clienti. Chiedo anche a lei consigli per avere il parere dei giovani». Ma non è solo il lavoro in villa che le unisce. «Con lei condivido la passione per i cani, ogni tanto porta a casa qualche trovatello». Altra grande passione di Ninni sono i viaggi. «Dio sempre che il prolungamento della mia mano è la valigia. Viaggio moltissimo e non solo per lavoro. La mia prossima meta sarà il Venezuela per il suo bel mare».

Ma le piace anche tornare a casa e magari godersi un bicchiere di vino guardando il golfo di Napoli. Oltre ad essere legata a Cellole, è molto appassionata della sua città di cui toglia gli angoli nascosti. «C'è un piccolo posticino che amo profondamente. È un bar vicino al Borgo Marinaro. Sullo sfondo il Vesuvio e poi le barche, il mare. La gente, il via vai, il movimento di quella zona per me è l'anima di Napoli». Ed è proprio il mare, altra grande passione della Avallone, a mitigare la tristezza. Lo sguardo si perde nel vuoto e un velo le offusca i piccoli occhi nocciola quando rivela la sua vita nell'ultimo anno. «Ho un male che sto cercando di scongiurare. Nel dicembre del 2013 sono stata operata e sono ancora in cura». Racconta della sua malattia e di come l'ha affrontata, dapprima chiudendosi e poi circondandosi degli affetti più cari. «Non volevo annoiare gli altri: quando ho un problema mi chiedo, risulta anche antipatica». Un momento difficile che l'ha spinto a vivere con maggiore intensità, a riconoscere l'essenza delle piccole cose. «Quando vivi un'esperienza del genere cambi il modo di guardare al futuro. Sotto il profilo umano quello che ho vissuto non mi ha migliorata, ha la consapevolezza che certe cose non sono scontate. Anche una giornata di sole può sembrarti un miracolo».

© FIPROCOLLEZIONE MESSINA



La manager che reinventò l'antico Falerno nettare degli dèi

“Rappresento la mia terra: bellissima, piena di meraviglie. Se fossi un vino, sarei un rosso del nostro sud: forte e deciso”

Advertisement for 'Napoli' magazine, featuring various news snippets and a large image of a theater interior.

