



L'ESPRESSO NAPOLETANO
Mensile
Tiratura: 12.000 copie

gennaio 2020
pag 1 di 2

#ViviNapoletano

La Signora del vino



Maria Ida Avallone

Intervista a Maria Ida Avallone, anima e cuore dell'azienda vitivinicola Villa Matilde

di Ada Vittoria Baldi

Una vita sbocciata fra i vigneti. Maria Ida Avallone, napoletana, segno zodiacale Ariete, dai tratti aristocratici e dalla raffinata educazione, è una vera 'Signora del vino': nata e cresciuta in una famiglia di vignaioli, sin da bambina ha respirato la campagna, il profumo del mosto, l'aria felice della vendemmia.

Maria Ida, dove ha trascorso l'infanzia?

"A Cellole, un paesino nella provincia di Caserta, dove mio padre Francesco aveva costruito la residenza di famiglia, intitolata a mia madre Matilde,

che lo aveva pazientemente supportato nelle sue passioni e ricerche: Villa Matilde Avallone ancora oggi, per me e per i miei fratelli Salvatore (detto Tani), Maria Bice e Sissi, è il rifugio dalla vita convulsa delle metropoli e il *buen retiro* delle festività più importanti, il luogo dove abbiamo vissuto i momenti più belli della nostra vita. L'attività vitivinicola, però, è di stretta pertinenza mia e di Tani, che seguiamo l'esempio di mio padre, il quale ha voluto con tenacia e determinazione riportare in vita il Falerno, il capostipite dei vini della storia".

Ma qual era il suo sogno di bambina?

"Io volevo fare l'ambasciatore. Ho, infatti, svolto studi finalizzati alla carriera diplomatica: con il passare degli anni, però, la passione per l'azienda e per il mondo del vino è cresciuta sempre di più e negli anni '80 - quelli in cui la vitivinicoltura in Campania



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi

FRANCESCO AVALLONE E IL FALERNO

Nell'antichità, Roccamonfina era la patria del mitico vino celebrato da Orazio: alle falde del vulcano nasceva già 3000 anni fa questo vino d'eccellenza degustato da re ed imperatori, cantato da poeti e annoverato dagli storici come il 'nettare divino' riservato alle libagioni della Roma imperiale ma caduto nell'oblio per due millenni, e tornato in vita grazie a Francesco Avallone, vero alfiere dell'enologia campana. La figlia Maria Ida ricorda: "Mio padre era un avvocato di grido ma con forti tradizioni agricole nel sangue: ha voluto creare l'azienda vitivinicola in collaborazione con studiosi e ricercatori, portando avanti un grande progetto, quello di individuare nell'*Ager Phalerus* gli antichi vitigni dell'Aglianico e del Piediroso, da cui nasceva il Falerno rosso, e della Falanghina per il Falerno bianco, dimenticato per millenni. Indubbiamente, anche altre cause hanno concorso all'oblio di un vino così importante come - tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento - la devastante attività della Fillossera, un micidiale parassita che distrusse la quasi totalità del vigneto in Europa: fu proprio mio padre - in collaborazione con altri professionisti che come lui erano desiderosi di non far sparire uno dei miti enologici dell'antichità e vanto di questa terra - che, con una operazione di vera e propria 'archeologia enologica', dopo circa quindici anni di ricerca, riuscì ad individuare i ceppi sopravvissuti e a farli riprodurre. Va sottolineato che la vitivinicoltura campana ha punti di forza ma anche di debolezza: da un lato in questa regione si registra la presenza di una moltitudine di vitigni autoctoni come in pochi altri territori, dall'altro è difficile trovarvi realtà aziendali molto grandi e strutturate. Assistiamo continuamente alla nascita di nuove piccole aziende che spesso si cimentano in produzioni di nicchia ma che difficilmente, poi, riescono a decollare trasformandosi in grandi aziende. Sicuramente l'aver scelto, dopo gli anni '80, di sfruttare questa grande varietà di vitigni autoctoni, ha giocato un ruolo fondamentale nella crescita qualitativa del prodotto enologico campano. Ed è risultato vincente il progetto di mio padre che non aveva fini mercantili perché voleva solo contribuire a rendere orgogliosa del proprio passato questa terra ed essere ricordato come l'artefice della rinascita del Falerno".

[...] ricordo con tenerezza le prime vendemmie che per me erano una festa, la magica atmosfera che si creava in azienda, le cene insieme ai contadini al termine della giornata di lavoro.

stava svegliandosi da un lunghissimo letargo - ho preso coscienza che si doveva fare molto di più per valorizzare il patrimonio storico ed ampelografico [che riguarda i caratteri morfologici dei vitigni, *n.d.r.*] della nostra magnifica terra".

E quindi ha cominciato a nutrire un altro sogno?

"Sì, volevo seguire l'azienda di famiglia, farla crescere, volevo diventare un pioniere del mondo del vino. Tutto questo aveva un fascino unico: era un desiderio così prepotente che mi è stato impossibile non dedicarmi appieno. Ho cambiato strada, modificando il mio progetto infantile di diventare ambasciatrice, per realizzare quello adulto di divenire l'ambasciatrice della terra del Falerno nel mondo. Da allora sono passati molti anni ma la passione e l'amore verso questa terra e Villa Matilde sono rima-

sti immutati".

Ha qualche ricordo d'infanzia legato alla terra, alla vendemmia, alla vita di campagna?

"Certo, moltissimi ricordi perché la mia vita da sempre gira attorno al mondo del vino: ricordo con tenerezza le prime vendemmie che per me erano una festa, la magica atmosfera che si creava in azienda, le cene insieme ai contadini al termine della giornata di lavoro. E poi i balli ed i canti che riempivano l'animo di gioia: impossibile dimenticare tutto ciò ed impossibile non rimanerne affascinati".

Quali sono i suoi progetti per il futuro?

"Oggi, dopo tanti anni di sacrifici, posso dire di sentirmi una donna appagata perché faccio il lavoro che desidero: sono fortunata ad aver trovato le persone giuste con cui relazionarmi e lavorare, e mi riferisco, in particolare, a mio fratello Salvatore, che si occupa del coordinamento dei mercati esteri e delle strategie di sviluppo di nuovi progetti e prodotti, e con il quale condivido tutte le scelte aziendali. L'orgoglio più grande è mia figlia Maria Cristina - la mia 'vendemmia' migliore - a cui sono riuscita a trasmettere l'amore per il territorio e per il vino, al punto che sta studiando enologia. Un percorso che ha scelto liberamente, forse seguendo l'esempio e la dedizione della mamma: il mio sogno è continuare a far crescere Villa Matilde, aumentandone la conoscenza e la distribuzione in Italia e nel mondo (ad oggi esportiamo in trenta Paesi) e consegnare a Maria Cristina ed ai miei nipoti il testimone di un'azienda la cui linfa sono sempre state la famiglia e la capacità di lavorare in gruppo". ■

