

Maria Furgiero: «Ecco come ho realizzato il sogno di produrre vini dei Campi Flegrei.»

scritto da Amanda Arena | 18/03/2019



L'appassionata imprenditrice napoletana under 35, ci racconta la sua storia e l'amore per un'area vitivinicola campana dal fascino intramontabile in cui nascono i suoi vini.

La storia di **Maria Furgiero**, vignaiola trentunenne di Bacoli, è un racconto umile, pieno di orgoglio e amore per la terra in cui nasce: l'**area dei Campi Flegrei**.

Siamo in una suggestiva **caldera vulcanica** che abbraccia il **Golfo di Napoli**, ammantata da un mare verde di vigneti in cui la natura è pregna di retaggi storici. Siamo in quella regione dell'universo, citata da **Madame de Stael** nel suo diario di viaggio in Italia agli inizi del 1800, ove «*i vulcani, la storia, la poesia hanno lasciato più tracce*».

Il contesto in cui nasce l'avventura di Maria Furgiero

Maria, con una laurea in lingue e una passione sconfinata per il vino, ha coronato il suo sogno di bambina: diventare vignaiola. Dal nonno ha ereditato la passione per il **vigneto di famiglia di Sessa Aurunca (CE)**, antico centro di produzione agricola conquistato dai Romani nel IV secolo a.C. per la sua posizione strategica tra la Via Appia e la Via Latina e favorevole al trasporto delle merci tra Roma e Capua.

I vini e l'olio provenienti dai fertillissimi suoli di questi territori erano già noti a quell'epoca: basti ricordare il [vino Falerno](#), considerato un dono del Dio Dioniso agli abitanti del luogo.

I Campi Flegrei sono un miscuglio inebriante di profumi di zolfo, di mare e di storia, caratterizzati da terreni generati dalle violente eruzioni vulcaniche, ricchi di minerali e nutrienti. Le particolari condizioni pedoclimatiche e la morfologia del territorio sono un mix perfetto per coltivare uva.

Qui gli antichi Romani producevano [uve di Falanghina](#) e [Piedirosso](#), due vitigni tanto diversi che dipingono l'intero paesaggio fungendo da cerniera tra il mare, l'entroterra e i parchi naturali con resti archeologici.

L'esordio e i vini nati dalla determinazione di una giovane vignaiola

Nel 2015 la Furgiero inizia a vinificare affidandosi a cantine fidate. In quest'anno esordisce con **Demetra**, vino dedicato alla Dea greca della fertilità e dell'agricoltura. Si tratta di una produzione limitata di 1200 bottiglie di vino **Aglianico IGP di Roccamonfina** (cratere vulcanico campano) con **fermentazione in acciaio** e un successivo affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia. È un **vino rosso rubino**, ideale per i palati più esigenti, con sentori di frutta rossa e note fiorite.

Falanghina Dop Campi Flegrei "Per 'e Palumm"

Dal 2017 l'imprenditrice, oltre alla **Falanghina Dop Campi Flegrei**, produce la sua prima annata di uve di **"Per 'e Palumm"** (modo dialettale per definire il **Piedirosso**) ovvero "piede di piccione", per indicare il colore rossastro assunto dal tralcio della vite nel periodo successivo alla vendemmia. È un vino proveniente dalla zona di Cigliano, un cratere vulcanico che affaccia sul Golfo di Pozzuoli.

Una **produzione limitata di 850 bottiglie** ottenuta da uve raccolte a mano e pressate col torchio vinario. Il risultato di tanta passione è un **vino rosso dal sapore fresco**, delicato e persistente con note profumate di ciliegio e lampone. La scelta di produrre in serie limitata fa sì che vengano riconosciute e garantite l'unicità e la qualità tipiche di un determinato territorio.

Per il **2019** la produzione sarà incrementata e integrata dalla Falanghina, sempre proveniente dalla stessa zona, con un quantitativo limitato di bottiglie.

Il progetto di una cantina e di degustazioni enogastronomiche

Attualmente, Maria è impegnata con gli ultimi adempimenti burocratici e progettuali per realizzare la sua azienda agricola-vinicola, nella quale proporrà degustazioni di vino abbinate alla cucina tipica campana. Un percorso enogastronomico che mira ad esaltare le pietanze dagli antichi Romani alla cucina di oggi.

Per adesso, nella fase di imbottigliamento, Maria si appoggia e collabora con cantine fidate e di famiglia sempre nella zona dei Campi Flegrei.

Le **degustazioni enogastronomiche** vengono proposte dallo chef **Niko Lubrano** del **Ristorante Lacus di Pozzuoli** con l'intento di accostare le giuste pietanze di terra e di mare ai vini di Maria Furgiero in modo da esaltarne i sapori.

Le aziende agroalimentari sono sempre più "rosa"

Secondo gli [ultimi dati Eurostat 2018](#), le aziende agroalimentari sono composte per il 31,5% da forza lavoro femminile.

Da un'elaborazione di Coldiretti su dati Unioncamere (relativi a settembre 2018) è emerso che le donne sono alla guida di più di un'azienda agricola su 4 (28,6%) per un totale di 215.000 imprese a livello nazionale, spaziando dal Molise alla Basilicata, dalla Campania alla Puglia, dalla Calabria alla Sicilia.

Gli assi nella manica delle donne sono passione, creatività, velocità di pensiero e pazienza e costituiscono quel valore aggiunto nell'approccio al complesso mondo del vino.

L'intervista a Maria Furgiero

Sulla presenza delle donne nel settore viticolo, abbiamo chiesto un parere anche a **Maria Furgiero** dato che il suo ingresso nel settore vitivinicolo, oltre ad essere "rosa", va ad accrescere la "quota giovane" - individuata da Coldiretti - con il **25% delle aziende femminili guidate da ragazze under 35**, le quali promuovono il vino italiano in tutto il mondo.

Com'è nato l'interesse per il mondo del vino?

Ho iniziato a produrre vino da qualche anno, una passione che ho da bambina. Infatti, sin da piccola seguivo mio nonno nel vitigno di famiglia. Purtroppo, con molto rammarico, dopo la sua morte e per motivi logistici, il vitigno lo abbiamo dismesso ma non ho mai abbandonato l'amore per il vino e, negli ultimi anni, ho posto l'attenzione su vitigni dei Campi Flegrei.

Come legge l'attuale situazione del comparto del vino nella zona dei Campi Flegrei in cui opera?

Il territorio flegreo è ricco di cantine e vignaioli impegnati nella produzione di ottimi vini. Ciascuno ha proprie peculiarità e obiettivi, che distinguono gli uni dagli altri. Il mio intento è quello di recuperare dei vecchi vitigni, in modo da tutelare anche il territorio e produrre vino a prescindere dalla grandezza del vigneto o dalla quantità di uva che ne produce.

Quali sono i vini su cui ritiene giusto puntare? A quali canali di distribuzione si rivolge?

Attualmente sto puntando sulla produzione di uve di Falanghina, Piediroso e Aglianico tipiche della Campania. Non vendo per il momento nella GDO ma mi rivolgo a tutti gli amanti di un vino di nicchia lavorato con metodo tradizionale. I miei clienti sono importatori, distributori, ristoratori o privati.

Il suo approccio al vino è esclusivamente femminile, solo passione e amore?

Sono una persona che ama stare a contatto con la natura. Oltre a gestire i rapporti commerciali con i miei clienti seguo in prima persona, assieme ai miei collaboratori, tutte le fasi della lavorazione del vino: dalla coltivazione alla potatura, dalla raccolta alla vendemmia. Quando ho deciso di iniziare questa attività ero certa che avrei rivestito un ruolo che mi permettesse di dar vita alla mia passione e realizzare un sogno.

Come è riuscita a conseguire i suoi obiettivi?

Per raggiungere il mio fine dovevo contare in primis su me stessa, così come dovrebbero fare tutte le donne che si mettono in gioco, a prescindere dal settore. Contare su se stesse è un presupposto

basilare. Oggi ritagliarsi uno spazio nella società attuale è più semplice di ieri; se non fosse così, saremo ancora relegati a concezioni del secolo scorso che vedevano la donna ai margini in alcune realtà. Sarà il vento della globalizzazione o di un cambiamento che si respira ma io percepisco un'evoluzione di quello che è stato il passato. Penso che se oggi si riconosce a noi donne la possibilità di rivestire ruoli ai quali prima non era possibile aspirare, è segno di crescita morale e sociale. Vivo un lavoro che può sembrare esclusivamente maschile, ma io sono in prima persona sul campo a coordinare i miei collaboratori e con loro seguo le fasi dalla cura della vigna e partecipo attivamente alla produzione del vino, imparando sempre cose nuove e traendone input che arricchiscono le mie conoscenze in materia. Sono contenta di poter esprimere la mia femminilità attraverso il vino, che è la passione ereditata da mio nonno. Devo ringraziare soprattutto la mia famiglia e il mio compagno per avermi incoraggiato in questa iniziativa.

Ci illustri la sua filosofia aziendale e gli obiettivi che si prefigge di raggiungere?

Come le dicevo, il mio intento è quello di valorizzare il territorio campano. Sto lavorando per realizzare la mia azienda agricola-vinicola, nella quale proporrò degustazioni di vino abbinate alla cucina tipica campana, un percorso enogastronomico che mira ad esaltare le pietanze dagli antichi Romani alla cucina di oggi. Nella mia filosofia aziendale c'è la determinazione a combattere per realizzare i sogni. Innanzitutto, ci vuole passione per il proprio lavoro. Non importa quanto tempo ci vorrà, bisogna essere coraggiosi, pazienti ed andare avanti!