

## La Puglia e la forza dei suoi giovani

Francesca Pili, Letizia Airos Soria (May 22, 2019)



Con Maria Cavallo, giovane rappresentante delle Cantine San Marzano. Dopo gli studi in legge a Ferrara, decide di tornare in Puglia e dedicarsi al business di famiglia oltre che alla valorizzazione del territorio. “New York mi ha messo alla prova, ma per me è solo una tappa.”

[IN ENGLISH >>](#) [2]

Incontriamo Maria ad una cena in un noto ristorante newyorkese. Non è una serata qualunque: è la cena che apre la Settimana dell’Alta Cucina Italiana a New York, dedicata alla Puglia. E i vini serviti sono quelli della cantina della sua famiglia: l’Edda Bianco Salento IGP del 2017, il Talò Malvasia Nera Salento IGP del 2015 e il “cavallo di razza” della scuderia, il Sessantanni Primitivo di Manduria del 2014.

Ce li descrive in ogni sfumatura prima che arrivino, ma si rattrista del fatto che le etichette non vengono adeguatamente messe in mostra.

La conosciamo così, questa giovanissima rappresentante di una casa produttrice di vino in Puglia, e ci incuriosisce il suo genuino entusiasmo.

**L’unione fa la forza**

---

La storia delle [Cantine San Marzano](#) [3] nasce nel 1962, epoca in cui non solo lei non era ancora nata, ma la stessa DOC non esisteva. Diciannove vignaioli, tra cui il nonno di Maria, si uniscono e creano una cantina, che si trova appunto an, in provincia di Taranto, nel cuore della zona del famosissimo Primitivo di Manduria.

Oggi l'azienda conta 1200 soci e 106 dipendenti, tra cui ragazzi molto giovani, "anche in campagna, per fortuna", ci dice Maria. E vanta il primato per l'export in Puglia, iniziato nel 2000, quando rendendosi conto che nelle fiere internazionali il loro vino era molto apprezzato, capirono di potercela fare anche nel mercato estero. "Adesso siamo in 80 paesi", dice con orgoglio.

Maria ci viene a trovare in redazione e, davanti ad un caffè, ci racconta la sua terra, la sua azienda, la storia della sua famiglia. Lo fa con calore e con un entusiasmo raro.

Il successo più recente della cantina è il Sessantanni Primitivo di Manduria DOP. "È stata la nostra vittoria. Papà ha avuto questa intuizione: voleva fare il vino con gli alberelli piantati da suo padre. La raccolta deve essere fatta a mano, gli alberi sono bassi, è difficile. In 3 anni è diventato famosissimo, e quest'anno il gambero rosso ci ha dato i 3 bicchieri".

Francesco Cavallo, padre di Maria, diventò Presidente della cooperativa nel 1982. "Mio padre mi dice sempre che avere una cantina era il suo sogno. All'inizio non pensavo potesse diventare anche il mio".

## **Il richiamo delle radici**

Compiuti i 18 anni, infatti, Maria si trasferisce a Ferrara per studiare Giurisprudenza. All'epoca l'inquinamento causato dall'Ilva di Taranto era un tema caldo, e per una persona così innamorata della sua terra l'idea di specializzarsi in reati ambientali sembrava il modo migliore per poter fare qualcosa di concreto. "Ogni volta che tornavo a casa, però, qualcosa mi faceva sentire sempre di più quanto le mie radici fossero lì. Legate al territorio. Al vino. Finiti gli studi, capii: la mia vita è la cantina. Era inutile nascondere".

Ed è così che Maria dedica la sua vita ad un nuovo obiettivo: la valorizzazione del territorio.

## **L'importanza della comunicazione**

Il fatto che la cantina appartenesse alla sua famiglia non vuol dire che il suo ingresso in azienda sia stato dalla porta principale. "Mio padre mi ha chiarito subito che essendo l'ultima arrivata sarei stata l'ultima ad avere parola. Perciò l'ho affiancato, ho osservato, e adesso mi sto concentrando sulla comunicazione".

L'obiettivo è raccontare con foto, video, e con le parole giuste cos'è la Puglia, cos'è il Sud. E per farlo è necessario viverlo un territorio così. Per questa ragione, e anche nell'ottica di far crescere economicamente la zona, "cerchiamo di affidare la comunicazione ad agenzie locali". - ci dice Maria - "Negli ultimi tempi in Puglia ci sono stati molti personaggi famosi che hanno acquistato delle



masserie, e grazie alla potenza economica unita alla loro notorietà si sono posizionati da subito nel mercato. Ma questo non riflette una tradizione”.

Maria dice che la strategia è invece di riportare l’attenzione nella zona di Taranto. “Perché raccontare la storia di una cantina come la nostra, radicata da 60 anni in una regione come la Puglia, con dietro 1200 famiglie, richiede i giovani di quel territorio. Saranno loro a creare una rete”.

Il loro logo rappresenta infatti una rete “Noi siamo una rete di contadini che si aggrappa al territorio, e il territorio fa rete. Lo vogliamo fare anche se è difficilissimo tra i produttori. Dobbiamo spiegare sempre e convincere che fare rete consente di aprirsi al mondo in maniera finalmente efficace”.

Sono tanti i progetti che le Cantine San Marzano seguono per raggiungere questo risultato. Citiamo il World Menù, un’iniziativa in cui l’azienda ospita per una settimana chef da tutto il mondo, portandoli a pesca, a fare il raccolto, nei caseifici.

A conoscere appunto il territorio, che Maria, illuminandosi, descrive come “selvaggio, pieno di ulivi sempre verdi tutto l’anno. Con i muretti a secco, quei colori che contrastano col cielo sempre azzurro. Trovi ancora le trattorie dove la signora ti accoglie col grembiule e le mani sporche di farina”.

## **Il training americano**

È venuta a New York per capire e imparare dagli americani. Non parte convinta però: “Pensavo di trovare un’America anni luce avanti a noi. Più smart, più pulita. Non è stato sempre così. Mi ha però messa alla prova. New York è una città che volente o nolente ti spinge a diventare più forte”.

E New York è solo una tappa per lei. Nel futuro, Maria svolgerà altri periodi di formazione scelti senza preconcetti, “in Sudafrica, o in Nuova Zelanda, territori che adesso stanno producendo degli ottimi vini”.

Certo la meta finale le è più che mai chiara: tornare a San Marzano. “La Puglia è genuina, e c’è tutto. È un’esplosione. La vita non è frenetica, e si sta risvegliando sempre di più culturalmente. La dobbiamo proteggere noi giovani. Sono ottimista, perché secondo me c’è tanto da fare”.

I suoi occhi raccontano tutte le sue radici. C’è tanto da fare. E i giovani come lei possono fare.

**Source URL:** <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/focus-in-italiano/arte-e-cultura/article/la-puglia-e-la-forza-dei-suoi-giovani>



**Links**

[1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/csmcampoalta0jpg>

[2] <http://iltaly.org/node/55275>

[3] <http://www.sanmarzanowines.com/en/>