

RITRATTO IN CENTO RIGHE

Fernanda Cappello



TRA I FILARI
Fernanda Cappello fotografata accanto alle viti della sua azienda a cavallo tra Sequals e Spilimbergo

Maria Santoro

SEQUALS

Due chicchi d'uva al posto degli occhi, tanta è l'energia, l'ebbrezza che trasmettono. Fernanda Cappello sorreggia il vino nuovo con la soddisfazione di chi assapora il proprio lavoro. Strizza gli occhi e in quell'espressione ci ritrovi tutta l'innocenza di una ragazza che ha sperimentato l'avvincente sfida del destino. Laureata a pieni voti in architettura all'Università di Venezia, avrebbe voluto occuparsi di arredamento d'interni, design. Ora, con lo stesso amore, disegna e tinge la sua terra. In bianco e in rosso.

Fernanda Cappello, promessa al mobilificio di famiglia... e poi?

«Dalla conclusione degli studi accademici, ho voluto subito testare le mie capacità, il talento che credevo di possedere in una realtà aziendale di famiglia, il mobilificio Valsugana in provincia di Padova. La ricordo come una bellissima prima esperienza lavorativa. Ero stata designata all'ufficio tecnico, seguivo i meccanismi della produzione. Ciò che in realtà ho conservato di quel periodo, e che ricordo con grande riconoscenza, è stato l'incarico a seguire le risorse umane. Purtroppo, l'azienda non versava allora in ottime condizioni. Il tracollo finanziario ha costretto mio padre Ernesto, fautore della nostra fortuna economica assieme ai due fratelli, alla definitiva chiusura dell'impresa».

Com'è avvenuto il passaggio dal Veneto ai Friuli?

«Tra le proprietà spettanti a mio padre, c'era una tenuta di 130 ettari a cavallo tra Sequals e Spilimbergo. Giusto un anno prima della sua morte, mia madre Elda era stata delegata alla supervisione dell'azienda vitivinicola. Così nel 1978, si spostò dal Veneto al Friuli. E certo io non potevo lasciarla sola. Decido quindi nel 1980 di trasferirmi e dedicarmi all'impegnativo compito, divisa tra interessi contabili e curiosità. Prima solo fatture, poi vinificazione. Era talmente forte la mia avidità di conoscenza che non potevo resistere dall'apprendere almeno i primi rudimenti per entrare a piccoli passi in quel mondo nuovo, così tanto diverso da come lo immaginavo prima, ovviamente, di metterci piede».

Quando ha capito che la tenuta poteva stravolgere i suoi piani?

«La scommessa più grande è arrivata solo nel 1988, quando mio fratello Armando, dopo un periodo di prova in azienda, ha rinunciato a gestire la tenuta. Mi sono trovata a un bivio. A

L'architetto che ridisegna i vigneti delle grave

quel punto, non mi restava che scegliere tra l'abbandonare i terreni e cercare il lavoro per il quale avevo studiato molti anni. L'ansia delle decisioni cresceva anche per l'attesa di un bambino. Ero incinta e questo certo non ha facilitato la scelta. Dovevo guardare in faccia le responsabilità nei confronti della creatura che portavo in grembo, allo stesso tempo non trascurare quella voce interiore che mi incoraggiava al "salto nel vuoto". Lo ammetto sono stata un po' incosciente, ma senza dubbio l'entusiasmo irrefrenabile diventava giorno dopo giorno una fortissima iniezione di fiducia che attenuava di molto la fatica e le preoccupazioni. Perché l'azienda, pur essendo sana, pagava lo scotto bancario del fallimento del mobilificio. Era difficile ottenere liquidità e finanziamenti».

Cosa l'ha spinta verso l'acquisto?

«È stata una decisione di petto.

LA SCOMMESSA

Dal mobilificio di famiglia alla vinificazione tra i sassi del Friuli

IL FUTURO

Team di ragazze e il figlio in Brasile a far pratica in un'azienda

L'affetto profondo per mio padre, che più volte mi aveva confessato l'attaccamento per l'azienda, sua dal 1969, è stato il movente di questo meccanismo imprenditoriale. Si dice che l'amore può tutto ed è così. Rischi, incertezze, paure di commettere ingenuità, proprio in un settore così tecnico avrebbero atterrito chiunque. So di avere un carattere molto tenace e con caparbietà sono approdata nella terra del vino».

Qual è stato l'inizio della sua gestione?

«Mi sono iscritta ai corsi serali organizzati dall'Ersa per immergermi completamente e questa volta con grande coscienza nella scelta appena compiuta. Studiavo manuali complicatissimi, mi districavo tra impianti di irrigazione e concimazione. Il mio ingresso in azienda ha portato una ventata d'innovazione, con l'arrivo di macchinari sofisticati che nessuna delle altre in zona aveva.

La tenuta vendeva l'intera produzione in cisterna. Ecco che allora, sentivo di non voler solo produrre bene, ma valorizzare la struttura per la vendita al dettaglio».

Il passo successivo?

«A questo punto non mi restava che attingere agli studi del passato e progettare a mia immagine e somiglianza un posto dove lavorare. Mi piaceva l'idea di una struttura tondeggiante dallo stile minimalista e femminile. Nel 2008 lo step successivo: l'inizio dei lavori che avrebbero trasformato una vecchia tenuta anni '70 in un posto speciale, dove fermarsi per un bicchiere di vino e assaporare i prodotti dei Magredi. Un'altra tipicità del posto sta nella colonna di mosaico all'interno realizzata dalla Scuola di Spilimbergo su disegno di Stefano Ius, dal titolo "La luce sul vigneto". Il 22 luglio 2011 abbiamo inaugurato i locali».

Il suo marchio cosa rappresenta?

«Cambiavo continuamente idea. L'azienda si chiamava inizialmente Magredi di Sequals, troppo generico per i miei gusti. Pensavo a "tiari rebel", terra ribelle, definizione che corrisponde alla mia scommessa sulla terra. Poi ho colto il suggerimento di un amico e le ho dato il mio nome».

Progetti in vista?

«Ho un team di ragazze in gamba nel settore ristorazione e il 60% di giovani occupati. Ho anche un erede. Mio figlio è ora in Brasile in un'azienda a fare pratica. Il futuro l'ho riposto tutto in lui».

CHI È

Il suo Sauvignon è da medaglia d'oro

SEQUALS - Fernanda Cappello nasce il 19 maggio 1953 a Campodarsego (Padova). Frequenta il liceo scientifico, poi consegue la laurea in Architettura all'ateneo di Venezia. In seguito al fallimento del mobilificio di famiglia, segue la madre nella gestione di una tenuta vitivinicola in Friuli, compresa tra Sequals e Spilimbergo. Nel

1988 acquista l'azienda, divenendo a tutti gli effetti una donna imprenditrice del vino. Tra i sassi di una terra che risveglia i sensi, ha investito capitale e passione per realizzare un sogno paterno. Nel 2011 ha inaugurato la tenuta, ristrutturandola completamente con uno spazio aperto anche alla ristorazione, vetrina delle eccellenze

gastronomiche locali. Il team di lavoro è costituito per la gran parte da giovani in gamba. A meno di un anno dall'avvio della vendita al dettaglio ha già conquistato una medaglia d'oro al 51. Concorso enologico nazionale dei vini di Pramaggiore presentando alla giuria il Sauvignon Friuli Doc Grave del 2010.

© riproduzione riservata

© riproduzione riservata