

Merumalia: lo Zen e l'arte dell'accoglienza

scritto da Claudia Meo | 26 Agosto 2024



La formula enoturistica di Merumalia, azienda familiare alle porte di Roma, si basa su un sistema valoriale molto forte, che le coraggiose donne della famiglia Fusco hanno difeso e fatto crescere con credo e dedizione, anche dopo l'improvvisa scomparsa di Luigi che, dopo una carriera nel mondo dell'ingegneria aerospaziale, avendo subito il fascino di questa suggestiva "terrazza su Roma", ha dato vita all'azienda agli inizi degli anni Duemila.

Merumalia è 10 ettari di vigneto in unica porzione, qualità abbastanza unica per Frascati, un appezzamento storico che attendeva di riprendere vita e di essere condiviso con i molti visitatori che, in transito tra Roma, la Costiera Amalfitana e la Toscana, si fanno guidare dal passaparola, che per Merumalia continua ad essere un efficacissimo strumento di

promozione.

Il “*savoir faire*”

“Il nostro modo di porci si è affinato con il tempo. I nostri clienti, in buona parte stranieri, e soprattutto americani, amano essere coccolati e accolti, più che istruiti. Desiderano sentirsi a proprio agio e preferiscono un’ospitalità calda e accogliente piuttosto che un approccio troppo didattico o scientifico” A parlare è Giulia Fusco, oggi hospitality manager dell’azienda dopo esperienze significative in Italia e all’estero nel settore del lusso e dell’accoglienza.

La conoscenza delle lingue

“Per far sentire il visitatore a casa è necessario saper interagire con convivialità, la conoscenza dell’inglese è imprescindibile, i nostri ospiti amano sedere insieme a noi, chiacchierare e condividere le proprie impressioni sul luogo e sul vino. A seconda dell’interesse e delle conoscenze di ciascun ospite moduliamo il racconto e la spiegazione di dettagli più o meno tecnici.

La dedizione

Abbiamo deciso di aprire la nostra casa a nuovi amici. Questa è la sensazione che ci impegniamo a far vivere ai nostri ospiti, che sia per una degustazione, un soggiorno o un evento. Desideriamo che si sentano a casa di amici, amiamo condividere la nostra storia e la nostra filosofia per far loro apprezzare al meglio tutti i nostri servizi e prodotti. Occorre essere in grado di percepire la persona che si ha di fronte; l’empatia è la chiave di volta, ma soltanto se sei in pace con te stesso riesci a trasmettere un messaggio in modo efficace.

Prima di essere aperta al pubblico Merumalia era un *locus amoenus* non solo per la nostra famiglia, ma anche per i nostri

amici; da quando abbiamo deciso di aprire le porte anche al pubblico, vogliamo che questa atmosfera continui. Questo presuppone ovviamente un lavoro di squadra, una pianificazione che coinvolge noi e le nostre famiglie, che sono cresciute in questi ultimi anni con l'arrivo dei nostri figli.

Merumalia è nata dall'idea dei nostri genitori, ora le famiglie si sono allargate e il progetto con loro, immaginiamo questa azienda per le prossime generazioni, ci sentiamo custodi di un tesoro che amiamo condividere e proiettare al futuro, non solo per i nostri bambini.

La sfida e la soddisfazione più grande

“La sfida più grande è stata quella di far capire al turista che al di fuori di Roma c'era dell'altro che valesse la pena conoscere, mentre la soddisfazione più grande si rinnova ogni volta che i nostri visitatori ci tornano a trovare, o condividono il racconto di Merumalia con amici e familiari, suggerendo di visitarci.

Sul fronte del prodotto poi, i riconoscimenti che abbiamo avuto per il lavoro svolto da nostro padre per il Frascati sono una continua fonte di orgoglio: da subito ha creduto in un territorio e in un vino a cui non si dava importanza, contribuendo con dedizione e impegno a dimostrare che questo invece era possibile, valorizzandone le potenzialità. Un credo sincero, focalizzato sulla qualità e così concreto da aver puntato fin dall'inizio nel Frascati Superiore DOCG Riserva e ricevendo numerosi riconoscimenti. Non ultimo il Tastevin dell'AIS per l'azione di valorizzazione svolta per il territorio e la denominazione del Frascati.

Credo che l'enoturismo e la cura del prodotto possano e debbano sempre lavorare in modo sinergico per la promozione del territorio.

Questa è la strada tracciata da nostro padre e questo è

l'impegno che portiamo avanti con determinazione ogni giorno,
un grande lavoro di squadra che coinvolge la nostra famiglia e
tutti i nostri collaboratori.