



Le origini

Per raccontare la storia, del liquorificio Terre Pompeiane non si può non tornare indietro di qualche decennio e precisamente nella Pompei degli anni Cinquanta del secolo scorso. È qui, infatti, che il nonno materno Nastro Fiorentino per tutti Fior 'o gassusar aveva avviato – non senza sacrifici – una piccola fabbrica di bibite che si trovava in via Duca d'Aosta, una caratteristica strada del centro storico di Pompei ancor oggi esistente e frequentata. Erano gli anni immediatamente successivi alla Seconda Guerra mondiale e nell'aria era palpabile l'entusiasmo per la ripresa economica dopo che le vicende belliche avevano ridotto la popolazione allo stremo. Adesso, invece, c'era voglia di spensieratezza, di lasciarsi alle spalle gli anni bui della guerra. Insomma c'era più voglia (e possibilità) di bere qualcosa con gli amici: ecco, allora, che la Spuma-Carciofo-Pompei (una bibita gassata e zuccherata a base di carciofo), il prodotto di punta della fabbrica del nonno, è entrato di diritto tra i simboli della Pompei operosa di allora, che puntava al nuovo benessere. Ancora oggi, infatti, tante persone del comprensorio ricordano con piacere quella bevanda che per qualche decennio ha caratterizzato "l'aperitivo" di Pompei e dintorni.

Successivamente il nonno decide di dedicarsi esclusivamente alla distribuzione delle bibite e, in seguito, dal 1960 inizia a gestire anche un chiosco che nasce ai piedi del bellissimo campanile della Basilica di Pompei in seguito spostato nella attuale Piazza Schettini. Qui sostavano i pullman dei pellegrini diretti al Santuario e quel chiosco in breve tempo diventa un punto di riferimento per i fedeli che cercavano un po' di ristoro e di rinfresco dopo il lungo viaggio in autobus.

Le prime esperienze lavorative

Sin da piccolo ero affascinato dall'attività gestita dal nonno ed è proprio grazie ai suoi insegnamenti che ho appreso i rudimenti delle tecniche di vendita, applicandole con i pellegrini che passavano da lì e che guardavano con simpatia quel bambino così intraprendente che offriva loro bibite fresche e buonissimi biscotti di Castellammare! Ed è qui, probabilmente, che affonda le radici la mia innata passione per i drink e le bibite in generale.

Terminati gli studi, svolgo il servizio militare. Successivamente parto per un soggiorno di lavoro a Londra, dove ho la possibilità di sviluppare una nuova importante esperienza commerciale in alcuni pub della capitale. Diventando in poco tempo responsabile di una postazione con gestione autonoma della cassa.

Le prime esperienze imprenditoriali

Forte dell'esperienza maturata a Londra torno in Italia e nel 21 Aprile del 2000 avvio la mia prima vera attività imprenditoriale. Il vecchio chiosco del nonno in piazza Schettini si evolve in Noenemy Refreshment Point : con qualche accorgimento estetico che ne ingentilisce l'ambiente, il chiosco che si rivolgeva prevalentemente a turisti e pellegrini cambia completamente filosofia dedicandosi invece ad un pubblico di giovani, che amano sorseggiare soft drink e trascorrere del tempo in compagnia degli amici (da qui il nome Noenemy che unisce le parole inglesi "no" ed "enemy", ovvero "solo amici") in un ambiente gradevole e con un rilassante sottofondo musicale. In breve tempo Noenemy diventa un vero lounge bar "open air", punto di riferimento per le serate estive e spensierate dei giovani di Pompei e dei paesi limitrofi.

Il risultato è incoraggiante, e nel 21 Aprile 2002 nasce Noenemy Pub, la versione più completa di Noenemy Refreshmetn Point che si spinge fino ad un a completa proposta enogastronomica.

Nel 2004, poi, l'ulteriore evoluzione dettata dalla passione di sempre per le bibite: in un piccolo laboratorio all'ingresso degli Scavi di Pompei, nasce la Noenemy Corporation, che si dedica alla produzione di soft drinks, ovvero di bevande gasate a bassa gradazione alcolica. L'iniziativa incontra ampio favore del pubblico.

Nasce il marchio Terre Pompeiane

La svolta vera e propria, però, arriva qualche anno dopo. Mentre la richiesta dei soft drinks è ancora alta, intuisco che il futuro dell'azienda è però rappresentato dalla produzione di liquori ispirati alle ricette antiche e realizzati con i prodotti tipici del territorio vesuviano. Così, il piccolo laboratorio si dedica alla produzione di liquori artigianali, facendo subito passi da gigante grazie alla rigorosa qualità delle materie prime utilizzate, garanzia di un prodotto di alta gamma e al fantasioso assortimento dei prodotti offerti, come: limoncello, liquore di alloro, liquore al finocchietto, ecc... prodotti rigorosamente con metodi naturali. I liquori vengono distribuiti con il marchio Terre Pompeiane e, in poco tempo, conquista il suo spazio sugli scaffali più importanti.

Intanto, nel 2009, per dedicarmi completamente alla produzione di liquori che tanto successo stava riscuotendo, concludo l'esperienza di Noenemy Pub mettendolo a malincuore in vendita, mentre nel 2010 il Noenemy Refreshmetn Point in seguito al completo restiling di Piazza Schettini durato per ben tre anni 2007 /2010 l'attività continua nei nuovi locali, lo storico chioschetto si trasforma in un locale più grande e confortevole garden & lounge bar.

Intanto a Gennaio 2015 il liquorificio si è trasferito in locali più grandi che potessero ospitare un nuovo impianto, meglio adeguato a fare fronte alla crescente richiesta e ai continui ordini che arrivano dalla nostra importante rete vendita che, ad oggi, conta circa 20 agenti distribuiti tra Centro e Sud Italia.

Nasce *BABA' RE*

Nell'Ottobre 2018(stesso mio mese di nascita), e dopo 9 anni dal suo concepimento in via dei tribunali durante una passeggiata rilassante e un fortuito avvenimento arriva "BABA'RE" un liquore definito Geniale e Virale che racconta la Campania, la Napoletanità e la tradizione con un pizzico di innovazione, il primo babà da bere! L'eccellente qualità, unita ad un'oculata distribuzione, affidata a rivenditori seri e prestigiosi, collocano il prodotto Terre Pompeiane tra i più ambiti sugli scaffali.

Nel corso degli anni l'azienda ha ricevuto numerose segnalazioni positive da varie parti d'Italia e anche dall'estero, tanto da essere stata presente per due anni di seguito (2013 e 2014) sulla guida "GAMBERO ROSSO" l'azienda è iscritta al registro "ECCELLENZE ITALIANE" brand che promuove lo sviluppo del made in Italy "ancora altre recensioni positive sono arrivate da giornali locali quali "WELCOME TO NAPOLI", "IL GAZZETTINO VESUVIANO" e "MADE IN POMPEII",il quotidiano "ROMA" .L'azienda fa parte della rete di vendita "ONLY ITALIA" (presieduta da Irene Pivetti) ha partecipato a "EXPO MILANO 2015" presso Padiglione Kip International School, fa parte dell'associazione "DOC-ITALY" associazione che ha la finalità di promuovere l'Italia e le sue eccellenze, l'azienda fa parte dell'associazione "STRADE DEL VINO VESUVIO"per la riqualificazione delle realtà artigianali dell'area vesuviana, inoltre dell'associazione "AMIRA" associazione maitres italiani ristoratori e albergatori.