

SI PARLA DI...

L'INVENTORE DI UN BRAND CHE STA AVENDO SUCCESSO DA NEW YORK A LONDRA, DA BARCELONA A DUBAI

Giuseppe Marotta, l'oro di Napoli è una bufala

di Mirko Locatelli

Hanno appena aperto a New York un ristorante di 320 mq sulla mitica strada delle stelle, Broadway. E a marzo un altro locale con 120 posti a sedere nella centralissima Piccadilly Circus, all'interno del Trocadero. Due eventi che hanno suscitato un enorme interesse da parte della stampa e da parte degli estimatori della buona cucina, che non hanno resistito al richiamo dei sapori campani. Nonostante il settore della ristorazione sia in crisi, con andamento negativo da più di due anni, il brand napoletano Fratelli La Bufala nell'ultimo anno ha trainato il made in Italy a Miami, Istanbul, Dubai e altre location sparse per la penisola e all'estero.

Dietro questo miracolo non c'è il sangue di San Gennaro. C'è la strategia vincente e l'intuito imprenditoriale di Giuseppe Marotta, 54 anni, padre di tre figlie, fondatore e ideatore del gruppo di ristorazione che si sta espandendo a macchia d'olio. Visto da vicino, il personaggio è tutto da raccontare.

Interrotta l'università a poco dalla laurea, come tutti i giovani irregolari da

spago alla sua estrosità cominciano a fare l'animatore di discoteche. Cosa della quale ancora oggi va fiero. «Sono stato io a scoprire Jovanotti, racconta - e ho aperto il mio primo ristorante grazie all'incasso del primo concerto di Lorenzo Cherubini in una discoteca di mia proprietà». Stufi delle discoteche, a un certo punto passa alla ristorazione, il suo pallino fisso. «Ho sempre creduto nella globalizzazione del settore del food, da quando entrai nella compagine di Rosso Pomodoro, altro brand di successo. Ci sono rimasto fino al 2003. Poi io e Paolo Aruta (abbigliamento al Vomero, ndr) ne siamo usciti per una nuova esperienza. Ma siamo rimasti in buoni rapporti», dice.

Il marchio «Fratelli La Bufala - Pizzaioli emigranti» è gestito dalla società per azioni Emme Sei, di cui Giuseppe Marotta è presidente e azionista di maggioranza col 47%. Gli altri soci sono: Paolo Aruta 17%, Sandro Abeille 15%, Luca D'Angelo 7%, Gabriele

Gargano 5%. Nato nel 2003, il marchio in pochi anni è diventato il distintivo di una catena di ristoranti e pizzerie legata ai prodotti campani e alla cucina semplice dai costi contenuti, proponendo un menu completo a un prezzo medio che si aggira intorno ai 15/20 euro. L'obiettivo è di diffondere in Italia e nel mondo la mozzarella di bufala e derivati, la carne di bufalo, i vini campani, la pizza napoletana e i prodotti dell'agricoltura biologica. Il design dei locali è molto curato e caratterizzato da dipinti e murales dai colori mediterranei. «Di questo si occupa a tempo pieno mia moglie, Lelia Ca-

L'obiettivo è di diffondere in Italia e nel mondo la mozzarella e derivati, la carne di bufalo, i vini campani, la pizza napoletana e i prodotti dell'agricoltura biologica. Il design dei locali è molto curato e caratterizzato da dipinti e murales dai colori mediterranei

stellano, che è architetto. E' lei che ha creato lo stile del gruppo, che ad oggi conta circa 90 location in Italia e una decina nel mondo: New York, Bruxelles, Istanbul, Londra, Strasburgo, Miami e 2 store a Barcellona».

La storia dei tre Fratelli La Bufala Pizzaioli emigranti, raccontata con dovizia di particolari e persino con foto sul sito web dell'azienda, non esiste. E' stata inventata di sana pianta. È una favola costruita ad arte e messa on line per la sua capacità di affabulare. Ma se i fratelli La Bufala sono personaggi irreali, realissima invece è la storia aziendale. Comincia con la prima apertura in via Medina a Napoli, la seconda a Caserta e poi via col vento, non si è più fermata.

Le cifre parlano chiaro: 17 nuovi store in Europa, 500 nuove assunzioni e un fatturato in crescita rispetto agli anni precedenti. È la risposta di Marotta alla crisi economica che in questi anni ha colpito ovunque. «In 10 anni di attività - mi dice l'imprenditore - abbiamo aperto 120 ristoranti-pizzerie col nostro marchio, di cui il 60% in franchising. Oltre 10mila persone entrano ogni giorno nei nostri locali. Stiamo per raggiungere i 90 milioni di euro di fatturato e ora puntiamo ad entrare negli aeroporti e ad espanderci sempre di più in Europa e Oltreoceano».

Ma qual è la formula del vostro successo?

Marotta allarga le braccia e fa: «Il no-



Giuseppe Marotta

stro menu comprende antipasti, primi piatti e secondi a base di carne di bufala, pizza Dop napoletana e dolci tipicamente partenopei. Ma non utilizziamo grassi idrogenati, salse industriali, glutammato o alimenti geneticamente modificati per rendere gustosi gli alimenti preparati». Superstizioso come tanti napoletani (apre i suoi locali solo di mercoledì), Marotta è stato oggetto, a torto o a ragione, di molte critiche che però non lo hanno smosso più di tanto. «Maldicenze, - taglia corto subito. - Dalle nostre parti quando uno ha un po' di successo i maligni cominciano a chiedersi: Gesù, e come ha fatto, e che c'è sotto? Si va avanti così da quando a Napoli sono arrivati a Savoia. La verità è che io lavoro 12/14 ore al giorno senza mai fermarmi...». E convinto che fare del bene faccia bene alle aziende, da circa un anno ha avviato numerosi progetti a scopo sociale con i City Angels in favore dei senzatetto e con il carcere minorile di Nisida, dove ha anche assunto un detenuto come pizzaiolo. «Passo le mie giornate girando per il mondo: Napoli-Milano, Napoli-Londra, Napoli-Miami. In quest'ultima città abbiamo aperto al momento giusto, perché se si sbaglia il momento si rischia di chiudere». E in Italia? «In Italia la concorrenza è assai complicata in questo settore. Il mercato è saturo, meglio andare all'estero». Fratelli la Bufala intende imporsi come realtà leader nel settore e conta

di proseguire nel percorso di crescita avviato. «Il nostro obiettivo - spiega Marotta - è di continuare l'espansione puntando soprattutto sull'estero. Guardiamo in particolare agli Stati Uniti».

Una vera rarità nell'attuale scenario di crisi economica, che ricompensa la creatività di Marotta in un momento assai difficile per molte aziende, costrette a tagli del personale o a cessare la propria attività. Il piano di espansione del marchio non sembra porsi limiti. Il gruppo infatti ha aperto nel primo trimestre del 2012 nuove prestigiose location nel cuore di importanti città come New York, Londra, Berlino (nella zona commerciale di Kurfurstendamm) e Istanbul. «L'espansione è un progetto su cui abbiamo scommesso già da qualche anno - dice Marotta - Oggi questo processo si sta dimostrando vincente, anche perché la crescita all'estero è stata accompagnata da un contestuale rafforzamento del gruppo sul territorio nazionale, con una presenza in Italia, da Nord a Sud, ancora più capillare».

Si aprono nuove e grandi opportunità per l'immediato futuro. La strategia prevede di individuare imprenditori di successo a cui dare l'opportunità di realizzare nel proprio territorio una vera e propria rete di ristoranti. Al momento la Emme Sei spa dà lavoro a circa 1800 persone, tra pizzaioli, chef, personale di sala e personale? Perché no. E' questo il credo di Marotta e del suo gruppo.

FABBRICA DELLE ARTI

Lo specchio di Luisa Menazzi

In un'atmosfera quasi metafisica, emergono le fotografie di Luisa Menazzi Moretti che compongono un percorso "magico" tra realtà e immaginazione. Stasera, alle 18,30, alla fabbrica delle Arti in piazzetta San Carlo all'Arena, il vernissage di "Magic Mirror", cinquanta scatti in cui l'artista impagina forme astratte per raccontare un mondo interiore, un viaggio tanto personale quanto idealizzato, dall'universale al particolare. «In queste immagini - continua Denis Curti, curatore della mostra - è il punto di vista che genera lo sfaldamento con la realtà, giungendo fino all'astrazione della forma e del pensiero». Le opere raccontano luoghi reali, scenari urbani e paesaggi naturali, ma colti in istanti senza tempo, sospesi. Ecco dunque che un vetro di Murano diventa un'emozione, un pallone simboleggia i Quartieri Spagnoli di Napoli, Palazzo dei Diamanti evoca "l'atmosfera di un risveglio sognante" e Orvieto diventa emblema di un'idea.

LA VISITA DEGLI ALUNNI DELLE QUINTE C E D DELLA MARIA CRISTINA DI SAVOIA

Giornalisti "in erba" in redazione



Visita in redazione ieri mattina per le classi quinta sezione C e D della scuola elementare Maria Cristina di Savoia di Napoli. Accompagnati dalle maestre Lina Tarantino, Natalia Di Costanzo e Diana Parente, e da alcuni genitori (le mamme Anna Giglio e Daniela Rezza), i ragazzi hanno curiosato nei vari settori del giornale imparando le varie fasi di produzione di un quotidiano.

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

Grandi compositori per la canzone napoletana

di Carlo Missaglia

Mettermi ora ad enumerare tutte le opere di Michele Zezza sarebbe una impresa sovrumana e questo per vari motivi. Il primo e forse il più importante, è quello che la sua produzione spaziò nei vari momenti della vita dell'uomo. Voglio dire che egli oltre alle Opere certe, compose migliaia di poesie per stornelli, giornali, monacazioni, onomastici, matrimoni, battesimi e cresime. Senza dimenticare le tantissime canzoni che egli donava con costanza al suo protetto Totonno Tasso. Si può dunque concludere che il Zezza era dotato da una inesauribile creatività. Venne per questo gratificato del titolo di Poeta popolare. Come dicevo: non si fece mancare nulla! scrisse infatti anche molte commedie: che venivano rappresentate regolarmente al San Carlino. In una sua raccolta, *L'Urtema corda*, si legge: Chi sa qua potecaro o casadduogio

Accattarà de carta sto mattuogio! Intendeva dire, profeticamente lo Zezza, che gran parte della sua produzione sarebbe diventata: carta straccia, buona solo per avvolgere prodotti di salumeria. E non si sba-

gliava. Infatti la gente che non amava avere imbrogli in casa, si sbarazzò anche di quelle sue cose cedendole ai vari "saponari" in Napoli. Solo la sensibilità di Luigi Chiurazzi, un appassionato napoletanista e raccogliatore, fece incetta ma a caro prezzo, di buona parte di quella produzione che altrimenti sarebbe andata irrimediabilmente perduta. È solo grazie a lui, quindi, se oggi possiamo leggere: *Urdema corda de no Calascione scassato*, *Le serenate de no Barone nzertato e cantastorie*, *La Cicala schiattata*, *La Musa strafalaria de no poeta scormuso*, per citarne solo alcune. Si è sempre avuta una minore attenzione nel mondo della nostra canzone a quella che fu l'opera dei compositori, in quanto, e questo è il mio pensiero: ben più complicato, rispetto ai poeti, è illustrare una linea melodica rappresentata da una serie di puntini su cinque fili. Non è da tutti leggere e poi illustrare il significato di una linea melodica, la costruzione di una armonizzazione, il basso continuo, con i vari passaggi accordali. Partendo da questo assunto, io dico che si è spesso persa l'occasione di far conoscere la grandezza della nostra musica proprio in funzione della im-

portanza dei nostri compositori. Di alcuni di loro non ne conosciamo a volte neanche il cognome mentre ne canticchiamo il frutto del loro impegno, della loro creatività. Per una maggior comprensione di ciò che vado affermando spesso agli amici propongo un giochino. Chiedete loro di cantare una canzone, vi accorgete che dopo i primi versi più o meno giusti, continueranno con la sola melodia perché i versi non li ricordano. Ecco questa è l'importanza della melodia, e trovo ingiusta la dicotomia che si è creata fra conoscenze: quella del poeta e quella del compositore. Allora mi sono chiesto se fosse il caso di presentare ai nostri lettori questi compositori, almeno i più significativi. Penso che ne guadagnerebbero tutti. Si capirebbe così che la nostra Canzone è il frutto della genialità di quegli autori i quali partivano da una profonda conoscenza della musica che nel caso nostro è di grande levatura. Importanti musicisti si affiancarono a grandi letterati: creando quei capolavori che sono sopravvissuti al deterioramento del tempo. *Fenesta vascia*, *La Luisella*, *Palummella zompa e vola*, *Lu cardillo*, *Rosella* di Mercadante. Proprio da lui voglio iniziare questo

viaggio nella musica, nella forma canzone, dell'Ottocento. Era nato, Francesco Saverio Mercadante, ad Altamura di Bari il 17 settembre del 1795, come vogliono i pugliesi, oppure lo fu in Napoli il 26 giugno del 1797 come riferisce il Florimo. Lasciamo agli storici la risoluzione del busillis. Noi sappiamo che richiesto espressamente in quale posto fosse nato egli rispondeva: Napoli, Napoli, Napoli! Io penso che l'equivoco sia scaturito da una considerazione del Fetis, il quale, pur avendo scritto nella sua Biografia universale che egli era nato a Napoli, nella seconda edizione introdusse questo aneddoto con una questa riflessione: Il Mercadante venne invitato ad Altamura dal sindaco Melodia, per comporre e dirigere una Messa di Gloria, ed alla fine della esecuzione egli nel ringraziare sembra avesse detto che quel lavoro egli lo aveva dedicato ai suoi concittadini di Altamura. Fu un suo fratellastro, suonatore dilettante di chitarra e clarinetto, il quale accortosi della evidente inclinazione per la musica di Saverio gli insegnò i primi rudimenti. In seguito tramite l'interessamento dell'Arcidiacono Luca Cagnazzi, il quale godeva della pro-

tezione di Gioacchino Murat, riuscì nel 1809 ad entrare in Conservatorio a Napoli. Lo studio del violino al quale fu destinato non lo gratificava, così che quando poteva si dedicava allo conoscenza di altri strumenti che gli venivano dati in prestito da suoi compagni. Imparò così a suonare il violoncello, il fagotto, il clarinetto ed il flauto. Nel 1814 organizzò con gli allievi del conservatorio una banda e fu per questo che cominciò a comporre marce, passi doppi e quant'altro. Faceva il tutto solo per istinto: non avendo avuta nessuna formazione scolastica appropriata. Al direttore Zingarelli venne all'orecchio questa genialità del ragazzo, anche se mancava di stile, di sapere di conduzione e volle che egli si dedicasse con lena ad uno studio più appropriato. Venne così affidato al Furno per lo studio dell'armonia ed al Tritto per quello del contrappunto. Gli venne inoltre fatto divieto assoluto di comporre senza ordine del Direttore pena l'espulsione dal collegio. Dopo soli due anni, nel 1816, ed in seguito ai brillanti esami finali passò alla scuola diretta dallo Zingarelli stesso. Mantenne sempre in piedi la formazione orchestrale del Conservatorio Avvenne



così che una volta si era nel 1818 Gioacchino Rossini andasse in visita al Conservatorio ove gli vennero tributate grandiose accoglienze e fra l'altro era stata preparata in suo onore anche una rappresentazione vocale e strumentale. Tra i brani strumentali ve ne furono due che piacquero particolarmente al Maestro ed egli dopo aver applaudito convintamente quella esecuzione volle conoscere chi ne fosse l'autore. Appena gli venne presentato lo abbracciò con effusione e rivolto allo Zingarelli che gli era vicino, stringendogli la mano esclamò: Caro Maestro, vi faccio i miei complimenti per questo vostro caro allievo. Le sue due composizioni mi danno seriamente a pensare e vedo bene che i vostri alunni cominciano dove noi terminiamo. Lo Zingarelli ringraziò dei complimenti con malcelata gioia continuò a seguire il Mercadante fino al compimento della sua educazione musicale: anno di grazia 1820.

Continua
www.carlomissaglia.it