

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Gianluca Passeggio e la Pizza Pascalina

«Sono fermamente convinto che da soli non si va da nessuna parte»

Gianluca Passeggio è un imprenditore nel settore della ristorazione. È al vertice del gruppo "Don Pepe", composto da cinque omonime società che gestisce insieme alla compagna Mara Mincione. È sponsor delle squadre di calcio del Napoli, del Benevento e del Venezia.

«Sono napoletano cresciuto nei vicoli di Napoli, per strada e nel centro storico. Sono posti difficili dove crescere per i bambini nati come me negli anni '80, e come tutti i bambini della mia età sono vissuto nel mito di Maradona e giocavo a pallone con i miei compagni per strada. Come mi ha raccontato mio padre, il grande campione scomparso di recente si era presentato ai tifosi del Napoli il 5 luglio del 1984, due anni prima che io nascessi nel 1986 ed è andato via nell'aprile del 1991 quando avevo appena cinque anni. Crescendo ho rivisto in televisione le sue prodezze che sicuramente hanno condizionato la mia scelta, condivisa in famiglia, di iscrivermi alla scuola calcio del famoso talent scout Carmine Tascione, la Damiano Promotion. Avevo 13 anni e fui selezionato dal suo direttore sportivo Giuseppe Santoro che oggi fa parte dello staff di Walter Mazzarri. L'anno successivo feci uno stage di dodici mesi nei giovanissimi nazionali nel Genoa, nel capoluogo ligure. Giocavo come centrocampista. Fu un'esperienza molto importante perché a soli quattordici anni imparai a gestirmi da solo lontano da casa e gettai le basi per il mio futuro e per il precoce debutto nel mondo del lavoro».

E gli studi?

«Ero un ragazzo che si era formato per strada, la palestra dove ci si misura con le vere difficoltà della vita e dove si imparano sulla propria pelle cose che non si apprendono sui testi scolastici. Con grande determinazione e forza di volontà ho studiato con profitto fino a diplomarmi in ragioneria. Mi iscrissi anche a economia e commercio ma abbandonai perché volevo cominciare a lavorare».

Che cosa fece?

«Lasciai anche il calcio. Ero sulla soglia del campionato Primavera con l'Avellino. Ricordo che l'estate precedente avevo partecipato a un raduno molto intenso con la supervisione di Zdeněk Zeman che allenava la prima squadra. Decisi che era il momento di lavorare seriamente, e aprii un bar nel nostro quartiere, a Chiaia».

Per quanto tempo lo tenne?

«Poco più di due anni, fino a quando morì papà per un lunga malattia che fu un calvario per lui e per noi che gli stavamo vicino. Fu un anno molto triste ma segnò anche la svolta per me e per Mara».

Chi è Mara?

«Difficile spiegarlo in poche righe, "l'anima gemella". Ci siamo conosciuti all'età di 7 anni eravamo bambini ed io già ero innamorato. La persona che mi ha saputo plasmare, mi ha reso un uomo migliore, ed è a lei e ai miei figli che va il tutto il mio amore. Credo che indipendentemente da quello che si costruisce nella vita, la fortuna di avere una persona accanto come lei è l'unico motivo per cui ringrazio Dio».

In che senso la svolta?

«Si presentò la possibilità di entrare in alcune attività di ristorazione da poco create dal papà di Mara, che veniva da un altro mondo imprenditoriale. La gestione era in grosse difficoltà. L'azienda si chiama "Don Pepe" e noi scegliemmo di gestire solo quello che si trovava nel centro commerciale Campania, a Marcianise, vicino Caserta. Il Centro è di proprietà di Klépierre, un'azienda francese operante nel settore immobiliare ed è uno dei leader europei del mercato. Avevamo appena 23 anni e ricordo che per me e Mara erano periodi difficili dal punto di vista lavorativo».

Come fu il primo impatto con quella nuova realtà?

«Iniziammo questa avventura senza un minimo di esperienza. La conduzione del bar appariva come un gioco rispetto alle problematiche che dovevamo affrontare giorno dopo giorno. La precedente gestione era andata molto male e ci lasciava una serie di problemi da risolvere. Inoltre ci trovammo di fronte a un'organizzazione composta da più di trenta dipendenti con anni di esperienza alle spalle, forniti di specifiche professionalità a partire dallo chef, con il suo staff in cucina, a finire al direttore di sala con i suoi collaboratori che servivano ai tavoli. Poi c'erano le persone incaricate dell'amministrazione e della delicata gestione degli acquisti. La location è grande e si estende su 700 mq con 240 posti a sedere. Ci dividemmo i compiti: Mara si dedicò alla parte amministrativa e io a quella commerciale. Entrambi entrammo in punta di piedi per evitare di urtare la suscettibilità dei dipendenti e per imparare da loro ogni piccola cosa. Nel tempo acquisimmo la conoscenza degli aspetti fondamentali e indispensabili per svolgere quel genere di lavoro e la stima dei dipendenti. Riuscimmo a fare gruppo con loro. Le due cose messe insieme ci consentirono di lavorare bene e con profitto tenendo sempre presente il principio nel quale credo in assoluto e cioè che da soli non si va da nessuna parte».

Quanto tempo impiegaste per superare la crisi?

«Tre anni. Ricordo che un sabato sera io e Mara, rientravamo a



— Gianluca Passeggio con Mara Mincione

casa dal lavoro, eravamo ragazzi e come tutti quelli della nostra età il weekend era un momento di svago. Ci guardammo negli occhi e quasi all'unisono ci dicemmo: "ma da quanto tempo non trascorriamo una serata insieme lontani dal lavoro?". Tanti anni di sacrifici mettendo da parte gli svaghi e il divertimento, ma entrambi sapevamo che stavamo costruendo le basi del nostro futuro».

Tre anni di duro lavoro e poi?

«Il gruppo Klépierre in Italia rimase molto soddisfatto per quello che eravamo riusciti a fare e ci autorizzò ad aprire il secondo "Don Pepe". La sede fu il centro commerciale di riferimento sul territorio di Venezia. Il primo ristorante aperto da noi con le nostre forze e capacità. Fu un grande risultato. Spostammo da Marcianise le nostre risorse più importanti, ragazzi giovani, capaci e con tanta voglia di crescere nel mondo del lavoro ma soprattutto che credevano in noi e nel nostro progetto "Don Pepe". Per un lungo periodo facemmo i pendolari. Dopo tre anni nel 2017 apriamo il terzo ristorante a Verona e nel 2019 il quarto a Roma e il quinto ancora a San Martino in provincia di Verona».

A soli 34 anni è al vertice di un gruppo di cinque società. Si ritiene soddisfatto?

«Sicuramente è un grosso risultato, impensabile quando io e Mara ci lanciammo nell'avventura "Don Pepe". Il fatturato del 2019 è stato di 10 milioni di euro. Ma come ho già detto, da soli non si va da nessuna parte e molto dobbiamo al team di collaboratori con cui operiamo all'unisono, nel rispetto delle responsabilità e funzioni che cia-

scuno ha. A tutti loro va il nostro ringraziamento e l'esortazione a essere sempre uniti soprattutto in questo drammatico momento che ci costringe a grandi sacrifici perché il nostro comparto è sicuramente il più penalizzato dalla pandemia».

Ha un forte impegno anche nel sociale.

«È merito di Mara che, per sua natura, è molto sensibile verso chi ha bisogno e ha un'attenzione particolare per i bambini. Nel 2019 contattammo il direttore generale dell'ospedale Pausillipon e gli chiedemmo di suggerirci a che cosa destinare il nostro contributo economico. Ci propose di contribuire alla ristrutturazione di un appartamento fatiscente all'interno di un palazzetto che era stato ceduto all'azienda ospedaliera dal Comune di Napoli, prospiciente il nosocomio e che dirigeva. Accettammo con entusiasmo e ristrutturammo l'appartamento. Oggi il progetto si chiama "Casetta Don Pepe" ed ha ospitato tantissime famiglie disagiate che curano i propri bambini fuori dalla regione di residenza. In precedenza, nel 2018, abbiamo dato impulso e contributo alla realizzazione del progetto "Pizza Pascalina" con l'Istituto Nazionale Tumori Fondazione Pascale».

Ci racconti.

«La mamma di Mara nel 2017 si ammalò di cancro al colon, in quell'occasione conoscemmo il dottore Paolo Delrio, primario della divisione di oncologia chirurgica colon-rettale dell'Istituto Pascale, che oltre ad essere uno dei migliori medici internazionali nella cura di questa brutta malattia è anche una persona sensibile e attenta al paziente in modo straordinario, lode da

estendere a tutto il suo staff. Al termine di questa esperienza, dolorosa, ma dal finale felice, decidemmo di fare una donazione annuale all'Istituto, legandola a una pizza servita nel nostro locale. Il dottore Delrio fu entusiasta della nostra iniziativa e mi mise in contatto con il direttore generale Attilio Bianchi. Ci incontrammo e nacque l'idea di costruire un progetto più ampio intorno alla pizza, un progetto di respiro internazionale, che metteva a frutto gli studi su alcuni alimenti realizzati proprio dall'Istituto e la conoscenza ed esperienza mia e di altri professionisti del settore. Fu costituito così un team di progetto con diverse competenze composto da me e Mara e per l'Istituto da Attilio Bianchi, Carmine Mariano, Rosa Martino, Paolo Delrio, Livia Augustin e Maurizio Montella. Entrarono a fare parte del gruppo anche figure esterne. Da subito e con grande convinzione, aderì Antimo Caputo del Molino Caputo, e a lui si unirono Paolo Ruggiero, Nicola Auletta e Marialuisa Firpo che curò la parte della comunicazione. Dopo un anno di incontri, consultazioni e test presentammo la "Pizza Pascalina, il gusto della lunga vita". Abbiamo realizzato un prodotto davvero eccezionale composto da ingredienti che riducono il rischio del cancro all'apparato digerente di oltre il 40%. Un euro del costo di ciascuna "Pascalina", "Don Pepe" lo devolve ogni anno alla Fondazione per sostenere la ricerca».

Ha progetti a medio termine?

«Aprire il sesto "Don Pepe" a Bologna, aprire il primo "Don Pepe" on the road e studiare nuove iniziative benefiche».