

Che pizza!

di Germana Carbognani Baschier

LUI È EZIO MANGIA, SALENTINO DOC DALLA PARLANTINA SCIOLTA E DALL'INVIDIABILE INVENTIVA. IMPRENDITORE ESTROSO E CONCRETO COME SOLO LA GENTE CRESCIUTA IN UNA REALTÀ RURALE, ABITUATA ALL'ARTE DI ARRANGIARSI, SA ESSERE, STA RILANCIANDO IL LOCALE DEL FRATELLO (PIZZERIA CALIMERO, VIA LA SANTA 9 A VIGANELLO, TEL. 091 970 22 23) CON IDEE SEMPLICI ED EFFICACI E UNA BUONA DOSE DI SIMPATIA.

«Le mamme dicono che solo da me i bambini mangiano tutta la pizza» ride furbo Ezio. Per forza. La fa con le orecchie di topolino! Nessun piccolino può resistere all'idea di mangiarsi un fumetto. E non è tutto. A San Valentino la pizza diventa un cuore e gli innamorati ne vanno matti. La pizzeria si riempie di coppie che suggellano il loro amore davanti a un piatto fumante e saporitissimo oltre che smodatamente romantico.

Ho l'impressione che per te la pizza sia un modo di comunicare... «La passione per la pizza ce l'ho da quando avevo 14 anni e me ne sono andato da casa a cercare fortuna. Eravamo 6 figli e per me era normale alleviare la famiglia dal mantenermi. Ho lavorato in Italia, poi nel '94 ho incominciato la mia storia in pizzeria, in Germania. Si chiamava "Mamma mia" e i proprietari erano italiani naturalmente. Poi, nel '98, sono venuto in Svizzera. Un incontro bellissimo: la Svizzera offre tante opportunità se hai voglia di lavorare».

E in Ticino quando sei arrivato? «Nel 2010.

Mio fratello maggiore aveva già aperto una pizzeria a Glarona e ha pensato di portare in Ticino le nostre specialità. Ha scelto Viganello perché ormai fa parte della grande Lugano ed è comoda sia da raggiungere sia per i parcheggi. Poi ne ha aperte altre tre».

Adesso però sei tu che dirigi il business?

«Mio fratello ha avuto problemi di salute e così io da collaboratore sono diventato imprenditore a tutti gli effetti. Devo dire che ho il sostegno dell'altro mio fratello, gemello, e di mio nipote. Siamo una famiglia unita e anche qui portiamo avanti la nostra tradizione culinaria e affettiva».

Fare pizze divertenti o originali va bene, ma ci vuole anche il pallino degli affari...

«Ho la fortuna di avere un bravo fratello maggiore; i suoi consigli sono preziosi. Però per avere successo non basta la pratica e la simpatia, ci vogliono ingredienti ottimi e prezzi accattivanti per emergere in un set-



tore gastronomico fra i più affollati. Usiamo la mozzarella di bufala locale, i pomodori maturati al sole mediterraneo, l'olio pregiato pugliese e le sfiziose decorazioni di olive, funghi, carciofini, affettati... per le pizze classiche, o – da imprenditore attento ai trend – stranezze esotiche per i palati più disinibiti».

Calimero però non è un nome che fa pensare alla pizza... «No, è il mio ricordo di bambino, dei caroselli... Ma funziona. Piace a tutti».

Sembra che tutto quindi vada a gonfie vele. Nessun problema per te in questa impegnativa gestione? «Sì, a volte è difficile trovare collaboratori motivati e seri. Abbiamo ormai parecchi dipendenti ma, nonostante si parli di carenza di lavoro sul mercato, non è sempre facile trovare quelli giusti».

Rubrica a cura di: FORMiKA,

l'associazione
dei microimprenditori
casella postale 69
6943 Vezia
tel 091 600 96 62
fax 091 600 96 60
info@formika.ch
www.formika.ch



In questa rubrica viene dato spazio a microimprenditori operativi nel Luganese, alle prese con lo sviluppo o il consolidamento della loro attività. Avete qualcosa da segnalare? Inviare un e-mail con una breve descrizione della vostra attività da indipendente, il vostro nome e il vostro recapito a info@formika.ch.

Un po' di storia

La pizza ha tremila anni. Dall'antico Egitto alla Grecia, fino in epoca romana sotto forma di schiacciate e focacce di vario genere condite con erbe aromatiche. Ma è nei rioni napoletani che nasce la vera pizza (pare nel 1730 nella versione marinara) come alimento povero e con ingredienti facilmente reperibili nella regione campana. Notissima la storia del pizzaiolo Raffaele Esposito, che ideò nel 1889 la «Margherita» in onore della regina omonima. Da allora la pizza ne ha fatta di strada: pizza alle cicale (proprio cicale vere!), con i fagioli o le patate fritte, pizza nel cono da gelato e pizza con salsa di mirtili, pizza Clooney con la faccia alle verdure dell'amatissimo George. Dal Belgio la pizza al cioccolato, da Las Vegas farcita con frutti esotici e, dulcis in fundo, la pizza più costosa al mondo fatta con astice marinato al cognac, caviale imbevuto di champagne, salmone affumicato scozzese, carne di cervo e flocchi d'oro di 24 carati commestibili e venduta all'asta per 2.400 dollari! Un po' di storia è d'obbligo quando si parla di uno degli alimenti più noti al mondo. Però i fratelli Mangia hanno fatto di un alimento apparentemente semplice un business all'avanguardia: il Calimero group. Sotto l'insegna del famoso pulcino dei caroselli anni '60, ha ora 5 pizzerie a Lugano, Chiasso, Balerna, Bilten e Glarona. Cinquanta tipi di pizza da consumare al ristorante e anche a casa.