

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Esposito, il re della ristorazione

È figlio della vera Napoli: ha costruito la sua azienda dal nulla. I regali di Papa Wojtyla

Pasquale Esposito (nella foto) è un'eccezione nel campo dell'imprenditoria. Commendatore dell'Ordine del Santissimo Salvatore di Santa Brigida, è figlio della vera Napoli, quella della zona Mercato, che negli anni 50 era molto importante commercialmente. Con sacrifici, umiltà, cura e attenzione meticolosa verso la clientela ha costruito dal nulla, mattone dopo mattone, la "EP spa", da 40 anni azienda leader della ristorazione italiana.

«Terzo di otto figli, nasco, nella zona di Sant'Anna alle Paludi, da genitori che facevano i macellai. A 14 anni avevo già la mia bottega di rivendita di carni. È stata un'esperienza eccezionale».

Da macellaio a ristoratore: quando e perché?

«La mia famiglia riforniva carni alle ditte che facevano ristorazione. Il mio compito era quello di chiudere i listini prezzi con i clienti. Nel 1975, durante una trattativa a Milano, un acquirente mi disse: "Ma voi terroni chiedete sempre aumenti di prezzo". Questa frase mi infastidì molto e decisi di creare un'impresa di ristorazione».

Uno scatto d'orgoglio, quindi?

«Proprio così. Nell'ottobre di quell'anno creai la società di ristorazione della famiglia Esposito con il nome "Gm Alimentaria Sud spa". Fornivamo sia generi alimentari che pasti completi. Avevo 27 anni».

Quali furono i primi clienti?

«Abbiamo iniziato con alcune scuole e con una piccola mensa di una società tessile ad Agnano. Fornivamo 50-60 pasti al giorno. A partire dagli anni 80, cominciammo ad espanderci. Nel frattempo ci eravamo trasformati nell'attuale EP spa, nella quale lavorano anche i miei figli, due maschi e una femmina, con mio fratello Ciro. La prima sede fu in via Santa Lucia e poi in via Terracina, dove siamo tuttora. Varcammo i confini regionali con la prima fornitura importante di 8.000 pasti al giorno per la refezione scolastica della scuola comunale di Bari. Poi ci interessammo delle colonie estive per mantenere occupato il personale anche nel periodo estivo. Successivamente siamo entrati nel mondo di grandi enti pubblici, soprattutto di quelli ospedalieri e degli enti religiosi».

Quando c'è stata la svolta significativa?

«Sempre negli anni '80, quando inventai un servizio che comprendeva anche la ristrutturazione dei locali dei clienti e la fornitura delle attrezzature da cucina. Quest'innovazione, unica all'epoca in Italia, ha contribuito a farci crescere rapidamente».

Ci spieghi...

«Abbiamo uno specifico settore dell'azienda, composto da architetti, ingegneri e personale tecnico, specializzato esclusivamente nella progettazione degli impianti, nella scelta del-



le attrezzature e nella individuazione del corretto layout. Siamo consapevoli che gran parte della qualità del nostro servizio dipende dalla corretta progettazione e realizzazione dell'impianto produttivo».

Come avete acquisito questa conoscenza?

«Dall'esperienza che abbiamo fatto sul campo nei numerosi impianti di cucine industriali

gestite nel corso degli anni, dall'attenzione costante all'evoluzione delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene e dall'interesse alle continue evoluzioni tecnologiche del settore».

Chi cucina in questi impianti?

«Il nostro personale, che è altamente specializzato».

Quanti dipendenti avete?

«Ad oggi circa 1200. Di questi, 60 sono amministrativi; una ventina tecnici impiegati nella progettazione e ristrutturazione; il resto sono cuochi, aiuto cuochi, camerieri e addetti ai servizi di ristorazione. I cuochi sono selezionati attraverso una prova d'arte. Gli aiuto cuochi li formiamo in house».

Dove operate?

«Su tutto il territorio nazionale, negli Emirati Arabi, a Dubai, con la EP World Catering Facility Management Dmcc, e in Polonia, a Cracovia, con la EP Polska Sp.zo.o. Queste due società sono al 100% di proprietà di EP spa».

Che servizi offrite?

«Sostanzialmente tre: ristorazione collettiva, catering e banqueting, con la divisione Grandi Eventi, nata con la nostra partecipazione al Grande Giubileo del 2000 - con essa proponiamo al pubblico una vasta gamma di servizi per cerimonie private, eventi istituzionali, sportivi e aziendali - e infine buoni pasto elettronici e cartacei con la divisione "buoni a valo-

re" contraddistinta dal marchio Lunch Gm. Attraverso una rete di esercenti convenzionati offriamo il servizio di ristorazione a migliaia di utenti impiegati in aziende ed enti sia pubblici che privati che non dispongono di una mensa aziendale».

Un'azienda con ben nove certificati di qualità...

«La nostra filosofia è qualità del servizio al cliente coniugata con una grande attenzione all'ambiente e all'innovazione. Siamo l'unica società di ristorazione collettiva a detenere la certificazione SOA per la realizzazione di opere pubbliche e siamo fieri e orgogliosi di avere ottenuto nel luglio 2013, tra i primi a livello nazionale, "Tre stelle", il massimo rating accordato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Siamo, ancora, la prima azienda del settore ad avere un parco automezzi elettrici per la refezione scolastica».

C'è una sua suggestiva fotografia in bianco e nero che la ritrae bambino in sella a una bicicletta: perché le è tanto affezionato?

«Immortata il momento in cui mi sono affacciato al mondo del lavoro e ho smesso di essere un bambino. Avevo circa 7 anni e sono in abito da lavoro. Facevo il garzone nella macelleria di papà e mamma. Anche allora ebbi una felice intuizione. Poiché la carne all'epoca si mangiava una, due volte a settimana, per ottimizzare le ore di lavoro con il massimo profitto possibile, offrivo porta a porta al cliente anche il pane. Lo prendevo dai nonni materni e paterni che erano panificatori».

Chi la conosce sa che è molto impegnato nel sociale...

«Ho ricevuto tantissimo dalla vita, direi tutto. Fin da piccolo mi sono sen-

tito molto vicino ai miei coetanei che vivevano in difficoltà economiche. Ho sempre condiviso con i miei compagni di classe meno abbienti tutto quello che avevo, dal sorriso, al panettone a Natale e alla pastiera a Pasqua. È un modo di sentire la vita che mi ha

accompagnato negli anni e che oggi è più vivo che mai. Ricordo, ad esempio, che mandammo una quantità

enorme di pasti alle persone colpite dal grave sisma del 1980 in Irpinia. Tutte le settimane mettiamo a disposizione della Comunità di Sant'Egidio pasti per i bisognosi. La stessa iniziativa la facciamo a Natale insieme al cardinale Crescenzo Sepe per i poveri della diocesi».

A proposito del Cardinale, quando lo ha conosciuto?

«Devo ringraziare un sacerdote amico del nostro capo del personale. Contemporaneo di Sua Eminenza, mi fece andare in Vaticano con lui e me lo presentò. Non era ancora Cardinale. Da allora le mie visite si intensificarono. Nel 2000 il nostro metropolita diventò responsabile del

Giubileo voluto da Papa Giovanni Paolo II. Presentai la credenziale della mia società che, unica in Campania, fu inserita fra le otto aziende che hanno fornito i pasti per il Giubileo. Fu l'occasione che ci ha consentito di acquisire una profonda conoscenza l'uno dell'altro, stima e fiducia reciproca, consolidatasi giorno dopo giorno. In quel periodo ho avuto anche la gioia di conoscere Papa Wojtyla e di vederlo quasi ogni quindici giorni. Mi chiedeva sempre di Napoli e dei napoletani. L'emozione di partecipare alla Santa Messa nel suo oratorio privato in Vaticano è viva e indimenticabile.

Gli piacevano le nostre mozzarelle e le mele annurche e per me era una gioia portargliele. Ogni volta che ci vedevamo c'era uno scambio di doni. Mi ha regalato il suo bastone e il suo giubbotto da neve».

Quando il Cardinale è venuto a Napoli il vostro rapporto, naturalmente, si è ulteriormente consolidato...

«Non a caso ha sposato il mio secondo figlio e mia figlia e ha battezzato quattro nipoti. Il primo era già sposato e padre».

Partecipa attivamente alla tradizionale asta natalizia che Sua Eminenza fa ogni anno...

«Lo facevo già a Roma perché il cardinale Sepe questa iniziativa l'ha inventata quando era in Vaticano. Faccio parte dei suoi più stretti collaboratori nella organizzazione dei suoi molteplici eventi di beneficenza. Per quanto riguarda l'asta natalizia, sono un po' "il primo attore" nel senso che con i miei interventi cerco di stimolare le persone che spesso dimenticano che il fine dell'iniziativa è la beneficenza. Cerco di fare arrivare le offerte ai livelli giusti in riferimento al valore dell'oggetto battuto dal banditore. Spesso ci riesco. Altre volte no e mi aggiudico io il bene venduto. Devo a Sua Eminenza il grande privilegio di avermi fatto organizzare con la EP spa il pranzo con il quale Papa Benedetto XVI ha inaugurato l'in-

contro interreligioso "Per un mondo senza violenza" tenutosi a Napoli nel 2007. In quella occasione Sua Santità ringraziò gli operatori dell'azienda che avevano partecipato all'evento. Disse: "Non può mancare un ringraziamento per chi ha preparato con cura e ha servito con professionalità questo amichevole pranzo. Grazie per averci allietato con un gradito e gustoso pasto"».

Un ricordo dell'Arcivescovo di Napoli che le sta particolarmente a cuore...

«Ne ho tanti. Sicuramente quando mi è stato assegnato il Premio Cardinale Crescenzo Sepe».

Ha anche sponsorizzato iniziative sportive importanti e ha esposto a Expo Milano 2015.

«Come evento sportivo, l'America's Cup svoltasi a Napoli nel 2013. Per quanto riguarda l'Expo, siamo stati gli unici dell'Italia Centro-Sud ad essere "Partner Padiglione Italia". È stata una grande opportunità per farci conoscere in tutto il mondo. Abbiamo avuto file di visitatori che hanno impiegato anche un'ora e quindici minuti per arrivare alla cassa. Una volta pagato hanno atteso almeno altri trenta minuti per avere quello che avevano ordinato. Il prodotto offerto era prevalentemente pizza e pasta».

Come si ricarica per affrontare ogni giorno impegni così gravosi?

«Sempre allo stesso modo: ogni mattina alle 6 mi siedo al mio scrittoio, leggo il messale del giorno e faccio le mie orazioni in compagnia del Signore».