

I Personaggi del ROMA

quotidiano.roma
www.ilroma.net



di Mimmo Sica

Vincenzo Staiano, il "missionario" della pizza

Per il Cavaliere, Napoli e i napoletani sono bellezza perché doni di Dio

Vincenzo Staiano (nella foto) è nato a Lettere, ma si considera napoletano d'adozione. È il titolare della pizzeria "O zi Aniello". È Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana, Cavaliere dell'Ordine Costantiniano di San Giorgio e Cavaliere dell'Ordine Equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme. Il Cardinale Crescenzo Sepe gli ha conferito il Premio San Gennaro 2017.

«La mia famiglia è partita dal nulla e sono orgoglioso di avere origini contadine. A undici anni, mentre frequentavo la scuola, ho cominciato a lavorare all'"Oasi Saltimbocca", sulla costiera sorrentina. È stato il momento in cui ho concretamente preso coscienza di avere la passione per l'arte bianca, cioè quella della farina, e di avere una notevole predisposizione per i rapporti umani. Nel tempo sono diventato il factotum, perché il proprietario mi considerava come un figlio, quel figlio maschio che non aveva avuto».

Fino a quando ha lavorato all'Oasi?

«Nel duemila, quando avevo trent'anni, sono andato via perché volevo realizzare qualche cosa di mio. Aiutato dai miei genitori e da mio fratello, ho aperto una piccola pizzeria a Lettere. Il pizzaiolo ero io. Quando mi sono sposato anche mia moglie è venuta a collaborare con noi».

Oggi "O zi Aniello" è una realtà molto importante nel territorio...

«Siamo partiti con 10/15 posti, oggi ce ne sono quasi 800. La crescita è avvenuta in breve tempo, tra gli apprezzamenti dei clienti che con il passaparola sono aumentati in via esponenziale. Sono tutti amici perché con loro si è instaurato un rapporto molto familiare. Mi piace che da noi si sentano a casa propria».

Qual è il segreto di tanto successo?

«Dico sempre che questo territorio è benedetto da Dio. Gli antichi romani si servivano dell'area dei Monti Lattari in particolare modo per l'olio, molto famoso è quello di località Monticelli, e la frutta. Tutti i prodotti sono a chilometro zero. Usiamo la farina della Puglia e la mozzarella della zona alta dei Monti Lattari. Le verdure in generale e i pomodori li coltiviamo nel nostro dal nostro orto, la frutta viene dai nostri frutteti. È di nostra produzione anche l'olio. Abbiamo gli uliveti a pochi metri e in questo periodo stiamo raccogliendo le olive. Lo faccio in prima persona insieme ai miei collaboratori perché non dimentico mai di essere innanzitutto un contadino».

È diventato maestro pizzaiolo, ma è anche docente dell'arte bianca...

«Venti anni fa ho creato a Lettere una scuola di pizzaioli. I giovani che oggi preparano le pizze e che mi sostituiscono sono tutti miei allievi e sono stati formati in questa scuola. Sono ragazzi che non hanno voluto continuare gli studi e io ho insegnato loro un mestiere. Non ho mai avuto un pizzaiolo che venisse da fuori».

Ha fatto la stessa cosa anche a Napoli...

«L'idea l'ho avuta quando conobbi don Luigi Merola. Era venuto qui con i suoi ragazzi della Fondazione a mangiare la pizza. Fu simpatia a prima vista e perciò decisi di creare una scuola per pizzaioli nella famosa "Villa di Bambù", sequestrata alla criminalità organizzata. Oggi è la sede della Fondazione "A voce di creature" in via Piazzolla, all'Arenaccia.



Ho costruito nella villa un laboratorio e l'ho attrezzato di tutto quanto necessario. Una volta alla settimana io o qualche mio collaboratore facciamo lezioni di "arte bianca" a circa cento ragazzi».

È molto impegnato nel sociale...

«Ho avuto sempre il convincimento che l'attività lavorativa deve essere un veicolo attraverso il quale si possono dare esempi di vita soprattutto ai giovani. Questo mi ha spinto a calarmi profondamente nelle problematiche del sociale. Napoli, purtroppo, ne è tristemente ricca. Il primo messaggio che ho voluto lanciare è che da zero si possono raggiungere livelli molto alti e prestigiosi ma che, raggiunta la vetta, non bisogna pensare a se stessi ma donare agli altri perché donare è bellezza e l'uomo stesso è bellezza».

In che senso?

«L'uomo è un dono di Dio e perciò è bellezza intesa come amore e rispetto per l'umanità e per tutto quello che ci circonda. Il bambino va cresciuto ed educato secondo questo principio perché deve diventare un modello di vita. Diversamente, se lo abbandoniamo, si perde e diventa "brutto". Dobbiamo essere costantemente consapevoli che noi adulti abbiamo la responsabilità di questo dono divino, di questa bellezza da curare e conservare perché continui a vivere attraverso le generazioni future».

Lei è un imprenditore. Nel concreto come attualizza questo suo modo di pensare?

«Chi fa impresa dà esempio. Sovente purtroppo gli imprenditori hanno una condotta di vita poco esemplare. Questo crea diseducazione e malcostume. Noi abbiamo seguito una strada diversa».

Quale?

«Alcuni anni fa siamo diventati impresa amica Unicef della Regione Campania e finanziamo progetti in Africa, ad esempio quello dei vaccini. Collaboriamo con le suore Bernardine nel Benin. Siamo presenti in Tanzania con un progetto realizzato in collaborazione con medici dell'ospedale "Bambino Gesù" di Roma».

Ce ne parla?

«In Tanzania hanno molto latte ma non sanno utilizzarlo. Abbiamo fatto venire da noi un gruppo di tanzanesi, scelti da quei medici, e abbiamo insegnato loro l'arte della pizza e quella della lavorazione del formaggio. Abbiamo anche regalato mattoni per la costruzione di forni per le pizze».

È molto impegnato anche con l'Istituto Bartolo Longo di Pompei...

«Ho due figli, Maddalena di 14 anni e Francesco Rosario di 10, per cui sono molto sensibile ai problemi dei bambini e degli adolescenti. L'Istituto accoglie quelli disagiati che vivono in realtà difficili. Sono continuamente nostri ospiti. Pochi giorni fa ho inaugurato il cortile dell'Istituto che ho fatto ristrutturare completamente a mie spese, fornendolo di attrezzature ludiche per i bambini».

Ha regalato al Comune di Sant'Antonio Abate una statua in memoria di Salvo D'Acquisto e ha ottenuto dall'Amministrazione che fosse intestata all'eroe napoletano la piazza dove è stata collocata. Perché?

«Il principio morale per me è l'aria che respiriamo e l'uomo sta bene solo se crede nel rispetto dei valori e lo dimostra con le sue azioni. Quel dono è stata la mia risposta alla protesta popolare che si ebbe a Napoli contro i carabinieri quando un militare dell'Arma per errore sparò a un ragazzo al Rione Sanità».

Ha portato la pizza in Vaticano...

«Ho sempre sostenuto che davanti alla pizza siamo tutti uguali. Il mio slogan è: "Pure 'a pizza è 'na livella, davanti a lei siamo tutti uguali: poveri e ricchi, nobili e straccioni". Lo sa bene Papa Francesco che quando era cardinale a Buenos Aires andava in giro per la città a mangiare la pizza. Un giorno mi fece chiamare dal suo elemosiniere, il monsignore polacco Konrad Krajewski, che mi disse che il pontefice voleva offrire la pizza ai "suoi poveri"».

E lei che cosa fece?

«Superata la grande emozione feci costruire tre forni, ciascuno con la struttura di pizzeria intorno, li portai in Vaticano e feci mangiare la pizza a Papa Francesco insieme ai suoi poveri. Ne offrimmo tre assaggi: margherita, bufala e pomodori, e la "Jacone", con noci di Sorrento, porcini del monte Megano, provolone del Monaco, fiordilatte e provola, tutto innaffiato dal vino frizzante di Lettere».

Ci è ritornato nel 2016...

«In occasione della proclamazione da parte di Papa Francesco della santificazione di madre Teresa avvenuta il 4 settembre dello scorso anno, fui chiamato da sister Cyrene, la superiora delle Suore di Madre Teresa di Calcutta in Italia. Mi disse che Sua Santità voleva offrire la pizza ai poveri di Santa Teresa. Abbiamo organizzato per 2.500 persone nell'Aula Paolo VI conosciuta anche come Sala Nervi».

Sempre l'anno scorso lo ha fatto anche per la Gendarmeria Vaticana...

«In occasione del suo duecentenario e sempre nella Sala Nervi. Avevo conosciuto il Comandante che era venuto da me a Lettere in occasione della visita pastorale a Napoli di Papa Benedetto XVI. Ripeteremo l'evento anche quest'anno per festeggiare i 201 anni della Gendarmeria».

Poi è stato a Firenze.

«Mi chiamò il generale di divisione Gian-

franco Cavallo, attuale comandante della Scuola Marescialli dei Carabinieri e precedentemente comandante della Legione Campania dell'Arma. Mi disse che dovevo andare con i miei pizzaioli a Castello, alla caserma Maritano. Organizzammo una serata nel nome della solidarietà e offrimmo la pizza a più di 1.500 poveri».

Quindi a Norcia...

«Siamo andati con i nostri forni e abbiamo donato la pizza a tutti i terremotati della cittadina umbra. Abbiamo regalato anche un presepe e abbiamo messo l'albero di Natale all'ingresso di ogni accampamento. A ogni famiglia abbiamo consegnato il vangelo di Papa Francesco».

E a Napoli?

«Sono fortemente legato alla Caritas e l'anno scorso dissi al direttore, don Enzo Cozzolino: "Perché a Natale non facciamo un pranzo per i poveri? Vogliamo ospitarli nella migliore sala da pranzo che ha la chiesa, cioè nella cattedrale?". Don Enzo era molto perplesso ma quando la mia idea fu comunicata al Cardinale Sepe questi non ebbe esitazioni e disse: "Facciamolo". Abbiamo messo i nostri forni, quelli di Papa Francesco, davanti al Duomo e all'interno, tolti i banchetti, abbiamo allestito la tavolata».

Che cosa ha rappresentato per lei il Premio San Gennaro?

«Un riconoscimento straordinario. Sono un tifoso della città di Napoli perché ha una marcia in più. Significa bellezza e cultura. Il premio ha suggellato il mio sentimento nei confronti della città partenopea e dei suoi cittadini. Il premio mi è stato conferito da un grande uomo qual è l'arcivescovo metropolita di Napoli, Crescenzo Sepe. È generoso e ha assorbito, facendoli suoi, tutti i mali della città impegnandosi con tutte le sue forze per combatterli».

C'è un suo ricordo anche a Cracovia...

«Ho commissionato ad Anna Gulak, la scultrice che ha realizzato le più belle opere per Giovanni Paolo II, un busto in bronzo di Papa Wojtyła. È collocato davanti alla sua cripta nella cattedrale di Cracovia».

E uno a Lampedusa.

«In occasione del viaggio ufficiale di Papa Francesco a Lampedusa ho commissionato a Mauro Vaccai una sua scultura che è conservata nella Capitaneria di Porto. Rappresenta Cristo Redentore che accoglie i naufraghi».

Quali sono i progetti che ha in cantiere?

«È in fase di perfezionamento un progetto per la comunità di Sant'Egidio che prevede la realizzazione di una pizzeria all'interno della struttura a Trastevere, dove una volta alla settimana offriremo la pizza ai poveri a nome di Papa Francesco. Poi ci stiamo preparando per ripetere la cena di Natale per i poveri nel Duomo di Napoli. È prevista per il 28 dicembre».

Ha qualche sponsor per le sue molteplici attività nel sociale?

«Nessuno sponsorizza queste mie iniziative. Tutti i costi sono a carico mio e della mia famiglia».

Perché lo fa?

«È una scelta di vita. Lo faccio per Napoli e per i napoletani. Sono bellezza e quindi dono di Dio. Chi la pensa diversamente offende».