Orgoglio Pepe e Borbone lezione dal Sud che resta «Investire e creare lavoro»

IL MAESTRO DELLA PIZZA HA TRASFORMATO LA SUA ARTE IN UNA MISSIONE GASTRONOMICA E ANCHE CULTURALE

IL FOCUS

Nando Santonastaso

segue dalla prima pagina

A Caffè Borbone, l'azienda di Caivano leader in Italia nelle cialde e capsule per il caffè, e a Pepe in Grani, a Caiazzo, nel Casertano, simbolo riconosciuto a livello internazionale della nuova arte della pizza, studiata e promossa dal suo inesauribile inventore, Franco Pepe. «Lezione» perché «un piccolo borgo e una grande industria», due strade in fondo diverse, arrivano allo stesso obiettivo: «Restare, investire, creare lavoro dove si è nati scrive Meloni sui social -. La cucina italiana è patrimonio dell'umanità. Ma prima ancora è il lavoro di chi la porta avanti ogni giorno. Grazie».

STRATEGIA DI SUCCESSO

Già, restare. E realizzare sogni e obiettivi anche quando tutto, o quasi, intorno sembra scoraggiarti. Caffè Borbone, ovvero area industriale di Caivano, ad un tiro di schioppo dall'epicentro di una realtà di degrado venuta a galla dopo anni di silenzi e omertà, attorno alla quale il Governo ha costruito misure specifiche e provvedimenti di legge mettendo il tema delle periferie delle città metropolitane sotto i riflettori, da Napoli a Catania. Andare avanti con un carico di pressioni e di dubbi così forte non è facile ma un buon imprenditore sa che proprio quando le cose si fanno difficili deve metterci il valore aggiunto. E del resto Massimo Renda, il fondatore, Cavaliere del Lavoro, è sempre stato abituato a scelte importanti. Schivo, pochissime interviste, un imprenditore capace di trasformare in pochi anni (la fondazione risale al 1997) in uno dei principali gruppi nazionali del settore, si è mosso con oculatezza già molto prima che il "caso Caivano" rischiasse di danneggiarne sia pure di riflesso le prospettive di sviluppo. Dal 2018 nel capitale di Caffè Borbone entra Italmobiliare, la Italmobiliare, la holding di investimenti della famiglia Pesenti, 140 milioni per la sua prima volta nel settore del caffè. I risultati sono ben presto eccellenti, il trend di crescita è costantemente in aumento ogni anno e oggi, lo ricorda la premier, «è il primo marchio in Italia per il caffè in cialde e capsule: 2,7 miliardi di porzioni all'anno e lavoratori passati da 154 a 340». E poi c'è la Zes unica: la governance della società sfrutta quasi subito la straordinaria novità della Zona economica speciale e si vede autorizzati non solo l'ampliamento del sito già esistente ma anche il raddoppio, con un investimento di 61 milioni. A chi in quegli anni gli chiedeva se avesse mai avuto intenzione di

abbandonare la Campania e il Sud, Renda rispondeva sempre alla stessa maniera: mai, noi restiamo qua dove siamo nati.
La situazione finanziaria conferma che il percorso procede nella giusta direzione. Caffè Borbone migliora la redditività nei primi nove mesi del 2026, nonostante il rallentamento delle vendite registrato nel terzo trimestre, con un margine operativo lordo a 39 milioni di euro, in aumento del 16,4% rispetto allo stesso periodo del 2025, mentre i ricavi si attestano a 271,6 milioni di euro. Lo rivela l'informativa finanziaria di Italmobiliare al 30 settembre 2026, che evidenzia anche l'impatto dell'andamento dei prezzi del caffè verde e le differenti performance dei canali commerciali. Le buone notizie arrivano anche dall'export: «Prosegue la crescita internazionale, con una performance particolarmente favorevole in Nordamerica, dove l'incremento raggiunge il 50%».

SOGNO REALIZZATO

Si è inventato invece imprenditore Franco Pepe, «terza generazione di una famiglia di panificatori, che ho avuto l'onore di insignire del titolo di Maestro dell'Arte della Cucina Italiana. È rimasto nella sua terra e da lì ha portato la sua pizza nel mondo. Pepe in Grani è stata la prima pizzeria a entrare nella lista 50 Best Discovery, e oggi dà lavoro a più di 50 persone», scrive Giorgia Meloni. Ha studiato educazione fisica, l'ha insegnata per un po' all'inizio, prima di seguire la sua vera aspirazione: elevare la pizza ad arte culinaria riconosciuta a livello globale, trasformando il suo mestiere in una vera e propria missione culturale e gastronomica. Era soprattutto questo il suo sogno: mettere a frutto il sapere ereditato dal papà e dal nonno (che non usavano bilance preferendo il loro "fiuto" nel dosaggio dei prodotti), condiviso almeno all'inizio con i fratelli Massimiliano e Antonio, e procedere senza dubbi e incertezze sull'unica strada per lui possibile, l'innovazione della tradizione.
Caiazzo, 5mila abitanti e una storia anche triste (nel 1943 fu compiuta qui una delle più feroci rappresaglie naziste in Italia i cui autori sono stati riconosciuti e condannati grazie allo straordinario lavoro del magistrato Paolo Albano) rimane il suo quartier generale. Non cambia mai idea anche quando la notorietà lo spinge praticamente in tutti i continenti per ricevere premi e riconoscimenti e diventare, inevitabilmente, protagonista di incontri di altissimo profilo. Viene ricevuto, ad esempio nella residenza di campagna di Highgrove, in Inghilterra, dal re Carlo III e dalla regina Camilla mentre uno dei più grandi chef stellati del pianeta, Alain Ducasse, non esita ad arrivare da lui, a Caiazzo, per conoscerlo di persona e chiacchierare sullo stesso piano delle reciproche esperienze. Vulcano di idee, oggi è particolarmente impegnato nella formazione dei nuovi talenti: trasmette loro non solo le sue conoscenze ma anche la sensibilità verso la figura del pizzaiolo moderno, di un professionista completo, cioè, «capace non solo di lavorare al banco ma anche di interagire con gli ospiti, di raccontare la storia di ogni pizza, di creare un'esperienza unica per chiunque varchi la soglia di Pepe in Grani», è stato scritto di lui.
© RIPRODUZIONE RISERVATA