

Una buona pizza? Alla Casina di Andrea Cioffi

Andrea Cioffi: "Contro la crisi consiglio ai giovani l'arte della pizza ma, è bene sapere che si tratta di un lavoro duro"

di Alessia Saggese

Una buona pizza a Campagna si può gustare a Quadrivio Alto, da Andrea, al ristorante pizzeria "La Casina". Ospitalità e cordialità, buona tavola e prezzi contenuti sono i fattori di successo dell'azienda di Andrea Cioffi.

Quando inizia la sua attività?

La mia attività imprenditoriale nasce nel 1999, ma, io sono pizzaiolo da sempre, perché lo era già mio padre Luigi. La nostra è un'azienda familiare, con me lavorano mia madre, mia moglie Maria, le mie sorelle, Virginia, Rosanna e Concetta, i miei fratelli, Carmine e Cosimo, i miei nipoti, le mie zie.

Tutti parlano di crisi ma poi i locali sono affollatissimi, questa crisi è reale secondo lei?

Credo che la crisi ci sia ma non è dovuta all'assenza di lavoro. Il lavoro, almeno nel mio settore c'è. Forse gli stipendi sono troppo bassi, ma ci sono stati periodi molto più duri di questo. Forse ci siamo abituati al

benessere.

Qui la gente viene anche con la crisi, perché?

Va dappertutto, va in vacanza, si diverte. Secondo me non sappiamo spendere. Io entro nei bar, frequento i locali, vedo

ravo e guadagnavo dappertutto, mi mancava troppo la famiglia. Qui crescono anche le mie tre bambine: Giulia, Federica e Lilliana.

Consiglierebbe a un giovane di fare il pizzaiolo?

dotti genuini, sempre prodotti di prima scelta.

Ce lo rivela il segreto per una buona pizza?

Il segreto è stare svegli, sempre all'erta. Ci sono pizzaioli che neanche in trent'anni di mestiere l'hanno capito. Quando si fa la pizza bisogna pensare solo alla pizza. E poi tutto è importante: dalla legna, al forno, alla pasta, alla lievitazione.

È più importante l'impasto o il condimento?

Sicuramente il condimento. Certo se la pasta è lievitata male la pizza viene male, ma se gli ingredienti sono buoni è buona anche la pizza. È indispensabile la genuinità degli ingredienti.

Parliamo della clientela.

Sono molto contento dei miei clienti, sono soddisfatto, non voglio essere eccessivo nei prezzi, so bene che chi ha uno stipendio non può strafare.

Quanto costa una pizza margherita?

Due euro e ottanta centesimi.

A che ora comincia la sua giornata?

Alle otto e trenta.

A che ora finisce?

Alle tre.

Quando andrà in vacanza?

Già fatto, le facciamo a giugno, con tutta la famiglia.



La lavorazione

gente che in un momento consuma sessanta euro alle macchinette. Così non va, troppo benessere ci ha fatto perdere di vista la realtà e poi si dice che c'è crisi.

Lei è un imprenditore giovane, quale crede che sia il suo punto di forza?

Sicuramente la famiglia. Sono stato fuori molto tempo, a Londra, in Germania. Ero andato via, pensavo che qui non ci fosse più futuro. Avevo lasciato questa terra per trovare di meglio, mi sono reso conto che si lavora dappertutto e si guadagna dappertutto. Ho deciso di tornare, di stare con la mia famiglia.

Tornare con questa consapevolezza è un modo per ripartire più forti, non le pare?

Sì, non ho voluto fare rinunzie, io stavo bene anche fuori, lavo-

Lo consiglio sicuramente ma, è bene sapere che si tratta di un lavoro duro, solo chi ha davvero voglia di lavorare può farlo. Chi sceglie questo mestiere sa che potrà sempre vivere bene. Questo mestiere non ti lascia mai a piedi.

Quali sono le sue specialità?

Sono forte sulla pizza, so anche cucinare ma non lo faccio io direttamente. Proponiamo piatti locali, selezioniamo pro-



La sala