

È ABRUZZESE IL RE DELLA PIZZA SURGELATA IN VENEZUELA CHE ORA VUOLE APRIRE IN CENTRO ALL'AQUILA

24 Gennaio 2018



L'AQUILA - È aquilano il "Re" della pizza surgelata in Venezuela. **Giulio Ciuffetelli**, 58 anni, laureato in ingegneria, figlio di emigranti abruzzesi in Sud America, a Caracas ha fondato la prima linea di pizze tonde surgelate ma ora sogna di aprire nel centro storico dell'Aquila. Un successo di mercato che in poco tempo ha portato le "Giulius Pizze" sulle tavole di tutti i venezuelani e nei banchi frigo delle città più importanti dello stato latino americano.

È una storia di emigrazione, incontri, impegno e tenacia, quella di Giulio, sin da bambino molto legato a L'Aquila, la città dei suoi genitori partiti giovani e in cerca di fortuna: a L'Aquila è nata sua sorella, la città dove sua madre, trascorsa una vita oltreoceano, è tornata

a vivere e dove lui, cittadino italo-venezuelano, sente spesso il bisogno di tornare, insieme alla moglie, di origine spagnola, e ai due figli.

Era il lontano 1952 quando la madre di Giulio, ancora bambina, parte dall'Aquila alla volta del Venezuela, epopea di tantissimi abruzzesi in cerca di opportunità migliori in terra straniera. A Caracas la giovane donna incontra il futuro padre di Giulio, aquilano anche lui, arrivato nella grande capitale sudamericana qualche anno dopo. Un amore che conduce i due emigranti sull'altare fino alla nascita di tre figli. Giulio è il primogenito.

“Un lavoro nato per gioco – racconta Giulio a *Virtù Quotidiane* – Ancora giovane e fresco di laurea in ingegneria civile, erano gli anni Novanta, decido insieme ad un amico di aprire un piccolo ristorante nel centro italiano venezuelano. Una pizzeria con forno a legna, forse la terza ad aprire in tutta Caracas. La piazza la vedevo fare da mia nonna e da mia madre sin da bambino”.

Nel 1990 a Caracas si organizzava una grande fiera Expo Italia – racconta – dove conobbi un industriale italiano che produceva pizze surgelate a Teramo, **Romano Malavolta**”.

Sembra un romanzo ma è grazie all'incontro con un abruzzese in una delle metropoli più grandi del mondo che Giulio decide di avviare la sua produzione di pizze tonde surgelate. Un prodotto che ben presto entra nella grande distribuzione, nei supermercati Macro e quelli del gruppo olandese Unilever, per citarne alcuni, con il marchio Julius Pizze che rifornisce anche altri marchi come il Casino, grosso gruppo francese.

“La pizza piaceva molto – ricorda fiero – grazie anche alla genuinità delle materie prime e alla rusticità tutta nostrana del prodotto. Così ho deciso di fare impresa e di avviare una linea produttiva di pizze surgelate che si commercializzano ancora oggi in tutti i grandi supermercati delle grandi città venezuelane”.

La pizza Margherita è quella che va per la maggiore, i venezuelani amano farcirli ulteriormente quando la preparano in casa. Un altro cavallo di battaglia è la pizza con i peperoni, che non sono il nostro ortaggio ma salamini piccanti americani molto apprezzati tra i sudamericani. Poi c'è la “Rustica”, una focaccia che si può condire a piacimento o mangiare bianca.

I pomodori pelati sono italiani, di importazione, così come il grano che in Venezuela non si produce per l'acquisto, spiega Giulio, “facciamo un gruppo tra imprenditori e cerchiamo di ordinare il meglio in fatto di qualità. La mozzarella, ottima come quella italiana, si produce qui”.

Ne è passato di tempo da quando migliaia di abruzzesi ammassati in navi gigantesche si spingevano oltreoceano navigando per mesi. Il Venezuela oggi vive una profonda crisi economica, a causa dell'inflazione il valore del bolivar è crollato e spesso a mancare sono proprio le materie prime, i beni di prima necessità.

“Fino ad un anno fa avevamo quindici dipendenti - rivela l'imprenditore - oggi a causa della crisi economico-commerciale abbiamo ridotto il personale a otto lavoratori. È molto più difficile trovare il grano e distribuire le pizze, che attualmente vendiamo solo in tre o quattro città. La produzione è scesa anche perché è calato il potere d'acquisto delle famiglie. I prezzi sono volatili, analizziamo i costi ogni 48 ore. Chi prima comprava due pizze oggi ne compra solo una”.

“Spero che il Venezuela possa superare tutti i problemi, così come L'Aquila che sta rinascendo dopo il terremoto - dice ancora Giulio - Mi piacerebbe investire a L'Aquila. Se ci fossero incentivi e agevolazioni per le assunzioni di personale sarei ancora più motivato. Ho già visto dei locali. Amo la ristorazione. Si vedrà...”.