

LA PIZZA E' MEGLIO DELLA CAMORRA, CIRO APRE IL SUO LOCALE A BRESCIA

Storia di un trentenne che ha scelto di portare in Lombardia le migliori pizze napoletane. Il segreto della pasta, i prodotti Dop e un successo imprevisto (anche grazie alla “pizza con le orecchie”). “Sono partito con 350 euro in tasca, ora i calciatori del Brescia vengono a cena da me”



Frattamaggiore è un comune del Napoletano di cui si occupa più la cronaca giudiziaria che non quella enogastronomica. Trentamila abitanti, povertà diffusa e la Camorra come unica via per arrivare a fine mese. Nel 1990 è qui che nasce **Ciro Di Maio**. Mamma casalinga, papà che oscilla tra lavoretti senza futuro e le sirene della malavita, sorelle che si portano a casa il lavoro da calzolaie per pagare le bollette. **Ciro** cresce qui, senza immaginarsi un futuro diverso. Le sue prime esperienze nel lavoro sono a 14 anni, poi si iscrive all'Alberghiero, ma a 18 anni lascia gli studi e inizia a lavorare. Il rischio che la Camorra lo inghiotta è sempre alto ed il padre **Eugenio “Geggè”** lo sa bene a causa del suo passato ma con tutte le sue forze, con grande coraggio e rischio è riuscito ad abbandonare quel mondo per fare crescere i suoi figli lontano dai soldi facili e le minacce, abbracciando la fede e l'estrema povertà. “Mio padre è cambiato completamente per salvare la sua famiglia. Ha rischiato la sua vita per noi – racconta **Ciro** – Ha scelto di farci vivere in povertà proprio per non farci tentare dalla ricchezza, l'esca della camorra per tanti ragazzi”.

Nel 2015 la svolta della sua vita. Trova per caso un lavoretto a Brescia da pizzaiolo per la catena “**Rossopomodoro**”, che ha aperto uno spazio a ridosso del multisala cittadino, a due minuti dal casello autostradale. È l'inizio di un'avventura che non immagina. La catena decide di lasciare la gestione in mano a sei soci, tra di loro c'è anche **Ciro**, che si era distinto tra tutti per il suo impegno. A poco a poco compera le quote degli altri, aiutato anche da un manager che di nome fa **Eugenio**, come il padre. E riesce poi a riassumere tutti i colleghi di lavoro che rischiavano di rimanere a casa.

È così che è iniziata l'avventura **"Pizza Madre"**, il suo locale a Brescia che oggi impiega una **quindicina di persone ed è noto per la veracità delle sue pizze, ma anche per il suo menù alla carta di alta cucina**. "Ci amano perché rappresentiamo la tradizione napoletana della buona cucina", dice Ciro. In menù ha la pizza verace, ma anche il "battilocchio", la pizza fatta da un impasto fritto nell'olio bollente e subito servito avvolto in carta paglia. "Utilizziamo ingredienti semplici, ma tutti freschi e selezionati. Anche per questo abbiamo ottenuto la fiducia di alcuni calciatori del Brescia Calcio, che mi chiedono dopo le partite o in certe occasioni speciali di cucinare per loro".

Il passaparola è la miglior arma, tra le altre **anche Eva Henger è stata da lui e per una sera si è messa a cucinare pizze**, usando i presidi che Ciro dona a tutte le sue pizze. Solo per citarne alcuni: Olio Dop, Mozzarella di Bufala Campana dop, pomodorino del Piennolo, Ricotta di Bufala omogeneizzata e Porchetta di Ariccia Igp. Alla fine, però, l'elemento premiante è sempre la pasta. "Scegliamo ogni giorno il livello esatto di idratazione, in base all'umidità di giornata", spiega. "Ne esce un impasto molto lievitato, morbido, idratato. Seguiamo la tradizione anche nelle forme. Odio le pizze rotonde e realizzate come fossero un programma di un computer. Le pizze devono avere le orecchie e se c'è più pomodoro da una parte è perché usiamo pomodori veri, non salsine che si spalmano omogeneamente. Siamo veraci, anche le nostre pizze devono esserlo".