



Nanni Grande: ho tante passioni ma la pizza è quella più “Grande”

**Nanni Grande, campano trasferito a Milano, è un promoter e imprenditore ma soprattutto esperto pizzaiolo e tra i più promettenti consulenti del settore.**



Nanni Grande (all'anagrafe Giovanni Arbellini).

A soli 27 anni rivela l'esperienza e la preparazione di un uomo maturo. **Giovanni Arbellini**, alias **Nanni Grande**, nasce ad Acerra in provincia di Napoli e – fin da piccolo – manifesta creatività e bisogno di indipendenza lavorando come garzone in una pizzeria del suo paese. All'inizio incartava le pizze ma, col tempo, si appassiona a quest'arte, impara tutto sugli impasti, sulla stesura della pizza e sulle cotture al punto che diventa un espertissimo artigiano.

A 19 anni si trasferisce a Milano e si cimenta, con successo, in vari settori non solo legati alla pizza anche se è proprio il piatto napoletano per eccellenza che gli regala le più grandi soddisfazioni portandolo a collaborazioni importanti anche all'estero.

Quando ci siamo parlati, ho scoperto un ragazzo determinato, spigliato e che parla tantissimo ma senza risultare mai noioso o banale; le sue parole sono il prodotto felice di una mente aperta e sempre in movimento che insegue il filo dei suoi sogni. Molti giovani dovrebbero avere simili esempi positivi perché il talento nel comunicare di **Nanni Grande** è supportato dalla concretezza e dai risultati raggiunti basandosi solo sulle sue forze.

### **Ciao Giovanni, o preferisci Nanni?**

Ovviamente Nanni. Mi hanno chiamato così fin da piccolo.

### **Invece "Grande" com'è nato?**

Dal mondo della notte che ho conosciuto grazie al lavoro da promoter che svolgo tutt'oggi. All'inizio del mio percorso, il ragazzo che mi aveva introdotto, mi consigliò di crearmi un nickname

da indicare per le famose liste dei locali. Mi suggerì di utilizzare il suo nome d'arte ma quest'idea non mi convinceva. Quando notò la mia perplessità mi schernì dicendo "*Hai appena iniziato a fare il promoter e già vuoi fare il grande, Nanni il grande*". Ecco, avevo trovato il nome giusto!

### **Raccontaci un po' di te.**

Sono nato ad Acerra e mi sono diplomato all'Istituto alberghiero di Cicciano (NA). Mi piace fare sport, viaggiare, stare in famiglia e godermi gli amici. La musica, la pizza e il Napoli sono le mie passioni.

### **Se ti dovessi descrivere in poche parole, anche dal punto di vista professionale, cosa mi diresti?**

Ti direi che sono molto serio, affidabile e vincente!

### **C'è qualche differenza tra Giovanni Albellini e Nanni Grande?**

No assolutamente, non esistono due identità. Sono estroverso, spontaneo e diretto tanto nella vita quanto nel lavoro.

### **Dalla tua biografia emerge che hai iniziato a lavorare fin da giovanissimo nel settore della pizza.**

Mi ritengo molto fortunato ad aver fatto questo percorso. Tutto è iniziato per la mia personale necessità di essere autonomo. Anche se il mio papà mi dava una paghetta settimanale di 1000 lire (e lo ringrazierò sempre), con una cifra così esigua ci potevo fare ben poco quando uscivo con gli amici. Decisi di lavorare per essere indipendente e non pesare ulteriormente sulla mia famiglia e sono finito in un sistema che non ho più abbandonato. Il primo lavoro, nell'estate dei miei 12 anni, fu presso un ristorante-pizzeria di Acerra come addetto all'inscatolamento delle pizze da asporto. Un'emozione unica è stata poter mangiare le pizze gratis tutti i giorni, per non parlare della mia prima paghetta, 100 mila lire a settimana. Non avevo mai visto tutti quei soldi.

### **Cos'è per te questo alimento tanto celebrato in tutto il mondo?**

La pizza per me rappresenta molto, non posso considerarlo solo un prodotto preparato dagli artigiani. La pizza per me è stata la speranza, è stata la crescita ed è l'ambizione.

### **Una volta cresciuto hai deciso di andare via dal tuo paese. Come mai?**

Sono partito per Milano nel settembre del 2007, avevo 19 anni. Per me non vale il detto "Vado al nord a lavorare" perchè mi sono spostato per essere completamente indipendente, vivere da solo e mettermi alla prova.

### **Milano, sotto molti punti di vista, è molto diversa da Acerra e dalle città del sud in generale? Com'è stato l'impatto?**

Io la trovo una città fantastica, sicuramente imparagonabile ad Acerra, che mi ha dato la possibilità di crescere e di imparare molto. Conservo dei ricordi bellissimi del mio arrivo a Milano e devo dire che l'impatto è stato all'altezza delle mie aspettative. A mio parere è sicuramente la migliore città in Italia per i giovani.

### **La passione per la pizza ti ha portato anche a lavorare all'estero.**

Esatto. Oltre ad aver girato il nord Italia, nel 2008 ho avuto l'opportunità professionale di essere a Tokyo proprio grazie alla pizza. Avevo 20 anni ed è stata un'esperienza immensa.

---

## **Cosa hai imparato all'estero che in Italia manca nell'ambito lavorativo e della ristorazione in particolare?**

Ogni viaggio ti insegna qualcosa. Noi italiani nella ristorazione abbiamo poco da invidiare agli altri Paesi. Siamo molto competitivi in questo settore grazie alla disponibilità di grandissimi chef, dei migliori pizzaioli al mondo, di pasticceri, camerieri, sommelier e produttori. Quello che, per certi versi, manca è la crescita, il sostegno politico e quello delle banche. In Italia c'è la fuga dei giovani e dei talenti anche per questo.

## **Sei un pizzaiolo, un PR e un imprenditore. Riusciresti a dire cosa ti piace di più tra queste 3 cose?**

Bella domanda...

## **Cosa si potrebbe fare per valorizzare ulteriormente la pizza nel mondo?**

Oggi la pizza vive un momento importante a livello mediatico e, per fortuna, sono state intraprese tante iniziative a Napoli e nel resto mondo per la sua tutela. Non a caso, quest'anno, l'Italia ha candidato l'arte dei pizzaioli napoletani a patrimonio dell'Unesco. Diciamo che la direzione è quella giusta.

## **Secondo te cosa rende una pizza veramente buona?**

Il pizzaiolo è l'ingrediente fondamentale ma è importante anche la qualità delle materie prime. Non ultimo, il servizio perché il cliente deve essere seguito e trattato bene, "accudito" direi, altrimenti anche la miglior pizza non fa testo.

## **Qualità del servizio, bontà della pizza e bellezza del locale. Mettiti in ordine di importanza queste 3 caratteristiche.**

Bontà della pizza, qualità del servizio e bellezza del locale.

## **Perché nelle nostre città si sono moltiplicate le pizzerie da asporto gestite da extracomunitari rispetto a quelle dei giovani italiani?**

Questa è una domanda complessa. Innanzitutto mi fa piacere che i giovani di qualsiasi Nazione abbiano la possibilità di poter crescere e realizzarsi nella vita. Detto questo, credo che se esistono così tante pizzerie in questione i motivi possono essere due: l'inadeguatezza del sistema burocratico italiano, che non consente ai giovani italiani di crescere e di realizzare i loro progetti, e che non tutti abbiamo realmente un'educazione a mangiare la VERA pizza. La pizza napoletana è un'altra storia e non la trovi in quella tipologia di pizzerie.

## **Torneresti a vivere in Campania?**

Non l'ho mai escluso! Magari un domani...

## **Dai un consiglio ai giovani che non trovano lavoro**

Il lavoro c'è ma bisogna fare sacrifici. Io ho avuto la fortuna di farli in una età dove non mi pesavano ma li ho fatti. Ai giovani dico: "Uscite dalle vostre case affamati di esperienze perché nessuno vi regala niente".

## **Quali sono i tuoi progetti futuri?**

Oggi sono partner di un brand che ha aperto 2 pizzerie in un anno ed è un'esperienza lavorativa che mi gratifica molto. Ho la possibilità di confrontarmi con il gruppo **Foodation**, specializzato in start up. Si tratta di un'azienda seria che mi ha insegnato molto e che ha arricchito il mio bagaglio

positivamente. Qualche sogno nel cassetto ce l'ho...vedremo!

[slideshow\_deploy id='7319?]

**Data di creazione**

31/03/2016

**Autore**

enzo-radunanza