# Fratelli La Bufala, 20 anni all’insegna di etica e rispetto per l’ambiente

20230227113454bufalahead-e9da7410

**Vent’anni fa** l’intuizione di Geppy Marotta di dar vita al brand **Fratelli La Bufala, un marchio capace di diffondere l’eccellenza della pizza napoletana in giro per il mondo**. Da quel 19 febbraio 2003 questa azienda tutta partenopea ha percorso parecchia strada: 50 ristoranti sparsi per tutti i continenti, 1200 dipendenti, e tanti format che vanno dalle focaccerie ai caffè, che hanno trasformato Fratelli La Bufala in una **società leader a livello nazionale e internazionale.**

Dopo la prematura scomparsa nel 2014 di Geppy, a prendere le redini dell’azienda è stata sua moglie Lelia Castellano, architetto e designer di ogni sede del gruppo, cui via via si sono affiancate anche le figlie, in quello che è diventato un board tutto al femminile. Col tempo Fratelli La Bufala si è **affermata non solo come società di prestigio del settore enogastronomico ma anche come punto di riferimento di un’economia etica ed ecosostenibile,** dando vita a diversi progetti di spessore. Scegliendo sempre partner che condividessero i valori fondanti del brand napoletano.

*«In questi vent’anni la nostra azienda ha saputo non solo valorizzare un prodotto eccellente come la pizza* – commenta **Francesca Marotta**, figlia di Geppy e marketing executive di Fratelli La Bufala, *ma anche **cambiare i parametri di un settore**, quello del mondo pizza, attraverso le direttrici dell’impegno sociale e dell’ecocompatibilità. La nostra azione mira a **riqualificare i territori su cui insistiamo**, in primis quello di Napoli, e a dare un’opportunità a giovani ragazzi che altrimenti potrebbero prendere strade senza futuro. Non solo sua maestà la pizza napoletana, insomma, **vogliamo essere anche portatori di sani principi».***

**Sostenibilità sociale**

Nella prima puntata della nuova stagione di “Mare Fuori”, la serie tv prodotta da RAI Fiction e ambientata nel carcere minorile di Nisida, arriva la buona notizia per i ragazzi, ovvero la possibilità di seguire un corso di formazione per diventare pizzaioli legato all’opportunità di lavorare in una pizzeria sociale dove ogni giorno si donano 100 pizze a persone in stato di disagio. Dalla fiction alla realtà il

passo è breve. Niente di più vero del **progetto voluto 10 anni fa da Geppy Marotta** e ancora oggi uno strumento per offrire una possibilità di riscatto ai giovani che arrivano a Nisida.

Nel 2010 dall'incontro provvido tra Geppy Marotta e Antonio Franco, presidente di "Scugnizzi", è nato **"Finché c'è pizza… c'è speranza"**, il progetto di formazione per pizzaioli che ha sede nel carcere minorile di Nisida. Si tratta di un **corso dove 60 ragazzi detenuti imparano l'arte e il mestiere del pizzaiolo**, offrendo l'opportunità di potersi creare un futuro entrando a lavorare nel gruppo FLB.
Tre anni dopo la partnership raddoppia i suoi sforzi, prendendo in gestione a Napoli un locale nel quartiere Tribunali, zona centralissima ma al contempo piena di ragazzi a rischio devianze. Nasce così la **"Pizzeria dell'Impossibile"**, dove dapprima vengono tenuti corsi da 200 ore per 15 giovani provenienti da realtà poco felici e in seguito verrà istituita una mensa per clochard e cittadini in difficoltà: oltre cento pizze giornaliere vengono sfornate e regalate a chi non può permettersi un pasto caldo, e i ragazzi, ormai formati, possono reinserirsi nel mondo del lavoro; alcuni anche all'estero.

**Sostenibilità ambientale**
Nello scorso ottobre Francesco Miccoli, project civil engineer di Fratelli La Bufala, ha messo a punto il primo forno sostenibile, il **"Leaf Oven"**, un forno a legna Eco-compatibile che consente di cuocere la pizza a Basso Impatto Ambientale (BIA), dato che **non ha una canna fumaria, non produce fuliggine e dimezza i consumi della legna**, il tutto nel rispetto delle tempistiche imposte dalla tradizione napoletana.
L'obiettivo è far sì che entro due anni tutte le pizzerie FLB possano dotarsi di questi forni, puntando a una piena sostenibilità. *"Abbiamo inserito un bruciatore all'interno dei nostri forni* – ha spiegato Francesca Marotta – *e facciamo in modo che si verifichi la combustione perfetta che non produce cenere, che non produce fumi e che abbatte notevolmente l'impatto ambientale del forno mantenendo il gusto della classica pizza napoletana".*

In una zona martoriata come la Terra dei Fuochi, poi, Fratelli La Bufala ha **confermato il suo impegno e sostegno verso un'azienda che coltiva Basilico Napoletano in idroponica e acquaponica**, tecnica agricola basata sulla sinergia e combinazione simbiotica di acquacoltura e idroponica. I vantaggi di questa coltura sarebbero enormi: un **risparmio idrico del 95%** rispetto all'agricoltura tradizionale, un minor sfruttamento del suolo utilizzando la verticalità, oltre che minor uso di pesticidi e fertilizzanti.
La varietà di basilico lattuga, detto Napoletano, garantisce una migliore resistenza del basilico, rispetto al genovese, allo shock termico di una pizza appena sfornata. Il progetto mira soprattutto a un

**rilancio dell’immagine di un territorio vessato per troppo tempo**. Il tutto puntando a lanciare in tutti i locali questa varietà di basilico e a riqualificare un territorio calpestato da inquinamento e criminalità organizzata. Una scelta che rientra nel progetto di responsabilità sociale ed etica tanto caro alla famiglia Marotta.

Ma Fratelli La Bufala non si ferma: nell’ottica di rilancio delle materie prime del territorio la società partenopea ha inserito nel proprio menù, già dal 2022, i **Presidi Slow Food locali** che fanno grande la Campania e l'Italia; dalla confettura di albicocca Pellecchiella del Monte Somma (Vesuvio), alle Noci di Sorrento, dalla confettura di cipolla di Airola al fagiolo dente di Morto di Acerra e al lupino gigante di Vairano. Anche in questo caso una scelta che consolida il rapporto viscerale tra una visione internazionale e l’amore per le proprie origini.