

Questo trancio di pizza con un piambero, un po' di burrata e la fetta di prosciutto tridimensionale, non lo riconoscevano come pizza, perché l'ho inventato io. Quindi oggi entrava dentro questo posto, vedendo il banco arcobaleno fatto di tantissime pizza che sembravano, o sei, il buffet dei villaggi turistici. Cioè, vedevano queste cose, non lo riconoscevano come pizza, prendevano, guardavano, giravano le spalle e tornavano dietro. Io mi dimettevo seduto, ma non cambiavo stile. Il pizzario è ancora così e io non voglio cambiare. Lascio quel morsa, quel morsa non me lo deve toccare nessuno.

Purtroppo non esiste una scuola che ti insegna a gestire il successo e per questo ho deciso di realizzare questo podcast che parla di rinascita, facendo un viaggio nella vita di personaggi noti che mettono a disposizione la loro storia per aiutarci a cadere meglio.

Oggi avremo il piacere di fare un viaggio con Gabriele Bonci, un panettiere innamorato dell'agricoltura che, tra mille per i pezzii, crea la pizza in teglia più buona del mondo.

Per non perderli episodi della stagione, clicca al tasto segui e soprattutto attiva la campanellina.

Se vuoi viverti l'esperienza anche in video, trovi la versione integrale tutti martedì

e le piattaforme gratuite. Se ti interessa vedere contenuti inediti nienti al podcast,

puoi trovare su nostro profilo Instagram One More Time Podcast. Se voleste vedere invece

contenuti che riguardano più la mia persona, vi aspetto sul canale Telegram attraverso

il link in bio di tutti i nostri social. Io sono Luca e questo è One More Time.

Allora, loro non ci sono più, non li guardiamo, non guardiamo la camera, ci guardiamo solo io e te.

Ci sentiamo solo io e te.

Sì, però ci facciamo un viaggio anche con lo sguardo, perché poi quella è l'empatia vera,

nel stesso One More Time è questo. Quando ti dico, andiamo in deep, andiamo profondi,

intendo quello, quindi lo faccio viaggiando con te guardati.

Direttamente negli abbi.

Esattamente. Allora, io non sapevo chi tu fossi. Guardo Chef Table, mi consigliano di farlo.

E li ricollego, no? Perché io ti vedevo in tv, ma non avevo capito che fosse la stessa persona.

E lì dico cavolo, questo è One More Time. Quando vedo la tua storia, quindi una storia da

dannato, rollercoaster, su e giù, cioè dove ci vogliono le palle per risalire, cioè assomiglia

molto la mia vita in campi diversi e io sono molto attratto dalle persone che un po' hanno

sofferto, dalle persone forti, sono molto attratto dalle persone che comunque l'ottano per cercare di centrarsi, per cercare di ritrovarsi, per cercare di accettarsi per quello che sono.

Ma più che altro sono le persone che ti hanno fuori la tua attitudine nel giornalista.

Sei bravissimo a fare questo. Non sono un giornalista, ma ti ringrazio tanto.

Cioè mi piace un sacco fare questa cosa, non ci sono abiletate.

Non ci sono abiletate. E allora in questo momento mi scuso, mi scuso

nei confronti dei giornalisti, ma mi piace un sacco fare.

Ah, sì, prendine il valore, porti il valore.

Allora, partiamo dall'inizio, dall'inizio vuol dire quando nasci in che contesto familiare

e arriviamo fino al giorno d'oggi, quindi sarà un viaggio un po' lunghino.

Ci piace.

Però andiamo tranquilli, senza frette io ti apro delle parentesi ogni tanto.

Quindi quando nasci in che anno e dove?

Io nasco nel 1977, 1977.

1977 nasco a Roma, in uno dei quartieri più difficili di Roma,

perché comunque Roma degli anni 70, Roma degli anni 80, Roma degli anni 90, una Roma disgraziata.

Roma disgraziata perché è una Roma che girava intorno dei quartieri, perché Roma è un grande paese.

Roma è la città più bella del mondo.

Roma è la mia Roma, Roma a Gwacchi me la tocca, Roma la difendo.

Molto provinciali, sono molto provinciali.

Roma quindi è un grande paese, io nasco nel 1977, zona bravetta.

Esattamente dove era localizzata la mia vita?

Era localizzata fra un quartiere si chiamava Residence, un quartiere si chiamava Corviale.

Dove erano delle zone molto, molto Bronx, così, per rendere l'idea.

Quindi toste?

E io, molto toste, sono figlio di una lista dell'ATAC,

una lista dell'ATAC che tornava a casa con meno di un milione,

due a meno di un tre al mese, e mia mamma che praticamente lavava le case ai ricchi.

Figlio unico quando nasci?

Assualmente no, ho una sorella.

Quindi più grande di te?

Più grande di me.

Avete un bel rapporto?

È la mia vita.

E infatti ho letto questa cosa, ma poi adesso ci arriviamo.

Avete più che un bel rapporto, stai molto, molto insimbiosi.

Che genitore hai avuto?

La prima domanda che faccio sempre, perché questo impatta molto nella vita adulta, come è rimesso a Coccole?

A Coccole era messo, diciamo che io nasco in una via dove era tutta un'unica famiglia, quindi era via degli Adelardi, cioè al sol alvaro, al sol gasperino,

tutti quanti che venivano a giocare a carte a casa mia,

quindi noi non eravamo un'unica famiglia che era la famiglia Bonsi,

eravamo via degli Adelardi, quindi io venivo preso a scuola dalla vicina,

cioè noi eravamo una comunità, via degli Adelardi erano comunità.

Io nasco in questa comunità dove tutti si aiutavano,

perché tutti avevano bisogno di aiutarsi uno con l'altro,

altrimenti non si sopravviveva.

Ma ti dicevano che ti amavano, i tuoi genitori ti accarezzavano,

ti dicevano cose dolci o non era quel tipo di insegnamento

e di approccio che loro avevano con te?

Diciamo che io sono sempre stato un bambino, ancora oggi sono un bambino.

Qual è la differenza tra un bambino e un adulto?

È la conoscenza delle emozioni,

perché secondo me le emozioni si raggiungono soltanto

dal momento che si raggiunge un po' di cultura,

altrimenti un bambino non ha paura del buio,

è ossessionato dal buio, non ama la mamma, è ossessionato la mamma,
fino a quando non imparaleggi la scrivere
e li comincia a capire quali sono le emozioni.
Io ancora oggi sono un ossessionato.
Quindi dal momento che io, mia mamma e mio pa'
facevano complimenti, qualsiasi cosa,
volevo sempre una grandissima ossessione.
Non me lo ricordo, se mi dicevano, ti voglio bene o non ti voglio bene.
Sono solo che sono stati, e sono ancora,
delle persone di un amore, amore,
punto, amore, punto, amore, punto che non finisce mai.
Ma non so se il ruolo genitoriale è giusto che sia quello o non sia quello,
so soltanto che sono delle persone che hanno capacità di amare.
Che infanzia fai? Come vai a scuola?
Che infanzia conduci fino alla maggior età?
A scuola ero abbastanza...
Tosto. Anarchico tutta la vita, devastante,
sempre schierato, né più deboli.
Leggevo che quando c'era un problema era sempre colpa tua,
quindi me lo sempre a chiamare te.
Assolutamente sì, c'è papà che ancora piangei quando lo racconta,
perché praticamente la piccola qualsiasi cosa succedeva,
anche un fiore rotto...
Era sempre Gabriele?
Era sempre Gabriele.
Io sono sempre stato un colpeole.
La mia colpa me le sto portando avanti e me le porto ancora,
anche come Alibi, in qualsiasi cosa faccio.
Perché io ancora sto in una grandissima gestazione,
secondo me il concepimento di questa persona,
non ho del personaggio, perché l'ho concepito 10 volte il personaggio,
ho paesato a 180 chili, oggi ne ho paesato 120,
domani è vegano, dopo domani non è vegano,
ho fatto 4 anni da vegano,
ho fatto anni da supercarnivola,
ho fatto anni da comunista,
ho fatto anni...
Cioè, il mio cambiamento ha sempre avuto una ragione,
è sempre avuto una scintilla molto, molto consapevole.
Ok, quindi ha sempre un motivo perché c'è un cambiamento,
e l'ho sempre difeso.
E quindi, ecco, è sempre stato così.
Ho letto che la tua prima pizza per gioco
la fai a Pasqua a 4 anni,

cioè la prima volta che ti avvicini fondamentalmente ad un prodotto,
lo vedi, gli evitare nel forno,
vedi la magia, hai solo 4 anni, è corretto?
No, perché ha detto la fai, è corretto quando dici, la vedi,
è stato osservare.
Il gusto era nell'osservazione.
Era praticamente un sabato di Pasqua,
il sabato di Pasqua si va a fare la veglia,
mamma mette questa focaccia di Pasqua sotto al termosifone,
la copre con una coperta,
mi rimane questo pensiero.
Sì, io sono un ossessionato,
quindi mi rimane questa ossessione di vedere che cosa succedeva.
Quando torno alzo la coperta,
vedo questa pizza che era tre volte il suo volume,
e io comincio a non capire.
Io rimango tutta la notte, in ginocchio davanti al forno,
a vedere queste pizza che si cuociono.
Ma io non sapevo neanche di che cosa erano fatte,
non sapevo se c'era latte, c'erano uova,
c'erano broccoli o c'era pasta,
io vedo soltanto il miracolo.
E quel miracolo mi ha portato a dire una cosa,
io mi girai verso mamma e gli dici, io voglio fare il cuoco,
chissà perché non il panettiere,
mi si voglio fare il cuoco, perché è stata con cucina.
E da lì non ho mai cambiato opinione.
E come si è sviluppata questa cosa nella tua vita?
Quando è che realmente hai cominciato a fare delle cose in quel senso?
Da subito, nel senso pratico, da subito.
Aiutavi, mamma.
Nel senso di lavoro l'ho dovuto fare anche un po' per esigenza.
A quattordici?
A quattordicini.
Hai cominciato a lavorare a quattordicini?
A quattordicini ho cominciato a lavorare.
Scuole e lavoro?
Scuole e lavoro per comprami un motorino.
Scuola e lavoro per comprami un motorino.
Quindi la cosa più bella è che da quando ho quattordicini,
fino ad oggi, perché sono cinque anni che non vedo il mare,
quindi da quando ho quattordicini fino a oggi,
a settembre, ho sempre il zampone bianco.
Hai finito la scuola e la naturità?

Ho immollato prima?

No, no, no, la naturità l'ho finita.

Ho messo due anni in più perché mi hanno bocciato una volta in primavera.

Per il tuo temperamento, per la tua condotta?

Ok.

E una volta nel primo superiore, per condotta.

Ho sequestrato la preside.

Ma no, no.

Cioè?

Sì, va bene, occupazione, sei da bambino, gli gli ghiavi.

La lascio una notte dentro l'aguzzo, però ero abbastanza violento.

Ok.

Hai mai avuto problemi quando eri adolescente per la violenza?

Quando ero adolescente, no.

Però...

Faccio parte di gruppi...

Che rispondevano con le mani?

Che rispondevano assolutamente sì, ma non mi pento.

Ancora oggi sei di quell'idea?

Non sono di quell'idea.

Te non lo faresti più?

Non lo farei più perché...

Però ti riconosci per ruolo?

Mi conosco molto in quell'uolo.

Secondo me la vendetta va fatta anche in quella maniera.

Va fatta anche con due bugni in faccia.

Sai che io ero della tua stessa opinione?

Quando ero giovane ero molto così, mio padre era legionario,

ha fatto la legione straniera, quindi non una passeggiata.

E mi ha sempre insegnato chi parte per primo.

Forse ha un grande vantaggio, no?

E mi ha sempre insegnato perché lui ha imparato questo quando era piccolo

ed è cresciuto in mezz'era strada, in povertà,

che bisognava difendersi così nella vita.

Io credevo che fosse giusto.

Facevo così.

Però ti garantisco che quando ho cominciato a usare la testa,

e usare la testa vuol dire a volte non girare neanche la testa

nell'andare in quella situazione in cui provocazione risponde con provocazione,

ho cominciato a condurre una vita migliore.

Perché ogni volta che tu rispondi in quel modo,

comunque c'è un grande rischio.

E mio padre mi diceva, quando ero ragazzino io lui,

faceva cazzotti con qualcuno,

e quando eri più forte ti stringeva la mano e ti rispettava.
Oggi ti vengono a prendere in 50 sotto casa anche armati,
quindi è cambiata completamente la vita.
Ma guarda, fichemi, vengono a prendere in 50 sotto casa armati,
esco fuori a mano in alta e mi faccio sparare al dolce.
La cosa brutta che ti chiamano le guardie, quella ancora più brutta.
Diciamo la sincera verità, parliamo di quello che cosa parliamo.
Secondo me utilizzare il rapporto fra uomo a uomo è una cosa molto, molto importante.
Se scappano due schiaffi, sono legiti, non di più.
Non di più, non di più, però sono legittimi, punto.
Io ti ho visto in dei contesti molto umani,
cioè molto da uomo buono.
E secondo me hai avuto tante risposte della vita
quando ti sei comportato così come una persona che ha respirato,
quindi non ha reagito fisicamente, ma ha parlato.
E secondo me le persone ti avranno dato un grande segnale di stima nei tuoi confronti.
Cioè, hai visto che è andato tutto meglio.
Non ti ha convinto questo a, come dire, equilibrare il temperamento?
Assolutamente sì, ma non erano persone rapicchiari.
E' una persona dove tu in quel contesto parli.
Ma esistono dei momenti che possono essere anche riconosciuti come due fratelli.
Cioè dal momento che tu da uno schiaffo faccio una persona,
lo staranno a tuo fratello.
Dal momento che tu dai uno schiaffo ancora più forte a una persona,
la staranno come se chi davanti è un figlio.
Se la dai per una vendetta diversa, così banale, etc.
Se è il primo ad essere condannato e sono il primo a condannare.
Però esistono dei momenti che a una persona, dagli uno schiaffo,
magari riceverne anche un altro e poi magari mettersi seduti, è importante.
È importante anche farlo.
È importante anche vedere in che grado di rabbia,
in che grado dire ancora in che situazione si è recascati tutte e due.
Tu si è cascata in una situazione che hai fatto muovere la violenza dall'altro.
Quindi fermiamoci un attimo e parliamo.
È giusto far vedere la reazione, è quello.
Perché comunque ti cura, non ti calma.
Dal momento che tu prendi, dici no, civilmente devo stare zitto
e devo parlare e ti stai calmando.
Dal momento che gli dà uno schiaffo e ti metti d'accordo, ti sei curato.
Curare, non calmare.
È la prima cosa che si dà a mettere in testa i psicologi e i dottori, ok?
Mettere un po' di filosofia in quello che fanno.
Grazie.
Rientriamo nella carriera.

Entriamo in un'onda più leggera.

Quando comincia?

Tu comincia a lavorare 14 anni per esigenza.

Io comincio a 14 anni.

La mia carriera furtissima comincia verso il 21 anni.

21 anni praticamente ai 16 anni per esigenza, anche per portare soldi sia a casa, che ne le mai tasca.

perché comunque diciamo che non è che faccio il poraccio che portavo i soldi a casa, perché mi piaceva anche avergli soldi in tasca. Sono abbastanza bravo a cucinare, quindi io andavo a scuola, la mattina mi alzavo alle 4 e mezza, perché avevo i capelli lunghi e li dovevo pettinare bene. Alle 5 e 30 uscivo di casa, prendevo gli autobus alle 8 stavo a scuola, prendevo 4 autobus per andare alla scuola. Quindi andavo a scuola a scuola al Berghera, il porcarbone, quindi il quartiere è tutto dall'altra parte di Roma. Cominciamo a svegliarmi presto subito, faccio il fornaio già quando stavo ai superiori. Quindi mi svegliavo, andavo a scuola, uscivo da scuola che erano le due, alle 3 e mezzo stavo dentro gli istonanti a fare la pasticceria e uscivo alle 21, tutti i giorni. Quando era il venerdì faccio anche il servizio, quindi il venerdì e il sabato uscivo alle 2 di notte, facevo 13 ore di lavoro e avevo soltanto, facevo il primo superiore. Davi soldi a casa? Aiutate? Sì, sì. Per quanto ti era possibile? Per quanto, parte per quanto mi era possibile, guarda al momento che un bambino si rende autonomo, che ha 16 anni, già gli soldi a casa li portano. Perché non li chiede più? De compri i libri, de compri la mangiata, de compri l'abbonamento dell'ADAC, fa tutto da solo, quindi a casa contribuisce lo stesso. Non è che gli lasci i soldi di va a bolletta, però comunque mamma e papà non c'hanno più una spesa. Chi ti insegna le prime cose per farti diventare un po' quello che sei oggi, per credere in te, per farti vedere che è rispeciale, che è il mentore, c'è sempre qualcuno della vita un maestro che ci illumina? Fulvio Virangeli, quello è già in un momento molto evoluto. Fulvio Virangeli è evoluto, si ci sto pensando adesso, perché io direi sempre lui, perché comunque è uno delle persone più importanti della mia vita sotto il punto di vista gastronomico, perché mi ha messo un test all'equilibrio,

cioè quello che veramente la gente vuole sentire in bocca quando l'ho morso. E Fulvio Virangeli è l'unico essere umano che riesce a creare un equilibrio tale, almeno quando stavo agli assami in censo. Sono tanti anni che non lo sento, non lo vedo. Però tu hai detto che lo switch della carriera l'hai avuto a 21, è successo prima di 21? L'ho avuto a 21, no, l'ho avuto a 21 perché? Perché comunque a 21 anni sono stato preso come chef. Finisco la scuola, 20 anni, 21 anni, ho scusate, ma sto nel momento e non nel tempo, quindi le date le davo molto a caso. Lì prendo in mano tutta quanta la cucina di Costantini, sto solo 21 anni, grande carriera, 81 punti il gamber rosso c'era, un grande cuoco c'era, fino a quando decido che la cucina era un mondo stranissimo e comincio a partire nel mondo pizza. Perché prima tu non avevi minimamente mai toccato il mondo della pizza? Assolutamente no, panificazione e cucina. La mia pizza non è fatta di pizza, la mia pizza è fatta in agricoltura, appunto, nel progresso, appunto. Quindi a 21 anni che succede? Quindi a 21 anni io dove ero a lavorare con arcangelo d'andini chiude, arcangelo d'andini mi tradisce, cioè praticamente mi licenzia soltanto a me, ma non mi dice che porterà tutto il resto della squadra in un altro ristorante. Lì parte il primo tradimento. Secondo te perché l'ha

fatto? Ma un po' stavano soggezione, un po' perché era un bambino, un po' perché si faceva così, un po' perché magari aveva una commercialista che non voleva un cazzo, tutto quello che vuol dire, è stato consigliato male, etc. Però lui ha venuto con me a vedere la pizzeria e non mi ha detto assolutamente assolutamente che stava prendendo un altro posto, con il mio secondo e tutto il resto della squadra. Non me l'ha detto.

Forse ha fatto la tua fortuna anche.

Forse ha fatto la mia fortuna, ma la mia fortuna non l'ha fatta, non l'ha fatta la mia rabbia, la mia...

Però lì magari ti è cresciuta la rabbia e avevi voglia di scalare la montagna ancora di più, no?

Assolutamente sì.

Assolutamente sì.

E cos'hai fatto?

Ho aperto questa pizzeria, ho pagato 500 euro, 500 euro, avevo solo 500 euro.

Cioè gli ho dato il racconto per gli locali?

Gli ho dato il racconto, mamma e papà mi aiutano, perché loro hanno soltanto una casa assegnata, una casa patronale assegnata, io prendo un piccolissimo mutuo di manco 40.000 euro e ho dovuto ipotecare casa.

Ok.

La mia azienda è stata fatta su un'ipoteca, su casa di mamma e papà, dove io ci sono nato.

Quindi apri a Roma, si chiama Bungì?

Abra Roma, no, si chiama Pizzarium, perché non ho i soldi di ricambiare l'insegna.

Ok.

Ok.

E da lì parte è una grandissima comunicazione, da un grandissimo tranimento fatto da la vecchia guardia fino ad arrivare a un posto che io abro.

Lo hai ancora adesso, hai cambiato?

No, no, no, qua è chi me lo tocchia, il Pizzarium, il Pizzarium, il Pizzarium è...

Estorico.

Estorico, è mio, lì c'è tutto quello che è mio, c'è tutta la storia della mia vita lì dentro.

Come cominci?

Cioè quindi fino al giorno prima non l'avevi fatto pizzi?

Il giorno prima non l'avevo fatto pizzi, era un cuoco 81 punti, aspetto, come cominci?

81 punti al gambero Rosso, quarto cuoco a Roma, perché comunque le genere classifiche vado come quarto cuoco a Roma a 21 anni, già c'era Beck, già c'era Troiani, già c'erano i grandi chef, poi anche l'Espresso eccetera che ci davano, il grandissima promessa, qualche delusione, logicamente, decido di lasciare quel posto perché non riesco a prendere la stella, quindi ho detto basta con la ristorazione, voglio fare qualcosa che non ho fatto nessuno, della pizza non ne parlava nessuno, decido di aprire questo bugicattolo che si chiama Pizzarium, perché già c'era scritto, apro questo Pizzario, entro dentro un disastro, 70 euro al giorno per due anni, io dormito sulla farina, ho dormito sulla farina, facevo

a 3 euro al chilo le pizze per le altre pizzerie, andavo a fare qualche lezione nelle scuole per immediare i soldi, ma alla sera buttavo tutti i prodotti.

Perché non riuscivi a vendere il prodotto?

No, perché era diverso.

Perché era troppo sperimentale?

Perché quello che tu stai mangiando, questo trancio di pizza con un piambero, un po' di burrata e una fetta di prosciutto tridimensionale, non lo riconoscevano come pizza, perché lo è inventato io, non lo riconoscevano, quindi l'agente entrava dentro questo posto, vedendo il banco al Cobaleno, fatto di tanti segno pizze che sembravano, se no, se no, il buffet dei villaggi turistici, città, città, città, città, città, città, città, città, città.

Cioè vedranno queste cose, non lo riconoscevano come pizza, prendevano, guardavano, giravano le spalle e tornavano dietro.

Io mi rimettevo seduto, ma non cambiavo stile.

Era la mia domanda.

Cioè tu hai detto io rimango in imperterito, questa è la mia visione, non me lo.

Il pizzerium è ancora così e io non voglio cambiare, nonostante sono evoluto, nonostante ho dei maestri, nonostante faccio le tecniche che c'è, ma me le porto tutte e entro al panificio.

Il pizzerium lascio quel morso, quel morso non me lo deve toccare nessuno, in pasto diretto, materia prima che decido io, 90% ad obronuta, agricoltura, punta e basta, ma quel morso nessuno me lo tocca.

Dopo tutta quella fatica, quanto dura, perché switchi, cosa succede di bello nella vita per far sì che tu cominci a vendere il prodotto, che le cose cambino.

È bellissimo questa cosa, perché ho detto che cosa succede di bello, io invece ho vissuto soltanto sofferenza, però è una visione un po' geniale, l'artistica.

Sì, che ti dà la cazzina per fare non tornare un colpo.

No, sì, parlo quello che è anche il mio percorso, anche il mio psichiatra mi dice di vedere, guarda che cazzo hai fatto, non piangere davanti a quello che hai fatto, gioisci davanti a quello che hai fatto.

Il mio dottore mi dice sempre questo, gioisci davanti a quello che hai fatto, perché comunque nessuno ti può capire, se non pensiamo, non mi capisci la mia azienda, mi vuono che avere gli accioli, la mia azienda anche capisceva un cazzo, è ancora una bottega.

Dopo arriviamo anche qui.

E da ridere.

E quindi cosa succede, qual'è il giorno in cui cambiano le cose?

Il giorno in cui cambiano le cose, il giorno in cui il sole 24 ore con Paulini fa un articolo dove dalle prime 5 pizzerie in Italia e mi mette a me come prima.

Oggi le classifiche mi stanno sul cazzo, ieri le classifiche hanno fiche, perché comunque chiedevano in qualche modo di creare uno statuto della classifica, quindi chiedevano come si fa a classificare una pizza e ce lo chiedevano proprio a noi pizzaioli.

E come si faceva a classificare una pizza?

Ma guarda, io ero molto bambino, quindi non sono stato io a dare i parametri in classifica, c'è Angelo Iezzi, i campioni del mondo e compagnia bella.

Quindi sei goduti per entrare nei parametri?

Non sono goduti e basta perché ci stavo detto i parametri, sono sincero.

Quanto è passato 3 anni da quando hai aperto Teveo tipo 24 anni?

2 anni, 2 anni, 23, 23, 24 anni, sono riuscito a fare questo e cominciare a arrivare il successo.

Quindi la differenza è che cominciavano a arrivare i clienti?

Cominciavano a arrivare i clienti, sì.

E quindi cominci a incassare?

Cominci a incassare.

E quindi dopo che succede?

E quando incassi alla fila di gente e al popolo, etc., ma quando cominci a incassare non stai facendo altro che rientrare dei danni che hai fatto, perché comunque per arrivare a quel punto così enorme e con gente che se ne andava con pizza che buttavi qualche danno l'hai fatto.

Che succede?

Succede che cominci a crederci, cominci a crederci e quasi tu crei una politica non partitica, chiamiamola come ca**o di pade, però comunque che arriva a un entusiasmo...

Eh sì, ti da tanta autostima.

Sì, ma arriva anche a momenti di esaltazione, perché comunque quando tu stai cambiando la pizza, non stai a cambiare la pasta, non stai a cambiare un po' l'arrosso, stai a cambiare la pizza.

È come se nella storia cambi l'imperio romano.

Ah beh, rendo conto che la pizza è forse l'elemento più consumato al mondo.

Più consumato al mondo.

Quando il tempo traccia un disegno, hai fatto l'eternità.

Io dentro la storia della pizza universale c'è un disegno che si chiama Bonsi, quindi hai fatto l'eternità.

Allora, un piccolo spoiler per chi non ti conosce, oggi si è una star nel mondo, non ti piacerei il termine, ma te lo dico io, però si è una persona conosciuta in tutto il mondo, perché dicono appunto che tu hai rivoluzionato la pizza, la pizza in teglia e la tua specialità dicono che tu sei la migliore pizza in teglia al mondo, però adesso non entriamo tanto nelle medaglie, entriamo nel percorso.

No, bravissimo, bravissimo.

Che sia nel percorso però quello che hai detto, ma non nelle medaglie, perché ci sono ragazzi che sono molto più bravi di me a farle a pizza, anche perché io ne faccio 450 kg a giorni, sono ragazzi che ne fanno magari 200 o 100 e c'è una pizza molto più buona da mia, molto più buona da mia, però cazzo stare nella storia è diverso.

E' tanto molto bello che tu lo dica, perché molti non lo ammettono, io non so il numero uno in teglia.

Però un po' diciamo il fatto che abbiano tanto parlato di te in media ti hanno comunque dato un po' questa corona e tienitela, perché fa comodo, no?

Poi non vuol dire togliere il merito a chi ce l'ha, vuol dire prenderti il tuo?

No, perché ma vero, non fa troppo comodo, vida.

Sei perché io ho cominciato a fare one more time, perché volevo spiegare quanto il successo è una malattia, è una malattia silenziosa che accelera tutto il processo nella propria testa e non ti fa godere tutto quello che il percorso ti sta proponendo in quel momento,

anzi lo odi perché vorresti sempre di più e quando hai perduto tutto normalmente comincia il momento in cui dici cavolo, quanta roba ho buttato via cosa avevo costruito.

Torniamo un secondo a quel momento, le sole 24 ore stile la classifica, sei il numero uno nel senso primo in classifica, aumenta i clienti, aumenta i soldi, ha piani debiti, insomma tutto va verso il verde piuttosto che verso il rosso, perfetto.

Che fai dopo?

Arriva il successo e ho fatto la mia prima vendetta e comincio a lavorare su un riscatto di quella vendetta, riscatto di quello.

Vendetta è vendicare quello che è l'etica sul lavoro del cuoco, perché io vengo da una cucina che io credevo, quindi una cucina di successo, miscia, gourmet, quello che cavolo di fare e comunque facevo mangiare le persone che a me non stavano bene, perfetto.

Per questo apro una pizzeria per parlare di agricoltura, nella mia pizzeria si parla di grano, si parla di allevamenti, si parla di tutte e si parla a quattrocchi con il popolo.

Penso che è bello, io a un certo punto mi sono trovato con la pizza con la mortadella davanti a un muratore che non aveva la peronima, una birra artigianale e dava dei morsi a una pizza fatta di un grano di agricoltura con una mortadella di sotecnica etica.

Io me li guardavo e comincio a parlare di questo, quei muratori tornavano ma andavano altri, poi altri, poi altri, poi altri, poi altri, poi altri, ma il mio cliente non era

altro che popolo e lo è ancora, nonostante tutto, lo è ancora perché il turista che fa la fila è il popolo, perché c'è lo zainetto, il pantaloncino corto, sta lì un'ora e vuole mangiare cibo popolare, anche pagarlo tre euro letto, chissà 30 euro al chilo, tre euro letto, però vuole popolare, popolare cosa vuol dire? Che quando puoi andare a Roma,

Roma è il 48% del territorio agricoltura, 48%. Tu prendi Roma, taglia la metà, metà sono cittadini, metà sono cittadini, i nostri cittadini sono cittadini romani, è la città più agricola del mondo, del mondo nord-europa, del mondo come area coltivata, perfetto.

E ho deciso di fare questo, il mio sogno era arrivare al 98% di romanità coltivata, costruita, evoluta, entro a un 60 metri quattro che era la mia pizzeria e ci sono riusciti, quindi

è lì che la gente piende, viene, crede, parla e cominciamo dei contatti anche internazionali perché quando io sono andato all'April in America e mi hanno portato nelle farm per decidere chi era, i contadini che facevano i fornitori, io quando entravo mi riconoscevano come Gabriele Bonci, non come Pizzagghiolo, mi riconoscevano come un...

Un cultore dell'agricoltura. Un cultore dell'agricoltura, certo. Quando vado a Copenhagen, mi riconosco come tale, io in Italia sono semplicemente il ragazotto della prova del cuoco e il drogato e... sono un'altra cosa.

Tu credi questo perché la gente te lo dice o perché lo credi tu?

Perché la gente lo dice, perché la gente lo vedo e anche perché l'ho fatto credere, cioè la mia dignità l'ho persa da solo, quindi so qual è stato il momento dove io persa, so che è così, mi sta pure bello.

Tu credi di non averla recuperata, credi che la gente ancora ti metta a questa etichetta sotto il tuo nome?

Mi ciò mi è provato a farlo.

Io quando ho parlato di te ho dicendo che ti avrei intervistato, mi parlavano tutti, va beh, di Chef Table perché Netflix è super famosa, della prova del cuoco i giovani non lo sanno neanche, però mi parlavano del numero uno nel suo mondo, quindi forse

è un demone che ormai è condonato, non esiste più e più nel tuo testo.

No, non è soltanto nella mia resa, ma su quello che anche vivo tutti i giorni sulla maledizione della mia azienda, perché anche ho una parte della mia azienda, che sono ragazzi che stanno con me da sei anni, che vengo giudicato come uomo ma non come professionista, quindi tutte le mattine quando entro dentro questa cazzo di azienda di merda me lo metto la maschera da...

Allora aspetta, aspetta, è importante quello che sto dicendo perché comunque è un movimento quasi da 2 milioni, 3 milioni, 6 milioni e mezzo abbiamo fatto l'anno, quindi essere condannato in questa maniera.

E lo so però non, non avendo spiegato retroscena a parto io dall'inizio, adesso io e te l'abbiamo alla 6 settei, sono in 76, tu 77, quindi hai 45 anni, quindi quando tu mi parli dello switch dove tu ti hai andato bene, appunto hai circa 23, 24 anni, però arrivare ad oggi ne passano più di 20, quindi allora andiamo per gradi, quindi le cose vanno bene, sei un fautore dell'agricoltura, riesci sempre di più a andare in quella direzione, riesci sempre di più a usare delle materie prime che arrivano dalla tua terra a far mangiare le persone in modo sano, insomma tutto quello che tu hai spiegato, ma dopo quel primo locale dove facevi 70 euro al giorno hai detto?

Sì.

Che succede?

A che età fai l'altro?

Allora prima faccio questo locale in qualità faccio l'altro, dal 2003 nasce il primo locale, 2006 comincia a avere il successo giusto, 2012 apriamo il panificio.

Apriamo perché non sei più solo?

Apro il panificio.

Da solo.

Apriamo perché comunque metto sempre il mio ex solo.

Con i tuoi collaboratori, ma non hai i soci?

Perfetto.

Sei ancora solo?

No, io come socio ho soltanto la mia ex moglie.

Ok, quindi fondamentalmente apri nel 2012?

2012.

Quando comincia la prova del cuoco?

Prima del 2010.

Esatto.

Andiamo in ordine cronologico perché la prova del cuoco ho letto che dovevano prenderti per una sola puntata.

Sì.

E c'era la isoardia.

Esatto.

Tu hai vissuto le due conduzioni isoardie e clerici.

Io sto sempre nel mio cuore, sempre dalla isoardia.

Sì, da chi dicevo che ha scoperto che ti ha creduto in te.

Ha scoperto, lei ha fatto tutto.

E' stata quella che ha sostituito la clerica e è stata quella che è stata nella puntata dove Bigazzi diceva che era Magnander Gatto e è stata nella puntata dove è entrato buonce che ha fatto 21 per cento share, è stato il più grande share della prova del cuoco.

Ok.

Ok.

Quindi la isoardia, ragazzi, attenzione.

Ma perché me lo precisi?

Perché senti che ti ha fatto un torto la clerica e era solo per dare merito alla isoardia?

Per fare vendetta sull'isoardia e poi insomma, no, alla clerici.

Cioè per te dire fare vendetta e dare merita a una persona?

Perfetto, basso ammetto, sì, oh cavolo.

Ok.

Quindi tu devi fare una puntata, vai a fare questa puntata e quanto ci rimane alla prova del cuoco?

10, 12 giani.

E secondo te perché?

Cioè quella puntata lì che doveva essere l'unica cosa fai per conquistarti tutti?

Che succede?

Fa Taviz.

Un segnale a fa Taviz a casa, non segnale a fare con un cucchiaino in una ciotola.

Ok.

Quindi quel metodo ha fatto sì che il giorno dopo tutti stavano con cucchiaino la ciotola a fornare così.

Dopo il sole 24 ore la prova del cuoco è il tuo secondo momento, anzi di eccessivamente più importante perché tutti i giorni in televisione una visibilità enorme, che succede nella tua vita quando ti accade questa cosa, come cambia la tua vita, il tuo business anche?

Allora il mio business cambia ma fino sempre a un certo punto, perché comunque io sono sempre stato un malato di lavoro, tutto quello che ho fatto avvenendo dal niente perché vengo da 500 euro, quindi una volta che c'havo 100 mila euro ho comprato macchinari.

Quindi io per 10, 15, anche 18 anni non ho fatto altro che investire dentro la mia azienda.

Investire nella mia azienda non vuol dire soltanto fare macchinari, vuol dire anche creare un sistema di lavoro capace di dire che abbiamo persone etiche, da me se una donna rimane incinta sta a casa finché non allatta il bambino finca anche fino a tre anni, da me se una persona fa 5 minuti in più timbra un cazzo di cartellina e quei 5 minuti vengono messi come ste ordinali.

Da me un lavapiatti o un semplice cuoco anche del bambino e c'ho qualsiasi cosa deve tornare al casa almeno con 1500 euro o 1600 euro.

Questa è la mia filosofia perché rispetti la fatica perché sei stato il prima a farla.

Assualmente no rispetto al prezzo della pizza rispetto al prezzo del prodotto perché se queste persone hanno dignità nella vita tu paghi anche la dignità della pizza.

Perfetto giusto mi sembra molto coerente quando conosci tua moglie visto che me ne hai parlato è siccome ex moglie ma in che no?

Di ex moglie.

Io la conosco nel 2001, fra l'aria dentro un panificio.

Ok quindi 2001 più o meno quando c'è stato l'articolo del sole 24 ore?

No, il sole 24 ore è il 2004.

Io aperto il 2003-2004, il 2001 conosco lei, lavorava dentro un panificio, io andavo a comprare succhi di frutta senza di lì neanche ciao e poi ho fatto a trovare tutti i succhi di frutta dentro la macchina.

Cioè?

Sì, praticamente quando ho dato il primo appuntamento io ho alzato il cofano come inserio il killer, abbiamo il succhi di frutta.

Per farle capire io venivo solo per guardare?

Solo per guardare, non per te comprovo sempre un succo di frutta, sempre un succo di frutta, sempre un succo di frutta, io ho alzato il cofano e era pieno, veramente io se ero lei vi avevo scappato.

Dicendo questo è pazzo?

Sì è pazzo, era ovviamente il succhi di frutta, c'è un tiro di succhi di frutta a casa.

E poi dopo questo senso vi siete subito innamorati, come andate questa storia d'amore?

Rispetto al fatto che tu lavori come un pazzo da sempre, cioè come organizzavi il tempo?

Il tempo ho me l'organizzato.

Se voi facciamo una pausa e se ti fa soffrire per l'edamore andiamo ad un altro argomento anche se lo trovo molto umano, molto bello, poi andiamo a ti.

Posso andare avanti su questo argomento?

Subamente sì.

Ok.

Quindi voi vi conoscete, tu fai il colpo di succhi di frutta, vi innamorate e poi che succede?

Che succede?

Succede che lei lavorava in una baccheria, quindi io lavorava in una cucina, favo pausa.

Quindi, da baccheria, tu lavorava in un fianco?

La baccheria, scusate l'emozione, ma mi emoziona di più a pensare a miei figli e tutto il resto.

Sì, lei da baccheria io andava a prendere, comunque è un innamoradissimo, cioè lei bellissimo.

Come si chiama?

Elisa.

Quindi, vi frequentate, andate a vivere insieme?

Ci frequentiamo, non andiamo a vivere insieme.

Perché aspettiamo il matrimonio.

Ok, bella questa cosa.

Eri più tu a volere questa cosa o più lei?

Chi è che aveva questa diciamo?

Insieme, insieme.

Ok.

Aspettate di sposarvi per andare a vivere insieme?

Aspettiamo di sposarci e andiamo a vivere insieme.

Dopo quanto tempo vi sposate da quel giorno?

Dal giorno del cofano pieno di succhi di frutta?

6 anni.

Ok.

La prima creatura quando nasce rispetto al matrimonio?

2011.

Voi avete due bambini?

2 2011.

Sì.

Ok.

Il più grande maschio?

Il più grande maschio?

Chi chiama?

Federico.

E la sorella?

Lia.

Quindi parli di alcune cose al passato della mancanza dei bambini perché mi stai facendo capire che a un certo punto questa storia d'amore si interrompe?

Sì.

Diciamo che questa storia d'amore è sempre stata interrotta, cioè è sempre stata una formula diversa, no?

Ok.

Cioè c'è sempre stata una richiesta di perdono, una parte mia è una richiesta di perdono o un ricatto da parte sua, c'è sempre stata perché comunque c'è un sbaglio e sbagliare tante volte è anche giusto.

Tu senti di aver sbagliato questo sbaglio di cui parli senti che arriva da te e l'hai riconosciuto del questo che ti fa soffrire?

Io mi sento di aver sbagliato però lo sbaglio non devo diventare, cioè io mi sento di aver fatto un errore.

Certo.

Sto cercandoli in farro di diventare uno sbaglio.

Di rimediare certo.

Assolutamente no.

L'errore c'è.

Ok.

Posso chiederti perché vi lasciate?

Ci lasciamo perché di mezzo ci sono anche una vita diversa, ci sono delle incomprensioni, la vita di mettere avanti a delle cose che combatti uno contro l'altro e ci sono dei caratteri, ci sono delle esperienze.

Lei è figlia di una famiglia umile, un impiegato nella municipale, mio paio è un'istellata che quindi non riesce non male a paragonare quello che era la sua aspettativa, il suo disegno, il suo futuro, a paragonarla a quello che stava succedendo, ma nello stesso tempo da parte mia invece c'era un grandissimo riscatto perché comunque io parto che da

bambino sono soltanto stato un colpevole, cioè ero un bambino diverso, io giocavo e facevo il minestrone, i miei amici giocavano a pallone, ero bullizzato e io faccio parte di persone che la mia particolarità l'ho sempre esaltata, non l'ho mai tenuta dentro un cassetto o una scosta, quello che anche insegno sempre ai miei figli, Federico e Lia sono dei bambini riberissimi di essere quello che vogliono, ma di rispettare assolutamente tutto, la mia educazione l'avevo soltanto su rispetto, tutto il resto fate quello che volete, importante che impariate che cos'è il rispetto appunto. Li puoi vedere quando vuoi, abitate la stessa città? No, sì ed era stessa città, li posso vedere quando voglio, sì, ma non come voglio, perché comunque ogni mia mossa viene giudicata, esco con i bambini, ogni volta che li porto a casa c'è la telefonata che ti dice, gli ho visti diversi, se fanno dallo psicologo, perché Federico è colpa tua, perché Federico è così, vengo sempre molto fermato, dal momento che io voglio polvere, c'è un momento di gloria, è quasi un rapporto simbiotico, come i funghi? Cioè lei sta bene quando io sto male, visto come sono i funghi, no? Cioè muori la molecola per far crescere un'altra, quindi se io muoio le cresce, se io non muoio le muori, quindi lei vive soltanto se la mia persona muoria. Ti faccio una domanda sui tuoi bambini, quando sei con loro, tu da solo con loro, senti che ti amano i tuoi bambini che ti stimano? Io sento che mi amano anche quando non sto con loro, cioè papà c'è sempre, perché papà è una figura forte che mi fa star tranquillo per me, c'è sempre la busta bonci dentro casa, c'è sempre il mio pane, c'è sempre una parola e addirittura magari non scomparire, starci ma senza apparire, gli fa anche molto bene, perché dalla mattina alla sera subiscono violenze, la maestra, tu sei il figlio ribonci, quell'altro sei il figlio ribonci, io questo non gli voglio far vivere. Ma in modo negativo questo? In questo momento potrebbe essere negativo, però non lo è, è la tua paura, c'è il mio protegge. Non è la mia paura, ma la mia osservazione, la mia analisi. Secondo la mia analisi, in questo momento la mia presenza diciamo fiscale, perché la mia presenza c'è sempre, io gli sento, gli amo, ci vediamo, usciamo, stiamo insieme, però tutto molto, non è che il mercoledì con loro, cioè non è troppo automatizzato, ma ci vediamo sempre perché loro sanno che la mattina, la mamma lavora con me. Sei ancora innamorato di lei? No, assolutamente no. Cosa ti ha fatto piangere prima quando me ne hai parlato? Cosa ti ha fatto soffrire? Mi ha fatto soffrire perché io non sono innamorato di lei, ma vorrei molto essere vicino a lei, molto essere amici. Comunque è una persona conosciuta a 22 anni, neanche tu puoi capire che cosa vuol dire conoscere una persona a 22 anni e farci figli e non essere innamorato. Non sono innamorato perché so che non siamo compatibili, non siamo più compatibili. Però ti piacerebbe comunque avere un bel rapporto per i figli, con lei, c'è un rapporto nella armonia? Non è che mi piaceva un rapporto all'armonia, è che sia giustizia un momento di armonia o lei, che sia giustizia. Cosa intendi? Che ci lo meritiamo tutte e due. Ok. Se mi hai riuscito a parlarle in questo modo così amorevole come lo stai spiegando a me? Sempre. Ti approcci sempre in maniera tranquilla? No. Non mi approccio in maniera tranquilla quando subisco delle violenze. Verbale intendi? Non soltanto verbale, io dico soltanto che noi che dopo Chef Thebble porto l'azienda al 40% in più sono tre anni che io sto senza denti perché comunque non ho dei denti dietro, lei diventa amministratore delegata, io sto senza denti, un grandissimo professionista, un grandissimo dentista, dice mi piace farti sorridere, ti metto 80.000 euro di impianto, mi paghi 30.000 euro soltanto il chirurgo. Io vado alla mia azienda, dico ci sono questi 30.000, mi dice di sì con tanto di messaggio, dal momento

che io comincio a farmi gli impianti e oggi sto qui con 15 punti in bocca, ieri arriva la notizia, non possiamo far riuscire i soldi. Ma perché? Perché è divertentissimo, non lo capiamo nessuno. Non voglio neanche mancare di rispetto nel fare troppe domande ma voglio capire la logica di una cosa. Quando hai fatto la preintervista hai parlato di un cellulare, ti si era rotto il telefono? Sì, praticamente mi si rompe un telefono, vado nella mia azienda, chiede un telefono nuovo e dice che mi compra un telefono bonci, 200.000 euro, pizzerium fatturati a settimana mi compra un telefono di 170 euro. Io faccio la procedura, dopo la procedura il telefono si blocca, io vado lì e dico, guarda, mi si è bloccato il telefono, si è spento, si è rotto, sono stato accusato perché ho fatto spendere 170 euro all'azienda, me l'ha comprato, la mia nuova compagna, il telefono. Prospetta, tu hai i ristoranti, negozi, esercizi in tutto il mondo? No, ce l'ho a Roma. Ce l'hai anche a Chicago, ce l'hai anche a Magliani. Chicago a Magliani, compagna bella, è una compagna che fa parte di un progetto completamente diverso, sono cose diverse. Parliamo di Roma, parliamo dell'ideale. Ok, scusa, non sapevo che questo era scisse le cose. Complimento scisse. Però tu non prendi soldi dai questi business che in giro per il mondo? No. C'è il tuo nome? No, perché Boncésar Real tutto prende l'azienda, dove io ho lasciato a Elisa l'amministrazione. Però è come se ti tenessero controllato, è come se ti tenessero le briglie tirate perché avessero paura che tu non lo so. No, no, non hanno paura di niente, non posso aver paura o un percorso, o uno staff di dottori che mi stanno dietro, ho tutto quello che serve per non avere paura, ho la presenza tutte le mattine dentro la mia pizzeria, ho dei risultati che sono quelli che da solo insieme a uno staff solido. No, non posso, non posso. Però tu sei l'immagine da tua azienda, la mattina, la notte, per la tua azienda? Assualmente sì. E tendenzialmente non hai nessuna autonomia? Assualmente no. Ok. Dalla mattina alla sera, sì. Ma spiegami perché questo succede, perché parli di uno staff medico. Ti dico soltanto, ti dico soltanto, lei ha 2.700 euro al mese, macchina pagata, mutuo pagato e mi ha chiesto il nome dell'azienda per fare una pizzeria nuova al nome suo perché vuole autonomia, ma più autonomia di quella. Io prendo quasi 3.000 euro, però c'ho 2.000 euro d'affitto, non ho la macchina, quindi ogni taxi me lo pago una cosa, non riesco a andare avanti al fine mesi. Ma scusami, tutte le tue aziende alla fine dell'anno fanno un po' di milioni di euro di fatturato, giusto? Sommale. Sommiamo, fanno qualche milioni di euro di fatturato, ma sono anche che sto solo 10 anni per fare il beneficio e mi sono pagato da solo, da solo, perché la produzione, capo produzione, sono io, mi sono pagato 8 milioni di buffo, 8 milioni tutti pagati. Bisoglieri di buffo? De buffo di debito. Ok. Tutti pagati. E come gli hai fatti 8 milioni di debiti? A lavorare. Perdivi soldi? No, a lavorare. Ah, comprando cose, investendo. Investendo dentro dell'azienda? Quell'azienda. Sì, io ho il nucleare in l'azienda, c'ho celli che arrivano a 0 gradi, con l'umidia all'80%, delle cose sono molto... sono malato per la tecnologia, 7 macchine, 7 pasta trici, sono cose che ho fatto in pianti di muratura o in grandito, cioè avevo, quando ho comprato, erano 90 metri quadri, oggi sono 400 metri quadri in locale, tutti pagati. Spiegami tutti i tuoi business, perché ti vedo che fai mille robe, quindi a Roma tu hai quanti... Il mio business è questo, a Roma due locali, quest'anno porteranno una miglia di 4 milioni, 4 milioni e mezzo, prima del Covid che avevo praticamente anche la distribuzione, prima del Covid hanno portato 6 milioni e mezzo, oggi 4 milioni e mezzo, riuscirò a fare forse, speriamo bene, a fine anno, perché comunque siamo stati molto molto bravi.

Sono stato, perché comunque stanno in fila per Netflix, non stanno in fila per il mio moglie, insomma. Abbiamo portato questo, poi i corsi, il libro, l'America è una cosa parte, perché comunque ho accettato un contratto che non mi lasciasse l'autonomia di osservare, quindi il 40% è ancora mio, ma non mi sono fatto dare niente. Marchio Bonci? Marchio Bonci ho il 40% l'azienda mia, io previsa... Ma non puoi toccare i soldi? No, no, no, ma che stiamo fatto? Cioè, è bello l'investirli, c'è un progetto che doveva... Cioè, nel vostro business per investire? Nel vostro business si tratta di investire, aspettare, far valore marchio, c'è una strategia completamente diversa. Tutta questa cosa che tu mi dici, dove comunque ti mettono dei perimetri in un qualcosa che ti appartiene, o in gran parte, se non totalmente, perché? Che succede? Cioè, quando tu hai parlato dei tuoi problemi di droghe o di altro... Succede che proprio dal momento che tu ti senti in colpa, tu fai entrare nell'azienda delle persone che non riesci proprio a avere dei rapporti totali, perché sei giudicato come uomo, non giudicato come professionista, ok? E quindi è lì che tu non riesci a dare un valore completo al tuo personaggio. Cioè, da fuori tu mi vedi in una maniera, io ho rispetto da tutto il mondo, eccetera chi lavora con te, perché gli fa comodo da retta a un'altra prospettiva, che non è quella del progresso, perché il progresso è fatto di fatica, il progresso è fatto di visioni. La visione sta qua sua, eh? Tu nella visione ci credi soltanto quando a terra, se no siamo utopi, qua il momento che a terra il atterraggio è fatto bene, cazzo diventa realtà, ma per far diventare concreto alla visione è come prendere il pensiero e farlo diventare materia, non prendere la materia e farlo diventare il pensiero, prender la materia e far diventare il pensiero non ci sono in cazzo, far diventare il pensiero materia, se è lì no ma. Ti faccio una domanda perché ho bisogno di capire la logica perché molte persone ti vedono come veramente un genio assoluto e sei inbrigliato in una cosa che non ti rende felice. Tu hai detto, io l'ho voluto ammazzare il personale. Che mi rende mobile, l'ho proprio sciso. Ma perché? Perché ho fatto la rivoluzione, c'è tutti i parli di un rivoluzionario, quando si parla di rivoluzione si parla perché ci sono i morti, in ogni rivoluzione ci sono i morti e il morto è quello, il morto è quel cicciolo, l'ho ucciso. Perché lì cominciano tutti i problemi, in quegli anni lì c'è le droghe, le dipendenze. Cominciano quegli anni lì, parto, ando a aprire la pizzeria, sono 90 chili, ammazzo quell'uomo a 180 chili, cominciano. Perché tu attribuisce a quell'uomo tutto il tuo periodo dove hai fatto i tuoi errori, le tue esperienze, le tue dipendenze che non riesco a capire esattamente. È una ricerca di perdono, una ricerca di perdono. Sì le mie dipendenze sono state le mie dipendenze perché sia ben chiaro, è un anno e tre mesi. Sì, nel gennaio del 2022. Sì, perché io dico che sia ben chiaro, che sia ben chiaro, io combatterò fino alla morte. Quella sostanza la combatterò fino alla morte. All'interno di la cocaína? Sì, la combatterò fino alla morte. Ma per me e per gli altri. Cioè che per te il diavolo è stata lontana da te? È devastante, no, sta vicino a me purtroppo. Perché dal momento che una persona una dipendenza sta sempre vicente un po' come un riccio, no? Ok, sai che sta lì non lo devi toccare. Perché se non ce l'hai poi hai voglia di averli, invece sapendo che ce l'hai vicino non la tocchi. No, ce l'hai vicino come pensiero, no? Ce l'hai vicino fisicamente. Ti sei vicino più o meno? Sì, hai capito che ti vuoi dire. È ovvio.

Eh, però dal momento che ti sta vicino va analizzata, va studiata, va tenuta, ma comunque è un tuo demone, un tuo errore, quindi va tenuto fuori. Io ripeto, io sto ancora in una grande gestazione.

Tu stai parlando con un embryo, non stai parlando con un uomo, io devo essere ancora concepito. Ma adesso come stai?

In questo momento, da embryo di un nuovo corpo, di un nuovo DNA, come stai?

Sto...

Sto bene, perché comunque io, a Dio, sempre io sto mischia e tormenta, non ho mai chiesto il successo,

quello ho già chiesto a tanti, quindi ho sempre chiesto a mischia e tormenta, quindi in questo momento

sto molto bene, perché sto nella mischia e sto nella tormenta.

E il successo, che Dio mi perdoni sia soltanto un'arma, è qualcosa da donare agli altri per fare qualcosa, io dono il mio successo, io il mio successo per me non lo voglio più.

Perché per te il successo e la tentazione al peccato è demonio, è negativo, non è...

No, perché è buono, perché ti fa dare talmente tante cose, che dividerlo è qualcosa di veramente forte, è molto politico, ma non...

Ma qual è l'aspetto negativo?

L'aspetto negativo...

Se per te sudite, cosa ti fa star male del successo, perché lo vuoi tenere al peccato?

No, no, no, a me il successo non mi fa male nulla, io amo il successo,

l'ho voluto, lo amo e io, il signor successo, stiamo combattendo per dire, guardate quanto è bello, guardate che cosa ci potete fare del successo.

E con il tuo successo oggi cosa vuoi costruire?

Ci sono tre cose che sono fondamentali, penso in questo momento storico, sia come imprenditore come uomo e come civiltà, si parla di ambiente, agricoltura e sociale.

Ok, quindi oggi la tua vita è inoltrata su questi argomenti?

Assolutamente sì, dalla mattina alla sera, quando mi atzo finché vado a dormire,

io combatto in queste tre dimensioni, agricoltura, ambiente, sociale, punto.

Ma tutti i tuoi negozi, dove io ti ho guardato una marea di video di come tu fai il prodotto, oggi l'hai insegnato agli altri, hai scalato, non c'è più bisogno che tu ci sia, riescono a fare esattamente quello che facevi tu e tutti i dadi di chi è la materia prima?

Cioè come funziona nel business proprio?

Materialmente sì, perché ho ragazzi che lavorano a me da sei anni.

Che ormai l'hai insegnato tutto?

L'ho insegnato soprattutto a, come dicevo prima, a trasformare il mio pensiero in materia.

Perfetto, trasformano il mio pensiero in materia e nello stesso tempo sono io che ho il debito coloro di stare, di starci.

Quindi quando io ho 5 minuti di tempo sto a coloro o sto a coloro o sto nelle cose che mi fanno stare bello.

Parliamo di una cosa bella, di tua sorella, ci che prima hai detto, noi siamo più che fratello e sorella e l'amore della mia vita, intanto come si chiama?

Si chiama Michela, io mi chiamo Gabriele, ma ma pure ho fatto la domanda, ma perché mi chiamo Michela e Gabriele, tutto casuale, siamo due archiangelini.

La siamo, Michela, praticamente si viveva dentro questa casa con delle stanze improbabili, insomma, io avevo la stanza senza porta e lei aveva la stanza prima di entrare nel bagno che era di tutte e due, quindi diciamo questa casa è veramente improbabile.

E niente, vivendo questa vita, questa comunità, perché poi a un certo punto come raccontavo prima, era una comunità normale che la sorella prende un rapporto forte.

Io sono sempre stato molto geloso di mia sorella, ero proprio bambino, lei usciva di casa e io la faccio rientrare perché magari aveva il bomberino e gli si vedeva al culo, quindi chi entra a casa doveva stare dentro, sono sempre stato molto molto protettivo.

Ancora adesso?

Lo vorrei.

Lei è una famiglia?

Sendo Dio, lei è una famiglia, è sposata, c'è Laura che mi anima una cosa meravigliosa.

Quanti anni ha?

È Laura, c'è un anno più di felice, ogni 13 anni.

Vai d'accordo con suo marito?

Molto.

Ve lo male perché sono una tragedia.

Con quello di prima, no.

Ok.

Con quello di prima, ritorniamo di scorsi di prima insomma.

Cioè, sua figlia Laura l'ha avuta con il primo e il secondo matrimonio?

No, no, no, non c'è mai avuto un secondo matrimonio.

Cioè, con il primo ragazzo che c'è.

Ok, che non ti piaceva?

Non mi piaceva, però.

Innanzitutto era da io, secondo me, certe, le comando a mano, quando stava davanti a mi padre e non va bello.

Quello entrava dentro casa, prima mangiava.

Mi madre cucinava la sangue, cucinava quello, cucinava quello l'altro,

ma se prendeva il telecomando, stava davanti al telecomando, ma che si stiamo andando?

Casa mia, con il telecomando, ma...

Vi vedete spesso?

Tu e lei?

No, perché lei sta ostia.

Ok.

Però ci sentiamo sempre.

E non l'hai mai coinvolta nel tuo lavoro?

Avrei voluto, ma lei ha sempre rinunciato.

Perché non voleva rovinare la relazione con suo fratello?

No, no.

Ma non soltanto nella relazione, è proprio come un seritano, no?

E lei è stata bellissima, perché comunque ha rinunciato per me,

perché lei è aperto con me, però ha assunto il franello di Elisa.

Ok.

Male, male.

Ok.

Come ti comporti con i tuoi dipendenti?

Un po' l'hai detto prima, l'etica che tu hai nei confronti del lavoro?

No, li amo, li amo, li amo.

Le risorse umane sono tutte per me.

Io li amo tutti.

E hai una onlus con il capitano ultimo, giusto?

Grande, con lundello.

Mi racconti cosa?

L'onlus è il suo.

Ok, e collaborati insieme con il suo onlus.

Io sono un volontario, un semplice volontario.

È un mese, un mese e mezzo che non vado, perché franpo' cominciano le comunioni, quindi abbiamo un sacco di appuntamenti con le famiglie che, insomma, festeggiano questa storia.

Ma cosa fatte nello specifico?

Cosa fa la sua onlus e cosa fai tu con lui?

Allora, il colonnello, innanzitutto, è un pensiero.

Il colonnello ultimo è un pensiero perfetto,

perché comunque si parla di un uomo che si mette in mostra,

di un uomo che rischia, di un uomo che porca miseria,

ha veramente un valore fortissimo, sia spirituale che cipico.

Lui, praticamente, ha creato questo onlus dove comprende una casa famiglia, 15 bambini.

Ok.

Io, natale il 24 dicembre, sono stato con questi bambini.

Stavo bellissimo.

E poi la domenica facciamo integrazione addirittura con i zingari.

Io cucino con i zingari, con i nomadi.

Cucino con i nomadi, una famiglia bellissima.

Lui lotta, combatte contro tutti, perché lui dice una cosa che è importantissima.

La legalità è andare contro le regole.

E lui dice un carabiniere.

Ma un vero carabiniere.

Io amo i carabinieri, per me la storia dei carabinieri sono bellissimi.

Cioè, il carabiniere non lo scerifua, che sono due cose diverse.

Certo.

Tu dici la persona che devota al prossimo al Bene del Cittadino?

Assolutamente sì.

E quello per me è progresso.

No, io ci credo proprio tantissimo.

In questo momento storico sto lavorando come un matto, sto prendendo tutto, perché, logicamente, l'azienda non mi dà da vivere.

Quindi sto prendendo corsi, sto prendendo tutto, perché poi apri l'emaggio, abbiamo le comunioni, dobbiamo lavorare, etc.

Quindi mi sto trattenendo un po' di affari, per poi poter essere libero e poter cucinare per tutti.
Qual è il tuo piano per il futuro nel lavoro,
per non essere più imbrigliato in questo perimetro che ti fa comunque soffrire?

Agri col tuo.

Per i cavoli tuoi?

Agri col tuo, assolutamente sì.

Partirò per i cavoli miei.

Cioè, tu adesso il tuo desiderio nel lavoro è farti qualcosa per i cavoli tuoi?

Assolutamente sì.

Ok.

Io sono un'ultima domanda, ne avrei mille, ma sento dentro di me qualcosa che mi perprime,
perché io ti vedo sofferente quando, apparentemente, è meraviglioso quello che hai costruito.

Però la sofferenza, tu la vedrai sempre, perché io già te ho detto,

sto nella gestazione, il concepimento ancora di venire, è un po' come le farfalle, no?

La farfalle è la cosa più bella del mondo, io le colleziono a farfalle e vengono tutt'era un grande dolore.

E io una farfalla voglio diventare, e quindi devo soffrire.

Io sono felice del mio dolore, sono felice di quello che sto facendo.

Vuoi diventare una farfalla per essere libero?

No, per vivere un giorno solo bene.

Ti faccio l'ultima domanda, voglio sapere se hai paura della morte.

Purtroppo no.

Purtroppo no.

Purtroppo c'ho anche giocato tantissimo con la morte.

Io nel 2017 ho avuto un infarto, ho il vestente, al cuore.

E quando stavo male, di depressione e c'era,

ho tentato, insomma, di far raffinare in qualche modo,

mangiandomi sonniferi e mettandomi a dormire su una finestra, un cornicione al nonno pianino.

Ringraziando Dio la mattina, stavo ancora su quel cornicione.

Ma se poco poco me giravo, faccio 9 piani,

e lì un po' mi ha messo paura.

Adesso non ha tutto meglio.

Ti sei ricentrato.

No, no, sto centrato, adesso sto veramente bene.

Abbiamo finito, grazie Gabriele.

Grazie a voi.

Siamo in piena guerra fredda.

Il governo americano è disposto a tutto per dibattere il nemico,

dagli esperimenti con il porridge radioattivo,

alle ignizioni di plutonio sui soldati,

fino ad arrivare ad un esperimento che ha dell'incredibile.