

L'intervista

09277

09277

Vito Cinque

“Il San Pietro per me: fantastico parco giochi era nel mio destino...”

— “ —
Mio zio Carlino aveva due nipoti prediletti, uno ero io. A Positano è passato il mondo: ricordo Zeffirelli, la Vitti, Mastroianni... Il segreto? Farli sentire sempre a casa

— ” —
di Gea Finelli

Scrivendo Jules Renard: “Sulla Terra non c'è il Paradiso, ma ce ne sono dei pezzi”. Basta cercarli. A volte se ne stanno nascosti in una curva di strada e s'inerpicano su in alto verso una roccia a picco che da terra non si intravede neppure; sospesi tra cielo e mare, come gocce di rugiada nascoste tra gli alberi, nella meraviglia di una natura superba e incontaminata. È invisibile e meraviglioso come uno smeraldo incastonato nella roccia l'hotel San Pietro di Positano. Apparso per la prima volta sul supplemento del “New York Times” nel 1982 e sulla prima pagina a colori del “Times”, è rimasto per tutti questi anni in cima alle più importanti classifiche internazionali dell'ospitalità.

Inaugurato il giorno di San Pietro, il 29 giugno 1970, l'albergo nasce da un miraggio, da un'idea visionaria di Carlo Cinque, per tutti soltanto Carlino, che sognava un paradiso costruito su un promontorio fuori dal centro di

Positano in grado di accogliere visitatori da tutto il mondo. Un'utopia folle per l'epoca, diventata realtà. Oggi, a distanza di tre generazioni, il San Pietro continua a brillare e la fantasia di Carlino torna a vivere nella capacità di visione, nella lungimiranza e nella modernità dei suoi due nipoti Vito e Carlo Cinque, positanesi doc, attenti a salvaguardare le tradizioni, l'identità del luogo e la lunga storia che viaggia alle loro spalle, che dell'albergo sono proprietari e gestori. Vito è anche vicepresidente di **Confindustria Salerno**.

Vito Cinque, lei che ricordi ha del San Pietro di una volta?

«Ho iniziato a frequentare l'albergo quando avevo solo sei anni. Mio zio Carlino non aveva figli e non sopportava granchè i bambini. Tuttavia, con sei fratelli e sorelle, aveva una miriade di nipoti e tra questi prediligeva me e mio fratello. Passavamo in albergo intere giornate. Ci invitava a mangiare con lui e ci coinvolgeva nei lavori di ristrutturazione e altre cose. Per noi il San Pietro era un parco giochi fantastico. Da piccolo però io facevo mille marachelle. Di recente, un nostro collaboratore mi ha scritto una lettera: “Mi scuso ancora per tutti i calci che ti ho dato nei corridoi...”. Ero davvero tremendo. Quando preparavano le torte, mi nascondevo in cucina e rubavo intere fette. Un giorno, insieme ad altri bambini, riempii la vasca della stanza numero 40. C'era un cartello con scritto: “Non aprire. Positano soffre di carenza d'acqua”. Finì che lasciammo l'albergo a

secco.

Al San Pietro hanno soggiornato attori di Hollywood, leader mondiali, uomini d'affari e magnati influenti. Ne ricorda qualcuno?

«Ricordo perfettamente Franco Zeffirelli che negli anni divenne un amico stretto di mio zio. Veniva in hotel almeno una volta a settimana. Poi Liza Minelli, Nureyev, Orson Welles, Gregory Peck, Barbra Streisand, Sergio Leone, Anna Magnani, Monica Vitti, Marcello Mastroianni, Catherine Deneuve. Ogni anno si rincontravano qui al San Pietro e vi restavano per due o tre settimane. Il modo di viaggiare e di fare la vacanza era diverso. Non volevano solo soggiornare al San Pietro, ma sentirsi parte di un qualcosa. Quell'epoca era ricca di rapporti umani e di leggerezza. Era forte il valore dell'amicizia e non c'era tanta frenesia, ma soltanto voglia di condividere e fare festa. Zio Carlino, poi, aveva un carisma enorme. Si circondava di persone importanti e diventava amico di tutti, per esempio di Lord Carington, che all'epoca era segretario di Stato per gli affari esteri del Regno Unito. Una volta si presentò al Parlamento di Londra con una torta di mandorle



Superficie 89 %

e riuscì ad interromperne una seduta».

Qual è il modo giusto secondo lei di fare imprenditoria oggi?

«Io credo che l'imprenditoria abbia una valenza diversa quando si esprime anche in altri campi. Abbiamo la possibilità più di altri di cambiare la vita delle persone. Dare la possibilità a un ragazzo di avere un lavoro con tutti i diritti, cambiargli la vita, insegnargli un mestiere, dev'essere ed è motivo di grande soddisfazione. Mossi da questo spirito, io e mia moglie abbiamo creato la "Fondazione Davida", che realizza opere legate al sociale, alla cultura e al benessere delle persone, con una particolare attenzione all'educazione e alle nuove generazioni. Raccogliamo fondi con varie iniziative come "Two Volcano Sprint", la gara di ciclismo che parte dall'Etna e arriva al Vesuvio».

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi di questo mestiere?

«Se ti piace, questo mestiere può diventare uno dei più belli del mondo. Si può anche non viaggiare, perché è il mondo che viene a conoscere te. Con la digitalizzazione sei un brand, per cui l'azienda diventa il tuo volto e

ti spalanca delle porte che non si aprirebbero in altri settori. Un nostro storico cliente è lo Sheriff of London. Una volta l'anno organizza nell'Old Bailey, il tribunale penale di Londra, la "Cena San Pietro" con noi e i clienti dell'albergo che ha conosciuto negli anni. Se non fosse per questo, fare l'imprenditore sarebbe una tortura con la burocrazia che è diventata opprimente...».

Lei ha sposato Giuliana Buring, la prima donna a fare il giro del mondo in bicicletta...

«Sì, è partita da Napoli ed è arrivata a Napoli sulla bicicletta che fu usata da Massimo Troisi e dalla sua controfigura nell'ultimo film che ha girato prima della morte, "Il postino". Quanto a noi due, ci ha fatto incontrare proprio la bicicletta. Condividiamo, infatti, questa passione, ma ci unisce anche l'amore per il giardinaggio, per gli animali e l'agricoltura. A Norcia, per esempio, abbiamo una tenuta dove produciamo farro, lenticchie, ceci e cicerchie».

Al San Pietro puntate sulla sostenibilità...

«Siamo un po' dei pionieri nel settore. Abbiamo cominciato venticinque anni fa. Non solo ci attirava l'idea, ma ci siamo resi

conto che era più conveniente sul piano economico. Produrre acqua calda con le pompe di calore costa di meno che farlo utilizzando un serbatoio con la nafta. Usiamo i nostri maiali per il concime. Produciamo anche il compost con tutti gli scarti del giardino. Inoltre, coltiviamo in albergo gli ortaggi che usiamo in cucina. Quest'ultima, la cucina, è il vero fiore all'occhiello del nostro lavoro, premiata come la più ecologica e tecnologicamente avanzata al mondo».

Lei sa che per molti il San Pietro è un sogno? Come ci si sente a regalare sogni?

«Abbiamo clienti che vengono da noi da 25 anni e oltre. Il segreto sta nella verità e nel benessere che riesce a trasmettere un posto. Molti mi dicono che da noi è come sentirsi a casa. Avvertono il nostro calore e l'accoglienza. Cerchiamo di preservare l'identità e la verginità di questa parte di mondo che è un po' lontana dal resto, assicurando ai clienti questo approccio. In fondo è l'eredità che ci lascia zio Carlino...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ **Imprenditore** Vito Cinque, proprietario del San Pietro a Positano

