Daniela Gazzini e Cristina Cattaneo, 51 anni, fondatrici del marchio ViVi, fotografate da Daria Addabbo DARIA ADDABBO

Questo articolo è pubblicato sul numero 43 di Vanity Fair in edicola fino al 25 ottobre 2022

Flashback: marzo 2020.
Il mondo si chiude in casa, i locali abbassano le serrande, le strade si spopolano, la Rete si popola. Proprio in Rete, le fondatrici dei ristoranti ViVi a Roma, Daniela Gazzini e Cristina Cattaneo, entrambe 51 anni, si innamorano del **movimento globale delle B Corp**, dove B sta per *Beneficial* e Corp per *Corporation*. Tradotto, si tratta di quelle aziende che soddisfano i più elevati standard di trasparenza, responsabilità sociale e sostenibilità ambientale. Per entrare a far parte di questo «club dei virtuosi», tra cui figurano per esempio il brand di abbigliamento Patagonia e Illy Caffè,
bisogna sottoporsi a un rigoroso processo di misurazione e di analisi che può richiedere anni.

Flashforward: oggi.
ViVi è la prima società di ristorazione italiana da Roma in giù a ricevere la certificazione B Corp.

In mezzo: un lavoro incessante per trasformare ViVi in una società modello.
«Tra le varie misurazioni richieste c'è la stima dei rifiuti e dell'impronta di carbonio, ovvero la quantità di gas serra emessi per l'intera gestione dell'attività, dall'approvvigionamento degli ingredienti all'utilizzo di macchinari», esordisce Cristina Cattaneo, modenese di nascita e romana di adozione. Daniela Gazzini, nata a Singapore e cresciuta in giro per il mondo, aggiunge: «**La quantità annuale di rifiuti indifferenziati ammontava a 33 tonnellate. Siamo riuscite a**

ridurli del 20 per cento con piccoli accorgimenti, tipo imporre ai fornitori di riutilizzare le scatole di polistirolo con cui effettuano le consegne. Anche l'impronta di carbonio è stata sensibilmente decurtata e, in alcune location, come il laboratorio di pasticceria, addirittura azzerata grazie a un efficiente impianto fotovoltaico».

Oltre alla riduzione dell'impatto ambientale, per diventare B Corp occorreva rendere trasparenti le *best practice* già messe in atto dal giorno uno. «Da sempre utilizziamo ingredienti provenienti da agricoltura bio certificata, prestiamo grande attenzione alla riduzione dello spreco alimentare, al riciclo e al benessere del personale. **Il nostro motto: se mentre guadagni puoi fare del bene, perché no?**», spiega Cristina. «Siamo partite con l'idea di un progetto in armonia con la natura. Tanto che il primo locale l'abbiamo aperto in mezzo al parco di Villa Pamphilj. È una caffetteria in cui si possono anche ordinare i cestini da picnic per pranzare sull'erba», fa eco Daniela.

Le due imprenditrici si conoscono da quando, trentenni, lavoravano per una società di produzione televisiva. «Ci occupavamo di serie di successo come *Elisa di Rivombrosa*», raccontano. Poi, un giorno, mentre accompagnavano i bambini ai giardinetti (sono entrambe madri di due figli, ora adolescenti), arriva la scintilla: «E se aprissimo un chiosco carino dove fare una merenda buona e salutare?».
Dall'idea alla realizzazione passa un anno: trovano un vecchio baretto di dubbio gusto nel cuore di Villa Pamphilj e ne rilevano l'attività. Daniela vende un appartamento, Cristina svuota i risparmi. Insieme chiedono un prestito in banca con tanto di discorso motivazionale al capo filiale che, tutt'oggi, le chiama «le ragazze».
Rinfrescano l'arredo del baretto: via gli ombrelloni rossi dell'Algida, benvenuti i cestini da picnic appesi al soffitto. Tinteggiano le pareti con l'aiuto di figli e mariti che, sottolineano, non si sono mai lamentati del tempo che quest'avventura succhiava
alla famiglia. Come nome scelgono ViVi, «un inno alla vita», e studiano un menù sano e sfizioso. I risultati arrivano subito: «**Il giorno dell'inaugurazione, in tre ore avevamo esaurito tutto**». E la fame di novità non si ferma: da allora «le ragazze» hanno aperto altri cinque locali in centro a Roma (due purtroppo chiusi durante la pandemia) e stanno lavorando al settimo.
Alla domanda se **il loro successo sia dovuto a qualità spiccatamente femminili** replicano che il segreto sta nella complementarità: «Daniela partorisce mille idee al minuto», dice Cristina. «Ma Cristina ha la determinazione per metterle

in pratica», ribatte Daniela. Che aggiunge: «In verità, non so come mi sarei trovata con un partner uomo: i maschi sono mediamente più egoriferiti. E poi, tra donne, tra mamme, certe cose non hai bisogno di spiegarle. Il tuo bambino ha la febbre? Ti copro io. Non sappiamo come tenere occupati i figli quando le scuole chiudono? Inventiamoci un centro estivo aperto a tutti: così faremo la felicità nostra e altrui».

Il centro estivo al ViVi Bistrot è stata una delle prime iniziative a favore della comunità. Ne sono seguite tante altre: la rassegna di yoga gratuita è giunta alla nona edizione; ogni tre mesi Cristina e Daniela organizzano **la giornata «puliamo il parco»** dove dipendenti e clienti uniscono le forze per raccogliere i rifiuti a Villa Pamphilj; durante i lockdown distribuivano pacchi alimentari a famiglie bisognose insieme ad Acli (Associazione cristiana lavoratori italiani), ora preparano pasti per il Centro di accoglienza Sant'Anna. Presto, grazie a una partnership con Associazione Italiana Persone Down, **inseriranno alcuni ragazzi con trisomia 21 tra il personale di sala**.

L'attenzione al personale è una delle caratteristiche che ha permesso a ViVi di diventare B Corp. Cristina spiega: «Innanzitutto abbiamo abolito l'orario spezzato, a cavallo di pranzo e cena. Noi prevediamo turni di sette ore perché **ciascuno ha diritto a una vita fuori dalle nostre cucine**. Puntiamo tanto sulla formazione, sul team building e sull'**occupazione femminile**: oltre il 50 per cento dei nostri dipendenti e cinque capi area su sette sono donne. Infine, per andare incontro a un desiderio condiviso, stiamo per partire con l'esperimento di una settimana lavorativa di cinque giorni, anziché sei come avviene in tutti i ristoranti. Dovremo assumere più gente per coprire i turni
e rinunciare al lunedì di chiusura per sopperire alle spese».

Anche **la sostenibilità ambientale ha un costo**. Cristina spiega: «Esempio: un chilo di burro biologico supera i 10 euro più Iva, il burro convenzionale parte da 5,90. Ora stiamo esplorando anche le frontiere del clean food, il cibo pulito che fa bene alle persone e al Pianeta, come la carne vegetale, alternativa a quella più economica proveniente dagli allevamenti. Il nostro packaging è compostabile, anche se la plastica sarebbe più conveniente. Inoltre, abbiamo adottato LifeGate come fonte di energia interamente rinnovabile. Le bollette dell'elettricità sono aumentate per tutti,
per noi ancora di più: si aggiravano attorno ai 5 mila euro al mese, a luglio abbiamo

superato i 17 mila». Come fate quadrare i conti? «Aggiustando i prezzi del menù che non possono competere con i fast food: un pranzo da noi si aggira attorno ai 25 euro. E puntando su una clientela consapevole: **tanti oggi ci scelgono perché condividono la nostra filosofia**».

Caposaldo della filosofia di ViVi, poi, è l'**integrazione di persone con barriere all'impiego**. Come i ragazzi Down. O come Marcello, palermitano, 47 anni, di giorno aiuto chef al ristorante Le Serre by ViVi, di notte detenuto a Rebibbia per mafia e traffico internazionale di stupefacenti. Tramite il progetto Seconda Chance, nato per offrire una nuova possibilità ai carcerati meritevoli, è stato presentato a Cristina e Daniela, subito conquistate dal curriculum (per anni ha ricoperto il ruolo di capocuoco in prigione) e dallo sguardo buono.
«Buono non lo so, innocente di sicuro», dice Marcello che, seduto all'altro capo del tavolo, alza e abbassa gli occhi a seconda del livello di imbarazzo. Li alza per raccontare l'entusiasmo con cui, ogni giorno, viene a cucinare: «**Mi hanno arrestato che il mondo era diverso**: c'era la lira e non i telefonini. Oggi mi godo tutto: il viaggio in metro dove studio la gente con il naso affossato nello smartphone, il tempo ai fornelli, il sorriso dei colleghi, così diverso da quello dei detenuti. Mi piace persino il traffico. **Da quando lavoro qui, mi sveglio al mattino felice perché so che fino alle 18.30 sarò un uomo libero**». Presto libero lo sarà per davvero: da scontare gli manca meno di un anno. Poi? «Poi spero mi confermino qui come aiuto cuoco». Poi? «Poi magari un bambino. Forse sono già troppo vecchio: lo vede? Ho perso i capelli. Però mi piacerebbe lasciare un segno, qualcosa di buono. Mi piacerebbe che per strada qualcuno dicesse: "Guarda chi c'è, c'è il figlio di Marcello"».
Subito dopo abbassa gli occhi, grandi e azzurri, e comincia a pensare ai 21 anni di vita che il carcere gli ha soffiato via: «Mi sarebbe piaciuto avere una moglie, una famiglia. Ma forse meglio così: almeno non li ho lasciati soli. Solo sono rimasto io: **quando sei tra le sbarre impari in fretta che non hai nessuno**. Impari in fretta che bisogna pensare sempre al male, così se arriva un briciolo di bene poi sei contento. Anche quando mi hanno accennato la possibilità di fare un colloquio per questo lavoro ho pensato: "Figurati se Cristina e Daniela prendono me". È stato bello sbagliarmi».

Per abbonarvi a Vanity Fair, cliccate qui.