



«Maximall Pompeii, via a ottobre Previste oltre 1.500 assunzioni»

L'ad Negri: il 27 marzo sarà inaugurato lo svincolo sulla Napoli-Salerno

L'intervista

di **Gimmo Cuomo**

Una faraonica operazione di rigenerazione urbanistica. Il progetto Maximall Pompeii, presentato nel gennaio 2020, nonostante gli inevitabili rallentamenti determinati dalla pandemia, è in dirittura di arrivo. «Una promessa divenuta realtà», dice con orgoglio Paolo Negri, amministratore e titolare di IngenRe Group, la società che sta ultimando la trasformazione dell'ex area Vega Tecnotubi di Torre Annunziata in un grande contenitore di attività commerciali e di servizi a disposizione di residenti e turisti.

Dottor Negri, può fornire una tempistica precisa?

«Stimiamo di aprire nell'ultima quindicina di ottobre. Per quanto riguarda la consegna delle singole unità ci sarà uno sfasamento tra quelle grandi, che saranno consegnate a giugno, e quelle più piccole che saranno messe a disposizione a settembre per il completamento degli allestimenti. Si tratta di un'opera composita perché non è una struttura commerciale *tout court*, ma un contenitore concepito per offrire un'esperienza

particolare ai consumatori. Lo spazio commerciale ci sarà, ma è diverso dal *layout* classico perché non sarà una

struttura introvertita, ma estroversa, cioè rivolta e proiettata verso l'esterno. Penso alla grande agorà, alla grande fontana sulla quale si affaccia la zona dedicata alla ristorazione. Quest'ultima opera ricorderà, in dimensioni più ridotte, quella di Dubai: offrirà un grande spettacolo. La logica di fondo è coccolare il cliente. Abbiamo prestato grande attenzione ai flussi turistici, ai 4,5 milioni annui di visitatori degli Scavi, ai 2 milioni di fedeli che si recano al Santuario di Pompei. Poi ci sono i grandi bacini turistici della Penisola sorrentina e della Costiera amalfitana. Siamo a 20 chilometri dall'aeroporto di Capodichino, a poco più di quaranta da quello di Pontecagnano: siamo in una posizione baricentrica».

La pandemia ha indotto cambiamenti al progetto iniziale?

«L'impianto architettonico è rimasto sostanzialmente quello originario. Ma abbiamo implementato contenuti e servizi: ci saranno un cinema, un auditorium, un teatro, un centro congressi. E poi l'hotel, grazie all'intesa col gruppo Marriott».

Quando l'apertura dello svincolo autostradale sulla Napoli-Salerno?

«Il 27 marzo».

Avete avviato contatti con le istituzioni, in particolare con il Parco archeologico di Pompei?

«Da subito abbiamo cercato un rapporto col direttore Gabriel Zuchriegel. Con orgoglio, sulla falsariga dell'esperienza del gruppo Della Valle per il Colos-

seo, abbiamo proposto di contribuire al restauro della Casa del Centenario. Il nostro, naturalmente, sarà un apporto esclusivamente finanziario. Vorremmo avere anche la possibilità di esporre all'interno del Maximall riproduzioni fedeli dei calchi e degli affreschi pompeiani. Aspettiamo con fiducia il compimento dell'iter burocratico».

Prospettive occupazionali?

«I numeri sono alti, stiamo parlando di 1.500 posti di lavoro, che potranno crescere in funzione del successo dell'iniziativa. I giovani avranno l'opportunità di entrare in contatto con il mondo per il tramite di colossi internazionali come la Marriott o Discovery, grazie al quale faremo rivivere in digitale gli ultimi giorni di Pompei per le scolaresche. Si aprono insomma prospettive che vanno oltre il territorio, anche se il nostro auspicio è che le risorse migliori restino sul territorio per rafforzarne le potenzialità».

Come avverranno le assunzioni?

«I singoli gruppi che si insedieranno utilizzeranno i loro portali per raccogliere le disponibilità. Poi, attraverso agenzie specializzate effettueranno le selezioni. Noi creiamo le opportunità, ma non abbiamo molta voce in capitolo per le assunzioni».

Spazi per l'enogastronomia?

«L'Italia è conosciuta nel mondo come la patria del gusto e della Dieta mediterranea. Anni fa, quando portavo ancora i pantaloni corti, l'area del food era considerata residuale. Ora i criteri sono radicalmente cambiati, sicché daremo grande attenzio-





ne a chi vorrà valorizzare la nostra cucina e i nostri vini. Non faccio ancora nomi. Ma abbiamo già definito l'80 per cento dei contratti. Posso però dire che l'offerta, sia per gli utenti locali che per i turisti, sarà molto variegata».

Quanta attenzione alla sostenibilità?

«Abbiamo svoltato: non consumiamo più territorio, ma portiamo avanti interventi di riqualificazione e rigenerazione urbana di spazi ai quali diamo contenuti. Proprio in questi giorni a Capodrise abbiamo riaperto un contenitore degradato, chiuso da 15 anni. Lo stesso faremo a Salerno sull'area dell'ex Consorzio agrario, per altri 250-300 posti di lavoro».

Altre iniziative al Sud?

«Di qui a qualche mese avvieremo i lavori in un capannone dismesso nell'area industriale di Bari per offrire spazio a un nuovo Tecnomat (ex Bricoman). Si prevedono altri 150 posti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA