

MP

*Questo volume è stato realizzato con il contributo
della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo
Assemblea legislativa Regione Emilia-Romagna*



e con il sostegno di



Do you speak pramzàn?

***Dalle valli al mondo:
storie di uomini e donne, storie di successo***

a cura di
Claudio Rinaldi

In copertina: Mario Previ, *La partenza dell'emigrante*, 2000

Progetto grafico: Stefania Benedetti

ISBN 978-88-7847-667-7
© 2025 Monte Università Parma Editore

*Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con
qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta dei proprietari
dei diritti e dell'editore*

MUP Editore è il marchio editoriale di Monteparmaservizi Srl,
impresa strumentale di Fondazione Monteparma

www.mupeditore.it

MUP



Sommario

<i>Presentazioni</i>	
di Marco Fabbri e Alessandro Cardinali	7
di Francesco Mariani	8
di Matteo Daffadà	9
 <i>Introduzione</i>	
di Claudio Rinaldi	11
 NEW YORK	
<i>Aldo Beccarelli</i> Meccanico per passione: da Quarantelli alla Saab	15
<i>Renato Berzolla</i> Ingegnere e matematico: una vita negli aeroporti	19
<i>Frank Capitelli</i> Il “papà” della Valtarese Foundation e il “volto” del Friars Club	25
<i>Robert J. Corti</i> Dalla carriera da top manager allo studio appassionato di Dante	31
<i>Mario Gabelli</i> Il caddie che studiava la Borsa diventato un gigante della finanza	37
<i>Mauro e Gigi Lusardi</i> Ambasciatori della cucina italiana: un successo lungo mezzo secolo	41
<i>Ernesto Maggi</i> L'elettricista-imprenditore e l'American Dream	51
<i>Famiglie Riccoboni e Piscina</i> Il pioniere della ristorazione e i suoi eredi	55
<i>Giovanni Zaccarini</i> Dal Canada agli States, dai motori alle case	59

PARIGI

<i>Famiglia Cardinali</i> La storia di una famiglia scolpita nel legno	65
<i>Famiglia Fulgoni</i> Gli “scaldini” dell’Appennino	69

LONDRA

<i>“Tra le navate della chiesa di St. Peter”</i> di Padre Carmelo	79
<i>Famiglia Cacchioli</i> La guerra, le tovaglie bianche e i sorrisi dei clienti	81
<i>Famiglia Camisa</i> Alla conquista di Soho tra botteghe e ristoranti	91
<i>Roberto Cardinali</i> Dalle catene di snack bar all’impegno per le associazioni	99
<i>Armando e Giovanni Corsini</i> Il Made in Italy oltre Manica: la cultura del cibo e della qualità	105
<i>Famiglia Costa</i> Un impero costruito sui chicchi di caffè	111
<i>Famiglia Frederick</i> Una famiglia di gelatai tra guerre mondiali e <i>ice cream wars</i>	119
<i>Famiglie Pirroni e Fiori</i> Da Mayfair all’Arabia, un inno alla cucina italiana	127
<i>Famiglia Soracchi</i> Ristoranti, gastronomie, vini: gli inglesi presi per la gola	131
Locali e attività parmensi a New York, Parigi e Londra	137



Londra, Parigi, New York: non sono solo nomi di città, ma luoghi dove si sono dipanate e tutt’ora si svolgono le storie di tanti figli dell’Emilia-Romagna che hanno lasciato la nostra terra per inventarsi una nuova vita altrove. Storie che trovano eco in questo libro a cura di Claudio Rinaldi, direttore della “Gazzetta di Parma”, all’interno della ricerca portata avanti dall’Unione dei Comuni Valli Taro e Ceno con il sostegno finanziario della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo: interviste, fotografie, frammenti di vita, sogni e speranze di uomini e donne che hanno intrapreso percorsi lontano dalla propria terra d’origine. Imprese di famiglie che hanno avviato attività di successo sia nel vecchio continente che nel nuovo. New York era sicuramente la meta più ambita ma anche la più difficile da raggiungere, con un oceano di mezzo tra quella che era casa e quella che la diventerà.

Ma questo volume non guarda solo al passato, perché l’emigrazione non è un fenomeno che si esaurisce con le partenze, ma porta avanti una narrazione delle origini che resiste al tempo e che lascia il segno anche nei figli e nei nipoti. E così scopriamo le voci delle nuove generazioni, che l’Italia e le valli dell’Appennino parmense le hanno conosciute attraverso i racconti dei nonni e le ricette delle nonne.

La mappa delle vicende e delle attività che emergono da queste pagine costituisce uno strumento fondamentale per la Consulta al fine di delineare i percorsi imprenditoriali dei nostri concittadini sparsi negli Stati Uniti, in Francia e nel Regno Unito, ma soprattutto rappresenta un’opportunità per chi, per curiosità o interesse, vuole scoprire un pezzo di storia della propria regione. E proprio all’interno del Museo virtuale dell’emigrazione emiliano-romagnola nel mondo (www.migrer.org) troveranno spazio questa pubblicazione e le testimonianze in essa contenute. Un Museo virtuale che continua a tessere quel fil rouge che lega le tante narrazioni dell’emigrazione di ieri e di oggi alla vita delle nostre comunità all’estero ma anche a quella dei territori della Val Taro e della Val Ceno.

Marco Fabbri
Presidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo

Alessandro Cardinali
Consultore



È con soddisfazione e orgoglio che diamo alle stampe questo libro che vuole raccontare le storie di tante famiglie della Val Taro e della Val Ceno; storie che, insieme, disegnano un'unica narrazione di esperienze diverse tra loro.

Ciò che ha caratterizzato il fenomeno emigratorio del nostro Appennino è senza dubbio il desiderio di riscatto e la voglia di affrancarsi dalle difficoltà economiche vissute in patria attraverso la ricerca di nuove opportunità lavorative lontano dai luoghi di origine, senza tuttavia dimenticare le proprie radici e cercando sempre di mantenere ben saldi i legami con amici e parenti rimasti a casa – oggi è sicuramente più semplice, ma allora la distanza suscitava grandi paure e tanta amarezza.

Nonostante le numerose difficoltà incontrate ritrovandosi a vivere e lavorare in un Paese straniero, i nostri emigranti sono riusciti a inserirsi nei paesi di accoglienza grazie alla loro tenacia e intraprendenza e quest'atteggiamento ha permesso loro di conquistare quel riscatto sociale ed economico che non avevano potuto realizzare in patria.

Le storie dei nostri emigranti sono, in certi casi, narrazioni di grandi successi imprenditoriali, ma per la maggior parte sono storie di famiglie che hanno portato e continuano a portare nel mondo i valori più autentici del nostro essere valligiani: nell'operoso contributo che contraddistingue queste famiglie c'è anche una piccola parte di noi.

Francesco Mariani
Presidente Unione dei Comuni Valli Taro e Ceno

Ci sono fili invisibili che tengono unite le persone anche a chilometri di distanza. Sono fili tessuti con la memoria, il senso di appartenenza, la volontà di tramandare le proprie radici.

L'obiettivo di questo libro è raccogliere e custodire le testimonianze di chi ha attraversato oceani e frontiere, ha costruito nuove vite lontano dalle montagne dell'Appennino, ma non ha mai reciso il legame con la terra d'origine.

Conosco profondamente l'emigrazione.

Vivo in Appennino, ci sono nato, e qui ogni famiglia ha relazioni che si estendono oltre i confini della propria terra. In ogni casa c'è sempre stata una figura che incarnava il sogno di un altrove possibile, un parente partito con una valigia colma di speranza. C'è sempre stata, in qualche modo, un'eco di quello "zio d'America" che rappresentava il sogno, il ponte tra due mondi. Questa figura, un tempo mitizzata e oggi più concreta, è il riferimento affettuoso a chi, anche da lontano, ha continuato e continua a essere parte della nostra storia collettiva.

Quel legame non si è mai spezzato: arrivavano lettere scritte con l'inchiostro della nostalgia, fotografie di vite ricostruite dall'altra parte del mondo, racconti di terre che sembravano leggenda.

E, infine, il ritorno, un abbraccio che fa sentire che, in fondo, la famiglia non si è mai davvero divisa.

Ho avuto il privilegio, nei ruoli che ho ricoperto – come amministratore locale, consultore della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo e oggi consigliere della Regione Emilia-Romagna –, di coltivare questo legame, di mantenerlo vivo e di intrecciarne di nuovi.

Per oltre trent'anni ho potuto ascoltare le storie degli emigrati e condividere i loro ricordi; ho visto i loro occhi brillare, ho sentito l'orgoglio per aver superato la fatica e la soddisfazione. Ho visto la commozione nel raccontare le tradizioni e le feste che ancora oggi uniscono nonostante la distanza.

Ho conosciuto e frequentato le seconde e terze generazioni e i ragazzi che scelgono di andare fuori dall'Italia per studiare, lavorare, arricchire il proprio bagaglio culturale. Una volta partire voleva dire dirsi addio, oggi è un arrivederci. Questo volume è molto di più di una storia di partenze e arrivi. Ogni testimonianza è il tassello di un mosaico più grande: la storia della nostra gente che, ovunque sia andata, ha portato nell'anima il tricolore e nel cuore Parma, la Val Taro, la Val Ceno e l'Emilia-Romagna.

Questo libro è un omaggio a chi ha lasciato la propria terra senza mai perdere l'essenza. La cogliamo nel nostro dialetto, il suono di casa.

Queste storie meritano di essere raccontate, custodite come tesori e tramandate alle nuove generazioni.

Grazie a Claudio Rinaldi, che ha seguito con sincera curiosità queste tracce e ha riportato nelle pagine il frutto del dialogo, mai interrotto, tra chi è partito e chi è rimasto.

Grazie alla Fondazione Monteparma, per aver sostenuto questo progetto fin dal principio.

Grazie, infine, a tutti coloro che si sono impegnati per tenere unite le associazioni di emiliano-romagnoli nel mondo che continuano a essere un riferimento: anni fa un rifugio per chi ha dovuto costruirsi una nuova vita lontano e oggi, nel terzo millennio, comunità vive e pulsanti, fatte di sostegno reciproco e tradizioni portate avanti con fierezza.

Matteo Daffadà
Consigliere regionale Emilia-Romagna

Introduzione

Sono storie meravigliose, quelle che trovate in questo libro. Commoventi, per molti versi incredibili, vicende da romanzo. È stato emozionante raccoglierle, entusiasmante scriverle: lasciando, semplicemente, parlare i protagonisti (o i loro eredi). Un lungo virgolettato per ogni storia, il modo più diretto e più efficace per dare spazio ai racconti, agli aneddoti del presente e del passato prossimo e remoto, anche molto remoto.

Tutte testimonianze toccanti. C'è chi è partito dai nostri Appennini spinto dalla fame e da un'infanzia segnata dagli stenti (la gran parte) e chi è volato oltre oceano per una vacanza e, appena arrivato a New York, ha pensato "chi me lo fa fare di tornare a casa?". C'è chi è stato costretto a emigrare poco più che bambino e a viaggiare da solo e si è perso alla stazione di Genova e chi, una volta che in estate è rientrato da Londra al borgo natìo, ha finto di ammalarsi per fare scadere il tempo massimo concesso, ottenendo così di essere respinto quando ha cercato di rientrare in Inghilterra (ma, poco dopo, per fuggire dalla miseria ha dovuto ricredersi e rimettersi in viaggio verso Londra: e, ora, vive là da oltre settant'anni). Chi, da bambino, facendo il caddie su un campo da golf per guadagnare qualche dollaro, origliando i discorsi dei giocatori si è appassionato alla Borsa, ha imparato a investire ed è diventato un fuoriclasse della finanza e uno degli uomini più ricchi d'America. Chi ha creato un impero della ristorazione. Chi si è inventato un lavoro. Chi è riuscito a "imporre" agli inglesi l'abitudine del caffè e, dal nulla, ha fondato una catena che oggi è presente in tutto il mondo e vale qualche miliardo di dollari. E chi non manca mai, quando va a trovare il padre nel cimitero di Borgotaro, di rendere omaggio al Sacrario dei Caduti per la libertà e, a voce alta, ringrazia quegli eroi partigiani che hanno dato la vita perché tutti gli italiani delle generazioni successive potessero essere uomini liberi.

Personaggi straordinari, per i motivi più disparati, ma con un comune denominatore: l'attaccamento alle radici, la passione viscerale per il proprio paese e per gli amici dell'infanzia, la riconoscenza infinita per gli avi che hanno affrontato viaggi avventurosi (qualcuno dalle nostre montagne al Regno Unito a piedi, per intenderci), con l'obiettivo di permettere a figli e nipoti di vivere una vita senza le sofferenze e senza le ristrettezze con le quali loro hanno dovuto a lungo fare i conti. Gente che si è ritrovata, dalla sera alla mattina, da una frazione di poche anime a una metropoli con milioni di abitanti: spesso senza un soldo in tasca e non conoscendo una sola parola della lingua. E

non raramente ha dovuto affrontare l'ostilità del Paese ospitante: non tutti hanno subito il luogo comune pizza-spaghetti-mandolino-mafia, ma qualcuno sì. Gente, però, che si è rimboccata le maniche, che ha sgobbato duramente, che ha meritato e ottenuto rispetto, nel lavoro e nella vita di tutti i giorni. Qualcuno (non pochi) ha fatto fortuna, confermando, per chi ha passato l'oceano, che il sogno americano esiste(va), eccome, e che città come Londra e Parigi offrivano ottime possibilità a chi aveva voglia di lavorare e buone idee. A tutti, nessuno escluso, è rimasta appiccicata – indelebile, inguaribile – la nostalgia di casa. Con un pizzico di sano e fiero campanilismo: guai a parlare genericamente di Borgotaro, giusto per fare un esempio: chi è originario di Tiedoli si sente di Tiedoli, non di Borgotaro. O chi è di Baselica, di Rovinaglia, di Brunelli, di Porcigatone, di Valdena. Come chi è di Setterone o di Strepeto, non è di Bedonia; chi è di Pione, Noveglia o Boccole dei Tassi non è di Bardi. Idem per gli altri Comuni delle Valli del Taro e del Ceno. Anche la copertina del libro è una sorta di omaggio allo spirito identitario dei protagonisti del libro: l'emigrazione raccontata a pennellate da Mario Previ, pittore borgotaresse purosangue. Buona lettura, buon viaggio dalle nostre valli al mondo, buona immersione in queste storie meravigliose.

Claudio Rinaldi



NEW YORK

Meccanico per passione: da Quarantelli alla Saab

Le mie origini affondano in una frazione di Borgotaro dove c'è una casa sola, quella dove sono cresciuto. Ai miei tempi si chiamava "Segadassa", adesso la chiamano "Casa dell'ovetto". È vicino a Grifola. Sono del 1937 e dell'infanzia ricordo gli anni della guerra: a scuola ci facevano uscire in continuazione per i bombardamenti. Ricordo soprattutto la miseria, mio papà che lavora in una cava sopra Borgotaro, dove si estraevano i sassi per fare la calce. Io vengo mandato nell'officina Quarantelli per imparare

a fare il meccanico: dopo la prima liceo scientifico a Borgotaro, devo lasciare la scuola perché c'è bisogno di soldi. Poi finisco anch'io a lavorare in una cava: a Fagiolo, vicino a Berceto, dai sassi si estrae la cipria. Poi a Montelungo, vicino a Pontremoli, sempre in una cava. Mestiere duro, soprattutto per un ragazzo di 15 anni. Torno a casa una volta alla settimana, in bicicletta, dopo sei giorni di lavoro massacrante. Si dorme nella stalla di una cascina. Al lunedì porto il pane che mi deve bastare per tutta la settimana, ma dopo



■ Aldo Beccarelli è sbarcato a New York nel 1956 quando aveva 19 anni

qualche giorno ci vuole un martello, per romperlo. È dura, molto dura. In estate mio papà torna a casa alle cinque del pomeriggio, esausto dopo una giornata nella cava, e va ad aiutare i suoi cugini in campagna, in cambio di qualche soldo o di un sacco di patate. Un giorno, durante la Festa della montagna, mi iscrivo alla gara ciclistica Fornovo-Piantonia. Così, per gioco, senza nemmeno un po' di allenamento, se non gli avanti-e-indietro lungo la Cisa per andare a lavorare. Arrivo decimo, una gran bella soddisfazione, ho ancora la medaglia d'argento. Nel 1956 mio papà decide che dobbiamo partire. Ci "richiede" – come usa per poter avere il permesso di andare in America – il fratello di mio padre, che a New York lavora nell'edilizia, fa il posatore di ceramica. Messi da parte i soldi necessari per il viaggio, ci si

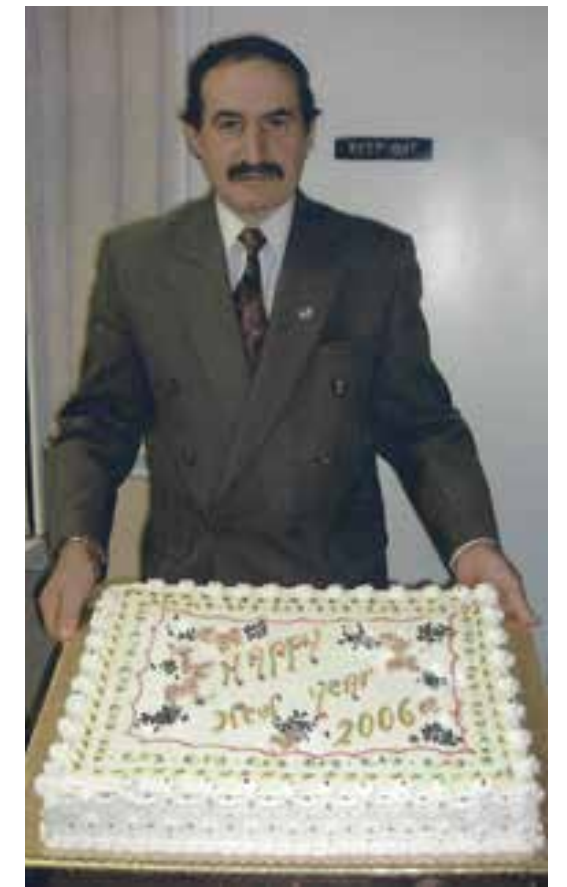
prepara per partire in luglio. Due opzioni: la Andrea Doria o la Cristoforo Colombo. Io insisto per aspettare qualche settimana: vorrei partecipare ancora una volta alla festa di Borgotaro per la Madonna del Carmine, la terza domenica di luglio. «No, dobbiamo andare», insiste mio padre, e prende i biglietti per la Cristoforo Colombo per il 7 luglio. Partiamo io e mio fratello con i nostri genitori. I casi del destino: fossimo partiti con la Andrea Doria, saremmo naufragati. Del viaggio transoceanico ho un bellissimo ricordo: nave affascinante, sette giorni di navigazione, si mangia e si beve bene, come non usava a casa nostra. L'impatto con l'America invece è uno shock. Ho 19 anni, New York l'avevo vista solo al cinema. Ma la città che ho davanti è molto diversa, a cominciare dal porto dove sbarchiamo.



■ Aldo con la moglie Anna Cosenza, nata a Brooklyn ma di origini siciliane

Un disastro: sporcizia ovunque, migliaia di persone che lavorano, che corrono di qui e di là, cantieri edili in ogni angolo, un rumore assordante. «Se questa è l'America, siamo messi male», penso io. Mio padre va a fare il lavapiatti, poi troverà lavoro nell'edilizia. Io vengo preso in un ristorante italiano e faccio l'aiuto cameriere. Non capisco una parola, nemmeno le più elementari. Il cliente dice "water" e io resto pietrificato. «Vuole l'acqua, stupido», mi sgrida il cameriere, uno di Milano. «Butter, please». «Ma come, non hai capito che chiede il burro?». La vivo come un'umiliazione. Anche quando sono in giro, non so fare nulla: se voglio un gelato non so come chiederlo. Parlo a gesti, indico il cono che ha in mano un altro cliente. È dura, davvero. Piano piano, però, imparo qualche parola, mi abituo ad arrangiarmi. Cambio locale, vado al "Roma di notte", un ristorante night club. Il titolare mi manda poi in un altro suo locale, il ristorante "Fontana di Trevi", vicino alla Carnegie Hall, frequentato da attori famosi. Bel posto, ma fare il cameriere non mi piace, anche perché si lavora di notte, sabato e domenica compresi. Meglio il meccanico, sfruttando l'apprendistato che avevo fatto da ragazzo da Quarantelli. Vengo assunto nell'officina della concessionaria Saab in Astoria, mi trovo molto bene, perché i motori mi sono sempre piaciuti. Non mi sono mai spostato da Astoria, nel Queens: qui si vive bene, è un

quartiere tranquillo e vivace, con tanti ristoranti. Ancora oggi, nel weekend, molti vengono in Astoria da Manhattan. È sempre più un quartiere alla moda, gli affitti continuano a salire. Mia moglie, Anna Cosenza, è una newyorkese di Brooklyn, ma figlia di siciliani. Ci sposiamo e, dopo qualche tempo, riusciamo a comprare casa. Anna fa diversi lavori: prima in banca, poi nel mondo del cinema, occupandosi della correzione dei copioni dei film, quindi lavora per l'Enciclopedia Britannica. Alla Saab mi sento realizzato, il lavoro mi piace, sono stimato. Frequento corsi di aggiornamento perché devo conoscere ogni minimo dettaglio dei motori. Capita anche che, per risolvere i casi più complicati, arrivino tecnici specializzati dalla casa madre in Svezia. Resto vent'anni, poi vado in pensione.



■ Aldo, nel 2006, durante i festeggiamenti del Capodanno

E posso dedicarmi alla famiglia e al golf. Il mio campo è il Clearview Park Golf Course, nel quartiere Bayside, sempre nel Queens. Faccio parte di un gruppo di appassionati, andiamo anche in South Carolina, in North Carolina, in Arizona, per giocare. Ahimè, le mie gambe da un po' di tempo mi danno qualche problema e, purtroppo, ho dovuto riporre le mazze in cantina. Ma ho tantissimi bei ricordi legati al golf. Ho anche tanti ricordi delle feste delle associazioni degli italiani qui a New York. Sono sempre state di grande aiu-

to per tenere uniti gli emigrati e per supportarli in varie occasioni: nella ricerca di una casa o di un lavoro, per esempio. Il Family Club, in Astoria, di cui sono stato presidente per vent'anni, dal 1997 al 2017, è stato anche un formidabile punto di aggregazione. Tutti i mesi una festa, con cena e musica dal vivo. Tradizione che esiste tutt'ora, ed è una gran bella cosa. Certo, i membri iscritti sono sempre meno, ma la tradizione deve continuare, anche in memoria di tutti gli emigrati che sono passati dalla sede del club.

Renato Berzolla

Ingegnere e matematico: una vita negli aeroporti

La mia è una storia un po' strana. Mio padre, cittadino americano, ha avuto sette figli, tutti maschi, tutti nati negli Stati Uniti, tranne me. Il primo è del 1916; io, che sono l'ultimo, del '40. Due fratelli sono morti per l'epidemia di Spagnola del '18 e '19. A un certo punto, i miei genitori e i miei nonni decidono di tornare in Italia. Quando, nel '39, mio papà pensa di rimettersi in viaggio per gli States, il Consolato americano gli sconsiglia di partire: i tedeschi avevano appena affondato

una nave civile. Non gli vietano di partire, ma gli fanno presente che è molto pericoloso. Decide di restare in Italia: e così io nasco a Brunelli, vicino a Borgotaro: ma sono cittadino americano perché lo sono entrambi i genitori. Solo nel 1970 prenderò anche la cittadinanza italiana: prima di allora gli Stati Uniti non permettevano la doppia cittadinanza. I due fratelli più grandi sono rimasti negli Stati Uniti: arruolati nell'esercito, combattono la Seconda guerra mon-



Renato e Andrea Berzolla in vacanza a Lerici; sono sposati dal 1964

diale. Per cinque anni i miei genitori non hanno loro notizie.

Frequento il liceo scientifico a Parma, al San Benedetto, e mi diplomo nel 1959. Mi iscrivo al Politecnico di Milano, ma nel '61 torno negli Stati Uniti. Per due motivi: il primo è che conosco Andrea, che nel '64 diventerà mia moglie. È in Italia in vacanza, anche lei borgotarese di origine: la madre è nata in America, ma la sua famiglia è di Porcigatone, e il padre della provincia di Piacenza. Il secondo motivo è che, restando in Italia, perderei la cittadinanza americana. Mia madre si ferma in Italia, con due figli sacerdoti, uno ad Albareto e uno a Piacenza: è rimasta vedova molto giovane, mio padre è morto quando avevo 13 anni.

Arrivo a New York e vengo ospitato da mio fratello e mia cognata. Frequento la Manhattan University e la New York University. Prendo una laurea *major* in Ingegneria elettronica e due

minor in Ingegneria nucleare e in Matematica. Scelgo la Manhattan University proprio perché ha un reattore nucleare e la Fisica nucleare mi appassiona da sempre. Comincio la carriera al Port Authority di New York e New Jersey, la società che gestisce tutti gli aeroporti di New York, prima come ingegnere, poi nel gruppo di progettazione degli aeroporti. Successivamente passo alla Crouse-Hinds, dirigo un gruppo di ingegneri e una sezione di marketing. L'azienda realizza prodotti elettronici e luci per le piste degli aeroporti. Quindi la compagnia stipula un contratto con la OCEM di Bologna. Io fondo una ditta e rappresento sia la OCEM, della quale divento partner, sia la Crouse-Hinds. La OCEM ha fabbriche a Bologna, a Carros in Costa Azzurra, e a Chicago. Vengo nominato amministratore delegato della Usa Branch di Chicago. Mi sposto in continuazione: da New York a Bologna,

a Chicago, avanti e indietro. Per dare un'idea, nel 2005, ultimo anno in cui ho viaggiato, ho percorso 297 mila miglia.

Una cosa posso dire con certezza: in America trionfa la meritocrazia: l'ho provato per tutta la mia vita lavorativa. Ho fatto carriera molto in fretta: ovunque sia andato, non conoscevo nessuno, ma non ho mai trovato ostacoli sul mio percorso. Ho cominciato lavorando in una società dove la gran parte dei dipendenti era ebrea: un giorno, il mio capo, che avrebbe dovuto fare una presentazione a un folto gruppo di ingegneri, mi chiama e mi dice: «Non posso, falla tu». Capisce subito il mio imbarazzo: ho 27, forse 28 anni, mi prende l'ansia, perché non ho mai fatto prima una presentazione in pubblico. Ricordo bene ogni sua parola: «Probabilmente ci sarà qualcuno, nel gruppo, che non apprezzerà che tu parli con un accento straniero. Così come, quan-

do parlo io, ci sono di sicuro persone che discriminano gli ebrei e che non mi accettano volentieri. Ma tu ricorda sempre che io e te abbiamo una cosa in comune: l'intelletto. E nessuno può toccarci. Quindi vai avanti così, tranquillo». Un grande insegnamento, che mi resterà per sempre *dentro*.

In carriera, faccio di tutto: vengo nominato tra i delegati all'International Civil Aviation Organization-Visual Aids Panel a Montréal, rappresentando gli aeroporti degli Stati Uniti, membro del Comitato europeo di normazione elettrotecnica a Bruxelles, consigliere di amministrazione della Manhattan University. E poi membro del Comitato esecutivo della Valtarese Foundation. Sono anche diacono della Diocesi di Bridgeport. Sono andato a scuola di teologia per alcuni anni, per diventarlo: frequentavo alla sera, finito il lavoro. In America il diacono può sposare, battezzare, predicare. Ancora adesso nella cittadina dove viviamo, Greenwich, una volta al mese viene celebrata una messa in italiano: un'usanza che risale a quando – dagli anni Settanta fino a metà degli anni Ottanta – c'era un importante centro dell'Ibm che reclutava in Europa i migliori studenti e li portava negli Stati Uniti. A un certo punto, a Greenwich c'erano 33 ragazzi italiani, hanno fatto tutti carriere prestigiosissime. Mia moglie, che insegna a scuola, si trova un giorno a fare da interprete alla moglie di un ingegnere: finisce che l'Ibm inizia a indicare il suo nome e il suo recapito per chiunque abbia bisogno di un'interprete. Non so quante mogli e fidanzate aiuti. Da allora, abbiamo conosciuto tanti di quei giovani ingegneri e siamo tutt'ora in contatto con molti di loro.

Ricevo diversi riconoscimenti per il mio impegno in campo sociale. Nel 2008 io e mia moglie abbiamo la soddisfazio-



Renato, diacono della Diocesi di Bridgeport, alla cresima, il 1° aprile 2022, della nipote Emma McDermott con il fratello Pietro e il vescovo Frank Caggiano



I quattordici nipoti di Renato e Andrea

ne di essere premiati con il Graymoor Community Service Award dai frati francescani dell'Atonement, che aiutano i tossicodipendenti; noi diamo da sempre tanti contributi per finanziare la loro attività. E poi, due attestati di benemerenzza dell'Amministrazione comunale di Borgotaro, nel 1987 e nel 2008, Uomo dell'anno della Valtarese Foundation nel 2007. Un premio molto speciale nel 2017, il Greenwich Columbus Day Honoree della St. Lawrence Society di Greenwich, nel Connecticut. È la città dove viviamo dal '74, dopo essere stati per tanti anni a Larchmont, nel Westchester. Greenwich è forse la città con il più alto indice di ricchezza pro capite: ci abitano molti multimilionari, anche Donald Trump ha vissuto lì. E la St. Lawrence Society è un'antica associazione italiana che ha aiutato tantissimi italiani.

Per il giorno dedicato a Cristoforo Colombo, il sindaco premia una persona di origine italiana che si sia distinta. Nel 2007 il Columbus Day viene dedicato a me: una soddisfazione enorme, anche perché, come premio, viene donata una bandiera americana che ha sventolato per un giorno a Capitol Hill. Un'altra grande soddisfazione è stata il Premio San Marco che mi ha voluto assegnare nel 2022 il rettore del Seminario di Bedonia, monsignor Lino Ferrari.

Mi do molto da fare per aiutare la mia università, la Manhattan University: l'ho sempre fatto, quando ero in carriera, e continuo a farlo, con entusiasmo, ancora oggi. È una tradizione radicata, negli Stati Uniti: quando ti laurei continui a tenere i contatti con l'università che hai frequentato, lo fai per sempre. Anche tanti anni dopo la

laurea, è abitudine consolidata fare donazioni importanti: è un modo per esprimere riconoscenza, durante e alla fine della carriera. Le università, specie quelle più piccole, non possono mantenersi solo con le rette pagate dagli studenti, che pure sono alte. Alla Manhattan University ogni anno viene organizzata una festa e l'obiettivo è di raccogliere, solo in quel giorno, almeno un milione e 400 mila dollari. Qualcuno, particolarmente facoltoso, fa donazioni di decine di milioni: per permettere alla sua università di acquistare un palazzo, per esempio. Io sono onorato di essere stato chiamato – penso in virtù della stima che mi sono guadagnato nel mio lavoro – a far parte del Consiglio di amministrazione. Nel *board* ci sono grandi personalità: da qualche anno il presidente è Stephen Squeri, l'amministratore de-

legato di American Express. Ognuno di noi si sente in dovere di contribuire e di coinvolgere amici e conoscenti perché diano contributi. Tra l'altro, mantenere i contatti con la propria università, creare una rete con studenti di oggi, di ieri e dell'altro ieri, è molto prezioso, per esempio, per chi perde il lavoro. Ci sarà sempre, tra gli ex studenti, qualcuno che potrà aiutare e dare la "dritta" giusta.

Mi considero un cittadino americano, ma il legame con l'Italia è forte, fortissimo. A parte gli infiniti viaggi che ho fatto per tutta la vita da e verso Bologna per motivi di lavoro, con mia moglie ho perfino messo in piedi una sorta di *traveling club*. Abbiamo formato gruppi di 30-35 persone e organizzato viaggi in Italia. L'abbiamo fatto sette volte, poi ci ha fermato il Covid. Viaggi preparati con grande cura e



La bandiera che Renato ha ricevuto nel 2007 in occasione del Columbus Day promosso dalla St. Lawrence Society: la bandiera ha sventolato per un giorno a Capitol Hill



La famiglia Berzolla quasi al completo, riunita in occasione delle feste di Natale nel 2018

con passione: puntualmente, mia moglie e io siamo andati in avanscoperta, girando praticamente tutte le regioni d'Italia, per scegliere hotel e ristoranti dove poi avremmo portato il gruppo di americani. Bellissima esperienza. Uno dei ricordi più belli, il giro orga-

nizzato a Parma, grazie anche a Carla Dini, la segretaria generale della Fondazione Monteparma: ci ha portato a visitare la città e ci ha fatto scoprire l'APE Parma Museo: una bellissima ristrutturazione dell'ex sede parmigiana della Banca d'Italia.



Dinner and Dance 2024: da sinistra, Renato Berzolla, Matteo Daffadà, i due "uomini dell'anno" Ronald J. Corti e Marco Moglia, Frank Capitelli

Frank Capitelli

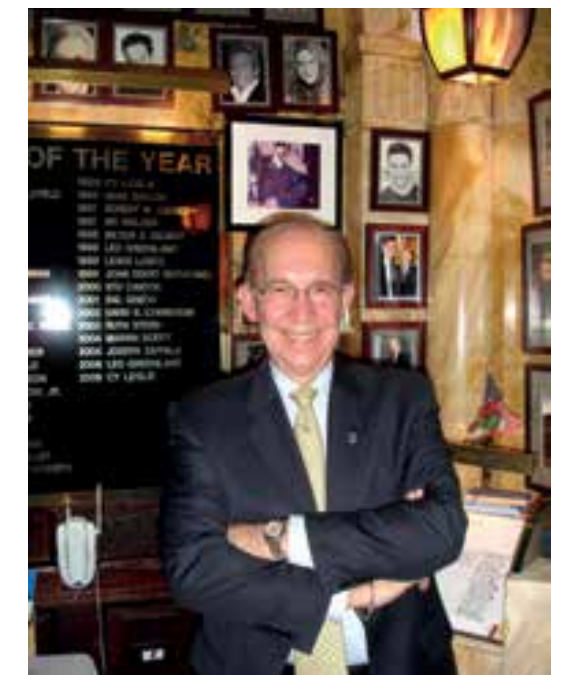
Il "papà" della Valtarese Foundation e il "volto" del Friars Club

Ho un album con seicento fotografie che raccontano un bel pezzo della mia vita e che mi commuovono ogni volta che le guardo. Con Robin Williams, con Paul Newman, con Anthony Hopkins. Con Domenico Modugno, Gina Lollobrigida, Frank Sinatra. Con Donald Trump, Bill Clinton, Rudolph Giuliani. Con Kirk Douglas, Gregory Peck, Liza Minnelli, Pelé, Henry Kissinger. Star di Hollywood, divi del palcoscenico, grandi personaggi della politica, dello sport, dello spettacolo: tutti passati dal mitico Friars Club, uno dei più esclusivi club privati di New York, dove ho lavorato per 55 anni, dal 1960 al 2015. Entrato come apprendista cameriere, sono poi diventato manager del ristorante. Quanti ricordi, quanti momenti felici, indimenticabili. Il Friars Club è la mia vita.

Facciamo un salto indietro. È il 1959, ho 16 anni. Finisco a New York, come tanti, per fuggire dalla povertà. Ho portato il pane a domicilio quando avevo 8 anni, ho fatto il meccanico da Quarantelli a 10 anni, lavorando dieci o più ore al giorno. Poi arriva il momento di partire, perché al Borgo ormai non ho più parenti: tutti a New York a lavorare nel mondo della ristorazione, nonostante nessuno di loro avesse mai visto un ristorante, in Italia. Lavare i piatti o pelare le patate è la prima mansione di tanti che arriva-

no senza parlare una parola di inglese e trovano rifugio nel locale di qualche compaesano. In quegli anni non c'è, in tutta New York, un ristorante senza un valtarese, in cucina o in sala.

Mio padre, mia madre e una delle mie sorelle lavorano al famoso "Mamma Leone". Mio padre a Borgotaro era operaio della FNET, l'azienda che estraeva tannino. Quando il suo capo gli ha detto di prendere la tessera del Partito nazionale fascista ha strabuzzato gli occhi: «Neanche morto». «Guarda che



Frank Capitelli al Friars Club, dove ha lavorato per 55 anni, dal 1960 al 2015

se non la prendi non posso farti fare carriera». Per tutta risposta, si è imbarcato ed è arrivato in America.

Andiamo a vivere all'angolo tra Willis Avenue e la 137^a, nel cuore del Bronx, la peggior zona di tutta New York. Faccio tre lavori contemporaneamente: il lavapiatti in una pizzeria, poi in un ristorante al piano di sopra e Antonio Bordi, uno che ha aiutato tantissima gente, mi trova un posto da *busboy*, aiuto cameriere, al "Merchants", in Chamber Street, vicino alla Borsa. Dopo tre giorni, mi manda in sala, a servire ai tavoli. Al sabato vado al "Roma di notte": un giorno il titolare mi vuole in un altro suo locale, molto famoso, il "Fontana di Trevi", sulla 57^a, di fronte alla Carnegie Hall. «Farai il bartender». «Ma come? Non sono capace». «Imparerai». Vado, la gente ordina cocktail e io non so da dove si comincia. Mi aiuta il cassiere, che mi dice in un orecchio che liquori usare e come miscelarli. Guadagno abbastanza bene per quegli anni. In casa sono quello che prende di più e pago metà dell'affitto. Qualche tempo dopo, un tizio che ave-

vo conosciuto mi dice che cercano un cameriere al Friars Club. Un locale leggendario, perché esclusivo, riservato a chi lavora nel mondo dello spettacolo. Mi presento in punta di piedi, con poche chance di successo: non parlo inglese, perché sono arrivato a New York solo da pochi mesi, non so nulla di cucina, di ristoranti. Un cameriere di Genova mi aiuta: molto gentile, una gran brava persona. Ma io non so né parlare né scrivere. Dopo sei mesi mi convoca il manager: «Sei un bravo ragazzo, ma non posso tenerti». Lo imploro: «Chiedo solo una possibilità, mi dia un altro mese, se poi non vado bene mi caccia». Lo convinco e mi metto a studiare la lingua con grande impegno: mi alzo all'alba, resto sveglio fino a tardi dopo il servizio. Chiedo allo chef di correggermi gli errori. Un mese dopo, vengo confermato. Una svolta, per la mia vita. Cinquantacinque anni al Friars, un'esperienza straordinaria. Passano personaggi famosi in tutto il mondo. Per un periodo è presidente del club Frank Sinatra, poi Jerry Lewis. Solo nel 1988 il Friars comincia ad ammettere le donne: la prima a varcare la porta è Liza



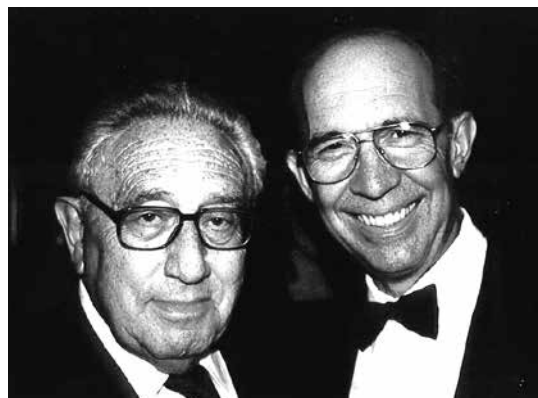
Frank (il terzo da sinistra) al Friars Club nel 1960, poco dopo l'assunzione, insieme ad alcuni colleghi

Minelli, seguita da Elizabeth Taylor, Barbra Streisand e poi tante altre. Un giorno si presenta un socio del Club della California e mi dice: «Sai chi porto al Friars la prossima settimana? Bill Clinton». «Sì – rido – e io la regina d'Inghilterra». «Sono serio: quando è in California, Clinton viene a dormire a casa mia». Lo porta davvero. La visita viene preceduta da un sopralluogo dell'Fbi, che ispeziona nei minimi dettagli il posto e chiede informazioni su come sarà organizzata la serata. Poi va tutto bene: e io – pur essendo, da sempre, un convinto repubblicano – resto letteralmente impressionato da Clinton e dal suo carisma. Passa da un tavolo all'altro e racconta barzellette. Poi si rivolge a me: «Hai tempo? Siediti qui con me, così mi racconti tutto del Club». Uno dei tanti incontri indimenticabili. Poi rischio di finire in guerra, ma an-

che questa volta mi va bene. Mi arriva la lettera per l'arruolamento durante la campagna del Vietnam: reclutano anche agli emigrati, e io risulterò "residente permanente". Vado alla visita: preso. Mi caricano su una corriera. Destinazione: base militare di Fort Benning, in Georgia. Non ho nessuna voglia di andare in Vietnam, ovviamente. Mi appiglio alla cosiddetta malattia dell'autista, di cui soffro da un po': una fastidiosa cisti pilonidale. I medici capiscono che non racconto storie. «Ti operiamo per toglierla, così puoi partire». Io insisto: «No, no». Mi mandano a casa, dicendomi: «Ti richiamiamo». Non si sono più fatti vivi, grazie a Dio. Mia moglie è Franca Cacchioli, figlia di Joe e sorella di Luigi, il vigile del fuoco eroe dell'11 Settembre. La conosco per caso e la conquisto grazie a un provvidenziale sciopero dei mezzi pubblici. Si



Frank con la famiglia in occasione di una festa della Valtarese Foundation. In piedi, da sinistra, il genero Steve, Frank, la moglie Franca e i suoceri Joe e Maria Cacchioli. Seduti, il nipote Nicholas, la figlia Marzia, la nipote Giuliana, la figlia Sandra e il nipote Massimo



Galleria di personaggi transitati al Friars Club: dall'alto, Domenico Modugno e Pelé, Gina Lollobrigida e Henry Kissinger, Bill Clinton e Walter Cronkite, Jerry Lewis (che è stato presidente del circolo). Nella pagina a fianco, Frank con James Gandolfini (seduto, al centro), celebre protagonista della serie televisiva *I Soprano*

fermano treni e metropolitana. Io vado sempre al lavoro in auto, e le propongo di accompagnarla. Fa la pettinatrice in un salone sulla 57^a, vicino alla Quinta. Lo sciopero dura due settimane, così abbiamo tante occasioni di fare dei viaggi insieme e di chiacchierare. Mi piace molto, mi ha colpito la prima volta che l'ho vista. Quando finisce lo sciopero, non perdo l'occasione di invitarla a uscire. Ci sposiamo poco dopo, nel '66. Mi trasferisco in Astoria, con lei e mio suocero. Anni dopo, andiamo a Long Island, a Syosset. Stiamo da papi, viviamo lì da 54 anni e non mi muoverei per nulla al mondo. Abbiamo due figlie – Sandra, manager di ristoranti, e Marzia, commercialista in una grande impresa edile – e cinque nipoti. Siamo già bisnonni. Alla Valtarese Foundation dedico, da 35 anni, tantissime energie. Lo faccio con enorme piacere, perché è sempre stata, ed è tutt'ora, un'associazione importantissima per tenere uniti i “nostri”. L'abbiamo fondata Giuseppe Cacchioli e il sottoscritto il 1° aprile 1990, una vita fa. Io sono presidente da allora, ma non mollo: perché ci tengo moltissimo a conservare lo spi-

rito di amicizia e di solidarietà di tutti i nostri emigrati. Abbiamo distribuito oltre mezzo milione di dollari in borse di studio e più di un milione di donazioni per l'ospedale e le scuole di Borgotaro e per interventi per rimediare ai danni delle alluvioni. Ne siamo molto orgogliosi, perché il nostro cuore continua a battere per la terra di origine. Negli anni d'oro siamo arrivati a più di dieci associazioni – la Bercetese, la Parmigiana, eccetera –, adesso è rimasta solo la Valtarese Foundation. Che continua la tradizione del Dinner and Dance – nel 2024 abbiamo celebrato la 34^a edizione –, al “Maestro's”, nel Bronx, un'occasione unica per incontrarci, noi “americani” e i nostri fratelli che arrivano dall'Italia, per assegnare il Premio all'Uomo dell'anno. Uno degli obiettivi è coinvolgere i giovani, per mantenere viva l'associazione e non perdere le tradizioni. Le borse di studio che consegniamo agli studenti più meritevoli, di New York, della Val Taro e della Val Ceno, servono anche ad avvicinare i nostri giovani. È una fortuna avere tanti soci molto generosi, che danno contributi importanti per le borse di studio: penso soprattutto a



Mario Gabelli, al quale dovremmo fare un monumento, ma anche a Concetta Ferrari, Renato Berzolla e Robert J. Corti, che ci danno sempre una grande mano. E penso a due personaggi straordinari che non ci sono più, Pier Luigi Ferrari e Giuseppe Costella: gran parte del merito dei successi delle nostre iniziative è loro, per l'entusiasmo con cui hanno seguito l'attività della Valtarese Foundation. E non dimentico Franco Brugnoli, lo "storico" corrispondente da Borgotaro della "Gazzetta di Parma", che ha sempre raccontato con passione e professionalità le storie degli emigrati e le iniziative della nostra associazione.

Adesso che sono in pensione mi dedico al golf, è un grande piacere: gioco tutti i giorni, nove buche al giorno sono da tempo un'abitudine. Ci sono tanti campi pubblici, tra l'altro con prezzi molto popolari: nove dollari, un dollaro a buca!

Ho molti ricordi, bellissimi, e qualche rimpianto. Un giorno indimenticabile è stato quando, il 14 aprile 2009,

insieme a Carla Dini, segretaria generale della Fondazione Monteparma, abbiamo aperto le contrattazioni a Wall Street: è stato un grande onore. Di rimpianti me ne vengono in mente due: uno, non aver mai avuto un ristorante mio. Ha sempre "frenato" mia moglie, ma devo dire che la capisco: sapeva, conoscendomi come nessun altro, che se mai l'avessi aperto non mi avrebbe più visto a casa. Un altro è la scuola: mi sono ritirato dopo la quinta elementare, perché c'era bisogno che lavorassi. La mia scuola è stata la vita, ma mi manca molto non aver studiato. A parte questo, la mia vita è stata un romanzo. Meglio che non pensi alla fine che ha fatto il Friars Club poco dopo che siamo andati in pensione io e il general manager. Mi vengono i brividi. È finito malissimo: ha chiuso e il palazzo è stato venduto all'asta. Un dispiacere enorme. Ma che non scalfisce di un millimetro le gioie, le soddisfazioni e le esperienze straordinarie nel mio mezzo secolo abbondante passato là dentro.



Una riunione della Valtarese Foundation nel 1990. Frank è presidente dell'associazione dalla sua fondazione (1° aprile 1990)

Dalla carriera da top manager allo studio appassionato di Dante

Sono un valtarese americano. La famiglia di mio padre è di Selva del Bocchetto, vicino a Terenzo; quella di mia madre di Porcigatone di Borgotaro. Una lunga storia, simile a quelle di tanti altri emigrati. I miei nonni paterni, Giuseppe Corti e Maria Pesci, arrivano negli Stati Uniti nei primi anni del secolo scorso, si stabiliscono in Pennsylvania. Prima mia nonna, nel 1905, con la sua famiglia; poi, cinque anni più tardi, mio nonno, che in Italia faceva il soldato ed era stato spedito in Meridione per aiutare la popolazione dopo un terribile terremoto. Quando sbarca negli Stati Uniti, va a lavorare nelle miniere di carbone.

I nonni si sposano e nel 1918 nasce mio padre Albino. Nel '23, decidono di tornare in Italia. Nel '35, mio padre ha 17 anni. Mio nonno gli dice di ripartire e tornare negli States: perché se avesse fatto il militare in Italia avrebbe perso il suo status di cittadino americano. E così, torna oltre oceano e viene accolto da uno zio, che sta a New York e fa il cuoco. Inizia come lavapiatti, poi fa il cameriere, mette da parte tutto quello che può. E, anni dopo, riesce ad aprire uno dopo l'altro tre ristoranti: "Parisienne", "Charmant" e "La Fourchette". Tutti francesi – anche se mio padre non conosce una parola di francese – perché in quegli anni la cucina italiana non attira: la gran parte

degli americani è convinta che in Italia si mangino solo spaghetti e polpette. Il boom verrà molti anni dopo. Lavoro duro, dal mattino alla notte. Decide di fondare una società immobiliare: gli affari vanno bene, apre una sede in un palazzo lungo la 55ª Strada Ovest. Mia mamma Giuseppina nasce a New York. Mia nonna paterna e sua sorella avevano sposato due fratelli che stavano a Granara, vicino a Valmozzola. Mia madre resta orfana molto presto,



Robert al ristorante "Lusardi's" con i nipoti (da sinistra) Alessandra, Evan, Emilia, Matteo, in occasione del suo 75° compleanno il 18 novembre 2024

perché sua madre muore per un ictus dopo aver partorito un'altra figlia e anche suo padre, che lavorava nell'edilizia, muore giovane.

Tutta la vita newyorkese della famiglia è, per tantissimi anni, intorno alla 62^a, tra la Prima e la Seconda Avenue. Lì c'erano quasi solo italiani. E anche una chiesa, dedicata alla Madonna della Pace, dove si celebrava la messa in italiano: appuntamento irrinunciabile per tutti gli emigrati.

Dalla parte di mio padre, io sono il primo che non è nato facendo il contadino. Penso proprio di essere, insieme ai miei fratelli, la prova del miracolo americano: se studi, se lavori bene, se hai idee, puoi avere successo. Mio fratello Ronald, classe 1959, è laureato in Economia e adesso è amministratore delegato di tre ospedali a Westchester. Mia sorella Diane, del '53, ha studiato da maestra, ora è in pensione, dopo aver lavorato per tutta la vita nella moda.

Anche la famiglia di mia moglie è tutta della Val Taro: di Albareto mia suocera e di Tiedoli mio suocero. Come tanti, sono stati costretti a partire e lasciare la propria terra. Hanno scelto New York perché il nonno di mia moglie aveva un ristorante a Midtown: si chiamava "Sempione", visto che da giovane aveva lavorato alla costruzione della galleria. Mio suocero ha passato la vita nei ristoranti: non ne ha mai aperto uno suo, ma era il *maitre* di un locale molto famoso, il "Christ Cella", frequentato da varie personalità, da Joe DiMaggio a Frank Sinatra: servivano bistecche e aragoste da due chili.

La vita per un emigrato negli anni Venti e Trenta è dura. Nessuno parla inglese, e l'unico posto dove si può cercare lavoro sono i ristoranti italiani. Mia madre rappresenta un'eccezione: parla la lingua e fa da ponte tra i compaesani e il mondo fuori. Legge le

lettere che arrivano, va nelle scuole se c'è un problema con un ragazzo, aiuta a compilare un modulo. Tutto. Se stai in queste zone di Manhattan, la 48^a, la 56^a, la 62^a, puoi benissimo cavartela senza imparare la lingua. In generale, gli italiani non sono ben visti dagli americani: soprattutto perché portano via il lavoro, perché sono abituati a sgobbare.

Quando nasco io, è tutta un'altra storia. Imparo tardi l'italiano: prima studio francese e spagnolo. In casa i miei parlano il dialetto di Borgotaro: oppure italiano, quando non vogliono farsi capire. Nel '68 vado in Italia: tre mesi a Viareggio, vivo a casa di una famiglia e studio all'Università di Pisa. Un periodo prezioso per migliorare il mio italiano, anche perché per tre mesi non pronuncio una sola parola di inglese. Studio Economia: laurea al Queens College e MBA all'Università di St. John. Lavoro cinque anni per una

società di consulenza. Poi vengo assunto alla Avon, la ditta di prodotti di bellezza per signore, dalle creme ai profumi, con sede a Olgiate Comasco. Uffici in 70 paesi nel mondo, 43 mila dipendenti, cinque milioni di venditori. Sono assegnato al dipartimento fiscale. Un giorno, dopo sette/otto anni, arriva il mio capo e mi dice: «Voglio che ti occupi della finanza del gruppo». «Non è il mio mestiere, non me ne intendo», obietto. «Devi farlo». Accetto, ovviamente. Passa un po' di tempo e il capo torna da me: «Vado in pensione, tu farai il direttore finanziario di tutto il gruppo». Resto a bocca aperta, ma lo faccio, con grandi soddisfazioni. Dopo otto anni, penso che sia ora di cambiare. I figli hanno finito l'università. Ne parlo con mia moglie: «Non so perché, ma sento che è ora di partire. Devo fare qualcosa di diverso». Cosa? Non lo so, non sono sicuro, ma ogni cinque



Robert con la sorella Diane e il fratello Ronald



Robert e Matteo Daffadà alla cerimonia di consegna del Premio èParma 2024



Robert con la compagna Loretta alla cerimonia di consegna del Premio èParma 2024

anni devo cambiare, reinventarmi. Ho fatto il ragioniere, mi sono occupato di tasse, di finanza, ho fatto il direttore finanziario di un grande gruppo. Ho 56 anni e desidero cambiare. Mia moglie è d'accordo. Decidiamo di trascorrere l'estate in Italia, facendo solo i turisti. Ho bisogno di staccare la spina e non fare nulla per qualche tempo. Passano due giorni, non di più: e arriva una telefonata, con una proposta di quelle a cui non si può dire di no. All'altro capo del filo uno dei proprietari della Bacardi, la storica compagnia di liquori che possiede, oltre ai rum Bacardi, anche Dewar's, Patron, Martini & Rossi. Vogliono che faccia il direttore di tutto il gruppo, vogliono qualcuno che non faccia parte della famiglia. La telefonata risale a 19 anni fa: lavoro ancora per la Bacardi. Una storia interessantissima, quella dell'azienda: la famiglia è spagnola,

l'azienda viene fondata nel 1862 da Don Facundo Bacardi, il quale abitava con i figli a Santiago di Cuba. Passano gli anni, l'azienda cresce. Nel 1959, quando c'è aria di rivoluzione, la famiglia Bacardi ha un'idea geniale: "comunque vada a finire – pensano – la nostra storia rischia di finire qui". E, il più velocemente possibile, svuotano completamente i locali dell'azienda: botti, macchinari, ingredienti vari. Spediscono tutto sull'isola di Bermuda. E i componenti della famiglia fuggono in Australia, Inghilterra, Spagna, Canada, Messico. Quando, sei mesi dopo, si presentano i soldati di Fidel Castro dicendo «questa azienda è nostra», la risposta è semplice: «Prego, accomodatevi: l'azienda è solo l'edificio, non c'è nulla dentro». Incredibile. Giustamente, ogni anno, in giugno, si celebra quel provvidenziale colpo di genio, radunando i dipendenti a

Bermuda. Grazie alla lungimiranza di quegli avi, oggi il gruppo Bacardi fa un fatturato di cinque miliardi nei cinque continenti. Non solo liquori, ho avuto e ho altre attività. Vent'anni fa mi chiamano dalla Activision, piccola azienda che sviluppa videogiochi. Piccola, ma di qualità. Lavoriamo sodo per farla crescere e, nel 2023, la vendiamo a Microsoft, per 75 miliardi di dollari. Sono poi stato direttore della banca olandese Ing, quella del Conto Arancio, e ho seguito la cessione alla Capital One. Sono anche presidente del Consiglio di amministrazione di una fondazione che si occupa di malati di fibrosi cistica: è una cosa che mi sta molto a cuore, anche perché ne soffre un mio nipotino. Adesso mi chiedo cosa fare della mia vita: non intendo certo fermarmi, so che non ho finito di impegnarmi. Mi hanno proposto di acquistare una

quota dell'Ipswich, in Premier League, ci devo pensare. Ho perso mia moglie a fine 2023, dopo una lunga malattia. Da qualche anno mi sto appassionando a Dante Alighieri, lo sto studiando: mi piace molto, anche se non è affatto facile. Un grande sotto ogni punto di vista: perché ha scritto nella lingua del popolo, non in greco o in latino, perché è stato mandato in esilio in quanto guelfo. Non aveva nulla: era davvero all'inferno. Un gigante: lo penso ogni volta che leggo il suo poema. Sono anche appassionato di musica lirica, vado sempre al Metropolitan. Adoro Verdi, ma anche Puccini mi piace molto. E poi mi piace camminare nei boschi, essere a contatto con la natura: ogni settimana prendo l'auto e vado a un'oretta da Manhattan, per rilassarmi faccio lunghe passeggiate nel bosco. La passione per le mie origini è molto forte. Ho capito un po' tardi perché



Robert con Frank Capitelli al Dinner and Dance del 2024



Cerimonia di consegna del Premio èParma 2024. Da sinistra, Luca Ponzi, Paolo Martelli, Mario Bonati, Robert, Andrea Massari, Claudio Rinaldi, Matteo Daffadà, Marco Moglia

mio padre parlava sempre con grande nostalgia del suo paese, del suo Appennino, perché ogni anno tornava in Italia. È un legame indissolubile. Lo sento anch'io, anche se sono nato in America, ho studiato in America, ho vissuto tutta la mia vita in America. Ma vado sempre volentieri al Borgo, ogni volta scopro qualcosa di nuovo. Porto anche i miei figli, i miei nipoti, a vedere i borghi del paese dei loro nonni. Quando li ho accompagnati in un caseificio e hanno visto aprire una forma di Parmigiano Reggiano non credevano ai loro occhi. Idem per la visita a un prosciuttificio.

Proprio per il legame che sento con la Val Taro e con la "nostra" gente, sono molto vicino alla Valtarese Foundation: sono orgoglioso di dare il mio contributo per borse di studio da destinare a studenti meritevoli, in Italia e negli Stati Uniti. È molto importante aiutare

i giovani, per questo io ci sono sempre. E mi ha fatto enorme piacere ricevere il riconoscimento di "Uomo dell'anno" alla festa del 2024, come già mi aveva fatto piacere la benemerenda della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, nel 2019. Un altro riconoscimento di cui sono orgoglioso è il Premio èParma, che ho ricevuto nel 2024, grazie al mio caro amico Matteo Daffadà, all'allora presidente della Provincia, Andrea Massari, e al presidente della Fondazione Monteparma, Mario Bonati: la prima edizione di un premio destinato a parmigiani e parmensi che si sono fatti onore nel mondo. In quell'occasione ho anche visitato la redazione della "Gazzetta di Parma" e mi è stato donato uno splendido volume, la ristampa di un'edizione della *Divina Commedia* curata da Giovanni Battista Bodoni: non avrebbero potuto farmi un regalo più bello.

Mario Gabelli

Il caddie che studiava la Borsa diventato un gigante della finanza

Sono nato e cresciuto a New York, nel Bronx, ma le mie radici sono tutte parmensi. Mio nonno era di Solignano, mia mamma è nata a Valmozzola, anche mia sorella è nata in Italia, e io sento, ancora oggi, molto forte il legame con il "nostro" Appennino. Mio padre è nato a Pittsburgh, ma è tornato in Italia quando aveva due anni, perché suo padre era morto in un incidente mentre lavorava in una miniera di carbone. Sono riuscito a risalire a un po' di informazioni sulla mia famiglia grazie a una chiesa mormone che fa ricerche sugli antenati, che ha scoperto che gli avi della mia famiglia erano tutti di Solignano, vivevano vicino a dove ancora oggi c'è la stazione ferroviaria.

Imparo fin da piccolo il valore del lavoro, dei sacrifici, vedendo mio padre guadagnarsi da vivere modestamente facendo il cuoco. Mia mamma è casalinga. In casa non ci sono mai stati tanti soldi. Il mio primo lavoro? All'età di cinque anni: lucido scarpe in una stazione ferroviaria del Bronx. E

scopro molto precocemente la passione della mia vita: il mercato azionario. Accade mentre faccio un altro lavoro, il caddie in un campo da golf. Ascolto le conversazioni dei dirigenti finanziari e degli analisti che si sfidano, buca dopo buca. Mi incuriosisce da subito il modo in cui funziona il sistema di acquisti e cessioni, le strategie di acquirenti e venditori. E quando torno a casa, con quella miseria di dollari che ho in tasca, acquisto azioni. Poche pochissime alla volta: ma con grande tenacia e grande passione.

Mi applico nello studio. Dopo il liceo ricevo una borsa di studio per frequentare la Fordham University. Mi laureo con lode e ottengo un master alla Columbia Business School. Il primo la-



Mario Gabelli (a sinistra) premiato da Frank Capitelli in occasione di un Dinner and Dance della Valtarese Foundation nel 2015

voro è alla Loeb, Rhoades & Co., una società di brokeraggio di Wall Street; resto sette anni, poi passo alla William D. Witter, società che si occupa di consulenza per investimenti. Nel 1977, quando cambia la proprietà, decido di mettermi in proprio: e fondo la Gabelli Asset Management Company, che in seguito diventa GAMCO Investors. Ho successo da subito: per i primi dieci anni di attività, gli asset della GAMCO aumentano di valore a tasso annuo composto del 28%. Solo pochissimi gestori di fondi riescono a ottenere risultati migliori. Nel '99 decido di rendere pubblica la società: e oggi posso dire con orgoglio che la GAMCO è una delle istituzioni di consulenza più redditizie e più note al mondo. Quando, nel 2022, la Horatio Alger Association of Distinguished Americans mi ha accolto come membro a vita – ed è stata una grande soddisfazione, visto il prestigio dell'associazione, il

suo impegno per supportare studenti meritevoli e il rilievo degli altri membri –, il direttore esecutivo, Terrence J. Giroux, ha fatto un intervento che mi ha lusingato molto e che sintetizza la mia passione per la filantropia e per aiutare i giovani a studiare: «Fin da giovane, Mario Gabelli ha sfruttato il suo spirito imprenditoriale ed è stato in grado di trasformare la sua piccola agenzia di brokeraggio in una potenza internazionale. Allo stesso tempo, è uno dei filantropi più noti della nazione e crede fermamente che l'istruzione possa trasformare le vite». È proprio così: ho, da sempre, una fede incrollabile nell'istruzione, come grande livellatrice, cuore e anima dell'immortale sogno americano. L'istruzione, il mercato libero e il culto della meritocrazia sono i pilastri dell'American Dream, che vorrei continuasse a esistere: mi impegno con molta convinzione per questo.



Mario Gabelli tra il consigliere regionale Matteo Daffadà (a sinistra) e il sindaco di Borgotaro Marco Moglia al Dinner and Dance del 2024

Da ragazzo, ho avuto la possibilità di studiare grazie alle borse di studio: la mia famiglia non avrebbe potuto permettersi di pagarmi gli studi. È questo il motivo per cui voglio che altri ragazzi, che saranno il nostro futuro, possano avere, a loro volta, delle borse di studio per intraprendere il loro percorso. Con la Valtarese Foundation diamo, da tanti anni, questa possibilità: permettiamo a molti ragazzi di frequentare la Cattolica, il Politecnico, la Bocconi o, negli Stati Uniti, la Columbia Business School. Per me è motivo di orgoglio.

Ed è il motivo per cui io e mia moglie Regina M. Pitaro aiutiamo le nostre università: abbiamo donato circa cento milioni alla Fordham University, alla Columbia Business School, al Boston College e ad altre istituzioni di istruzione superiore. Con i nostri aiuti, la Fordham University ha potuto creare il Gabelli Center for Global

Security Analysis, che riunisce studenti, docenti e professionisti della comunità finanziaria per potenziare lo studio e la comprensione dei mercati dei capitali. In segno di gratitudine, l'università ha rinominato l'undergraduate business college "Gabelli School of Business" nel 2010; cinque anni dopo, le business school undergraduate e graduate sono state unificate sotto il nome "Gabelli". Negli anni, ho ricevuto dottorati *honoris causa* alla Fordham University e alla Roger Williams University; sono membro dei Consigli di amministrazione del Boston College, della Roger Williams University, della Columbia University Graduate School of Business, dell'American-Italian Cancer Foundation, della Foundation for Italian Art & Culture e sono un *trustee* della Winston Churchill Foundation of the United States e della EL Wiegand Foundation. Tra i tanti riconoscimenti ricevuti, sono stato nominato Portfolio



Mario Gabelli con un gruppo di studenti che hanno ricevuto una borsa di studio nel corso del Dinner and Dance del 2024

manager of the year di Morningstar Awards for Investing Excellence nel 1997, Money manager of the year dell'Institutional Investor nel 2011 e sono membro del Barron's All Star Century Team.

Tante, tantissime soddisfazioni raccolte nella mia lunga carriera. Io sono americano, nato e cresciuto in America, ma il cuore batte sempre per l'Italia, per il Paese della mia famiglia. Prima del Covid mi sono sempre recato una o due volte all'anno in Italia: visitavo qualche

azienda, andavo a trovare un caro amico, Edwin Artzt, che ha guidato Procter & Gamble e poi è stato per qualche anno direttore esecutivo della Barilla. E, immancabilmente, sono sempre andato nella "mia" Solignano. Per me rappresenta una tradizione di famiglia e un modo per onorare le mie radici. Questo è importante, così come è importante il ruolo della Valtarese Foundation: una grande famiglia che fa sentire tutti noi discendenti della Valtaro parte di una comunità.

Mauro e Gigi Lusardi

Mauro Lusardi

Ambasciatori della cucina italiana: un successo lungo mezzo secolo

Diciott'anni io e diciannove Gigi, mio fratello. Entrambi con un diploma professionale in tasca, da elettricista io e da tornitore Gigi. È il 1971, decidiamo di concederci una vacanza e di passare l'estate con Antonio, il nostro fratello impiegato alle Nazioni Unite, che vive a New York da anni. Facile immaginare che meraviglioso impatto sia quella città incredibile, per due

ragazzi che arrivano da un paesino dell'Appennino di poche migliaia di anime. Restiamo piacevolmente storditi dai grattacieli, dalle luci di Times Square, da tutto, perfino dai ritmi frenetici. Ci sembra di essere dentro un film: del resto, a parte esserci fatti una minima idea grazie ai racconti di Antonio, New York l'avevamo vista solo al cinema. Morale: ci guardiamo in



È il 1982, i fratelli Lusardi aprono il primo ristorante, il "Lusardi's", in Upper East Side, sulla Seconda Avenue, ancora oggi l'"ammiraglia" dell'impero della ristorazione da loro creato

faccia e ci diciamo: “Ma chi ce lo fa fare di tornare a Borgotaro?”

Devono averlo sospettato, prima ancora che partissimo, nostro padre Guido e nostra madre Anna: vengono a New York poche settimane dopo di noi. Vogliono vedere con i loro occhi, capire la situazione, assicurarsi che troviamo un lavoro. «Finché i ragazzi non mettono la testa a posto, non torniamo in Italia», ripete tante volte nostro padre. Mio padre viene assunto in una fabbrica che produce attaccapanni, mia madre si specializza nella produzione di fiori finti, è bravissima. Ma “resistono” un anno, o poco più, poi tornano al Borgo: un po’ perché nel frattempo hanno visto che Gigi e io ce la caviamo bene, un po’ perché “vince” la nostalgia di casa. Mia madre sente la mancanza delle figlie, e poi vuole tornare a casa, nel suo regno che è la cucina. Cuoca straordinaria: così come sono bravissime le nostre sorelle Maria

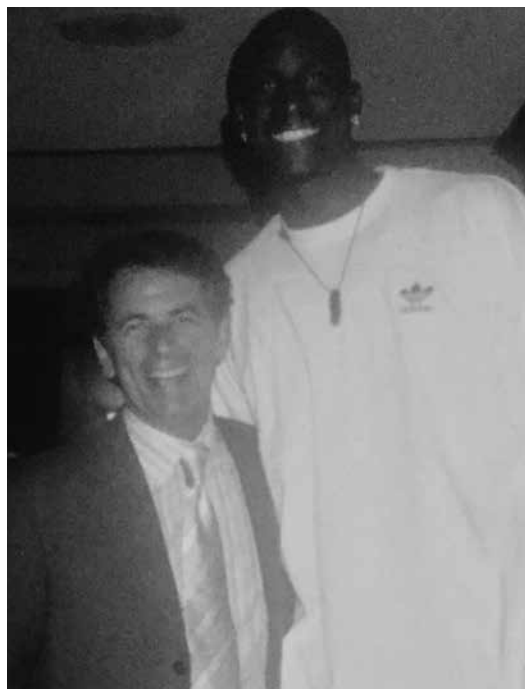
Rosa, Liliana, Patrizia e Piera. Dev’essere questione di Dna. Con nostra madre, quando abbiamo aperto il primo locale, abbiamo fatto un patto: ogni volta che saremmo tornati in Italia per stare un po’ in famiglia, lei ci avrebbe dato una ricetta delle sue, da passare al nostro chef. Mio padre, invece, è affezionatissimo al suo orto: a Borgotaro ha alcuni poderi, dove lavoravano diversi contadini, ma con la forte emigrazione degli anni Cinquanta e Sessanta è sempre più difficile trovare aiutanti.

È una storia un po’ diversa dalle altre, la nostra: siamo partiti per una vacanza, non spinti dalla fame o dalla necessità di trovare un lavoro, come tutti gli emigrati dei decenni precedenti. La nostra è una famiglia normale, né ricca né povera. È il fascino di New York che suona da subito come irresistibile. Né io né Gigi parliamo una parola di inglese, ma a diciott’anni è tutto più

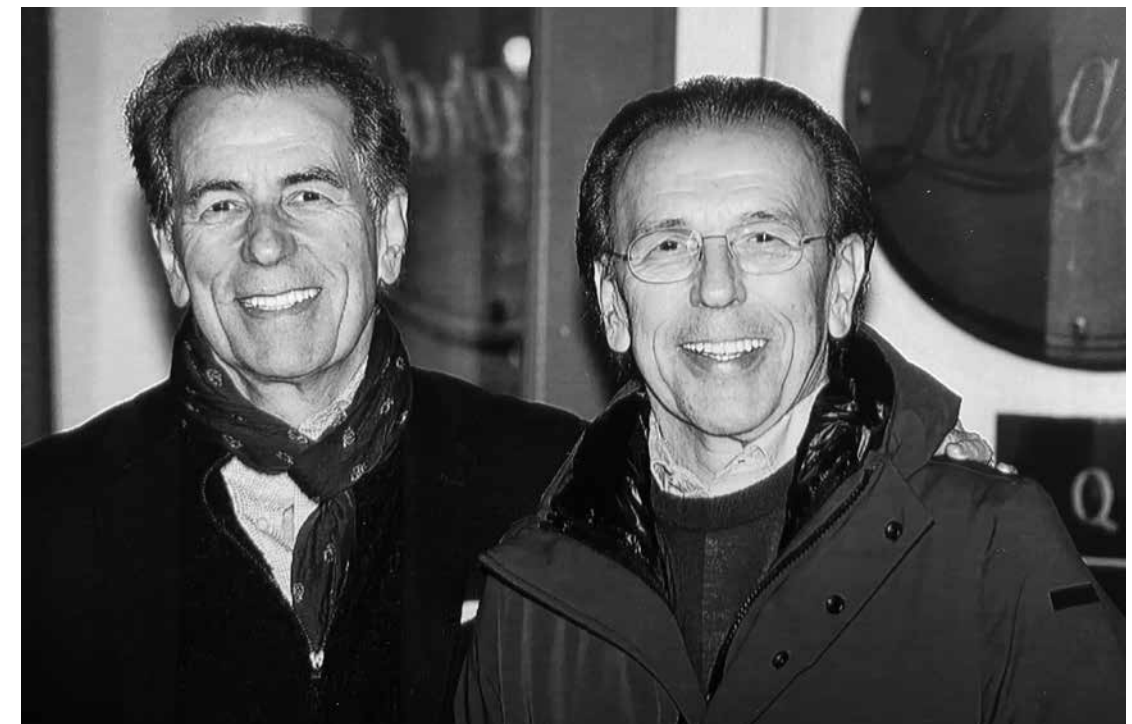
facile, non ci si rende conto delle difficoltà, integrarsi è molto più semplice. Prima del volo transoceanico, abbiamo lavorato entrambi alla Bormioli, nella fabbrica di Solignano: solo sei mesi, perché abbiamo capito subito che non era il nostro lavoro. In compenso, dal giorno in cui abbiamo aperto il primo ristorante, abbiamo sempre utilizzato bicchieri Bormioli, e ancora oggi è così. A New York dobbiamo «mettere la testa a posto», come dice mio padre. Abbiamo dei cugini impiegati nell’edilizia, ci trovano un posto da manovali. Io vengo spedito al World Trade Center, dove si stanno curando le finiture, alla posa del marmo. Lavoro durissimo, non fa per me, e nemmeno per Gigi. Cominciamo a bussare alle porte dei ristoranti italiani, facciamo di tutto: lavapiatti, poi camerieri, arriviamo anche a fare i manager di locali. Abbiamo un sogno nel cassetto: aprire un locale tutto nostro. È Gigi ad avere per

primo l’idea, dopo qualche anno che viviamo in America: io la sposo subito. Del resto, abbiamo sempre formato una bella coppia, condiviso tutti i successi e le difficoltà. Se siamo insieme da più di mezzo secolo, è la prova che siamo sempre andati d’accordo.

Faccio esperienza nei migliori ristoranti italiani di Manhattan: non me li ricordo nemmeno tutti, da tanti ne ho girati. “Gianbelli”, “Il Monello”, “Parioli Romanissimo”, “Orsini”, “Marchi”. Ecco, “Marchi” è stato il primo: un’esperienza indimenticabile, non proprio positiva. Posto molto elegante, i clienti devono indossare giacca e cravatta, il proprietario alle quattro del pomeriggio mette in fila tutti i dipendenti e li controlla uno dopo l’altro: la divisa deve essere pulita e stirata, i capelli in ordine, le mani e le unghie curate. Io non so nulla, è il primo ristorante dove metto piede, e il primo giorno di lavoro mi presento al mattino presto,



Mauro con alcuni dei tanti personaggi che hanno frequentato il “Lusardi’s”: la stella del basket Kevin Garnett, il grande allenatore di calcio Sir Alex Ferguson e Roberto Baggio



Mauro e Gigi vivono dal 1971 a New York, dove hanno costruito un impero della ristorazione

passo l'intera giornata a imparare. Camerieri esperti mi insegnano come si prepara un tavolo, come si servono i clienti – «mai guardarli negli occhi», si raccomandano –, come ci si muove, come si versa l'acqua, come si porta il pane al tavolo, come si porgono e si tolgono i piatti. L'abc, insomma. Mi sembra di aver capito tutto e in fretta. «Non è difficile», penso. A quell'età, sembra tutto semplice. Ma non è così. Me ne rendo conto appena si aprono le porte e, in quattro e quattr'otto, si riempie la sala.

In quel momento, non capisco più nulla. Sono come pietrificato, guardo la gente e non so cosa fare. È uno shock: ho dimenticato tutto, non so più neanche dove sono. Un cameriere mi fa un cenno: «Devi aiutarmi – mi dice –, servi l'insalata a quella signora»: e indica una bellissima donna, con un abito da sera lungo, rosso fiammante, con un amplissimo décolleté. La mano mi trema per l'emozione e urto la sua spalla

con il piatto. Tutta l'insalata finisce sul seno della cliente. Lei si mette a urlare. Da come urla forte, mi sembra un soprano. Ancora adesso sento le sue urla, se penso a quella sera. Io sono spaventato, scappo di corsa, scendo nella stanza degli armadietti dei dipendenti, mi cambio in fretta e furia e fuggo. Mai più tornato in quel locale. Il mio primo lavoro in un ristorante è durato solo poche ore: per fortuna, mi sono riscattato in fretta negli altri ristoranti dove ho lavorato...

Il destino vuole che tanto tempo dopo, credo almeno trent'anni, quella clamorosa gaffe del giorno del debutto torni d'attualità. Il titolare del ristorante «Il Monello», uno di quelli che mi hanno cresciuto e di cui poi sono diventato amico, mi invita al matrimonio del figlio. Al mio tavolo, alcuni ristoratori di New York e un giornalista enogastronomico molto noto in America, Anthony Dias Blue. Mi presento al mio vicino: «Piacere, Mauro



La "squadra" del ristorante "Parma" di Giovanni Piscina (il primo a sinistra) alla fine degli anni Settanta. I fratelli Lusardi (Mauro è il quinto da sinistra, Gigi il sesto) hanno fatto i manager per quattro anni, prima di aprire il loro locale

Lusardi del «Lusardi's»». «Piacere, Mario Marchi». «Ristorante Marchi?», chiedo io. «Sì, è il mio locale, seguo le orme di mio padre». Scoppio a ridere e non posso trattenermi dal raccontare l'aneddoto. Ridono tutti. Qualche settimana dopo, in auto, sento alla radio un programma di Anthony Dias Blue: racconta, con dovizia di particolari, la storia dell'insalata nel décolleté.

Torniamo ai primi tempi. Gigi e io cerchiamo di mettere da parte tutto quello che possiamo. Stiamo cominciando a fare carriera, arriviamo a dirigere per quattro anni il «Parma», il ristorante aperto da Giovanni Piscina, altro borgotaresse doc. Intanto mio fratello individua un locale in Upper East Side, lungo la Seconda Avenue, tra la 77ª e la 78ª. Sembra proprio quello che fa al caso nostro, ma non possiamo permetterci l'affitto richiesto. Che fare? Busiamo alla porta dei nostri amici, chiediamo soldi in prestito a tutti quelli che conosciamo – familiari, parenti, amici – e intanto iniziamo, io e Gigi, a



Mauro con il grande cantore del tennis Gianni Clerici: insieme a Rino Tommasi frequentava «Lusardi's» per tutta la durata degli Us Open

ristrutturare il locale, che ha bisogno di non pochi interventi. Decidiamo insieme il nome: Lusardi's. Ma che coraggio abbiamo avuto? Come abbiamo potuto avventurarci in un'impresa del genere, con pochissimi soldi in tasca? Me lo chiedo ancora oggi.

C'è una storiella che rende bene l'idea di cosa abbiamo passato, l'azzardo che ci siamo presi. Di più: di cosa significa American Dream. Perché io e mio fratello siamo due «testimonial» perfetti per spiegare che l'America è davvero il paese delle opportunità: lo era senz'altro quando siamo arrivati noi, ma lo è ancora adesso, anche se in modo diverso. Racconto sempre questo aneddoto – al punto che i miei figli ormai mi vietano di farlo: «Papà, l'hai già raccontato mille volte...» – che risale al 1982, l'anno in cui apriamo il nostro primo locale. Tanti amici e tanti parenti ci aiutano, ci prestano dei soldi: chi duemila dollari, chi mille, chi cento, perché non può darcene di più. E chi, non avendo soldi da prestarci, ci dà una mano: a sistemare l'impianto elettrico, o facendo lavori idraulici, o altre cose. Quando, finalmente, dopo sei mesi di lavori, siamo pronti per aprire il locale, Gigi e io siamo molto emozionati, è ovvio. Il giorno prima dell'inaugurazione, finiamo gli ultimi ritocchi e, a tarda sera, facciamo per tornare a casa. Non ho un dollaro in tasca: non è un modo di dire, non ho proprio niente. Salgo in macchina, giro la chiave: il serbatoio è vuoto. Mi faccio prestare sette dollari, per fare benzina e arrivare a casa. La fine della storiella? Il locale sfonda, abbiamo grande successo da subito e negli anni riusciamo ad aprirne tanti altri. Sì, abbiamo fatto fortuna, garantendo anche un futuro ai nostri figli, che ormai sono più bravi di noi. Il sogno americano si è avverato, è proprio il caso di dire.

Il “Lusardi’s” è sempre lì, resta, e sempre resterà, l’“ammiraglia” dei nostri locali. Lì dentro c’è un bel pezzo della nostra vita. La voglia di lavorare, la volontà e la tenacia pagano. E noi lavoriamo sodo, molto sodo. Dal mattino presto, per la spesa al mercato, alle 2 o alle 3 di notte. Uscendo dal ristorante, si passa a prendere moglie e figli che aspettano, stanchi morti, a casa di parenti. Oggi facciamo orari più tranquilli, ma continuiamo a impegnarci come allora, perché bisogna sempre essere “sul pezzo”, per mantenere certi livelli.

Decidiamo, da subito, di puntare sulla tradizione italiana. La nostra cucina è la più apprezzata, insieme a quella francese. A New York ci sono migliaia di ristoranti italiani, più o meno autentici. Negli anni Ottanta non è facilissimo trovare prodotti italiani, ma poi progressivamente la situazione migliora; adesso si trova di tutto, materie

prime di altissima qualità. Noi, comunque, la mozzarella di bufala originale e, in stagione, i tartufi di Alba li abbiamo sempre avuti. Altra scelta fatta già all’inizio, alla quale non delegheremo mai: solo chef italiani, questo fa la differenza. E la scelta dei piatti da mettere in menu spetta a Gigi e a me.

Si dice che la fortuna aiuta gli audaci. Per noi, un gran colpo di fortuna è la visita, poche settimane dopo l’apertura, di un critico gastronomico del “New York Times”. Scrive un’ottima recensione, parlando benissimo del locale e dei piatti che ha degustato: ci dà una grossa mano. E, piano piano, apriamo altri locali: un “Lusardi’s” a Westchester, l’“Uva”, sulla Seconda Avenue, nello stesso isolato del nostro primo locale, il “Moscato” a Westchester, il “Due” sulla Terza. E quattro “bar and grill”.

Il cuoco del “Lusardi’s” dei primi tempi è un personaggio straordinario, uno

degli amici più cari che ho a New York. Si chiama Giuseppe Bruno, emigrato da Battipaglia con il sogno di sfondare. Lavora pochi mesi da noi, perché nell’83 riesce ad aprire un locale tutto suo, il “Sistina”, sempre nell’Upper East Side. Oggi il “Sistina” è il miglior ristorante di cucina italiana di tutta New York, la sua cantina – impressionante, per quantità e qualità di etichette – è stata giudicata la terza migliore di tutto il mondo, vale oltre venti milioni di dollari. Giuseppe è un amico fraterno, vado a cena da lui almeno una volta alla settimana. Lavora diciotto ore al giorno: nonostante il successo segue tutto lui, dalla spesa alla cucina, alla cantina. Quando, qualche tempo fa, abbiamo avuto un problema con lo chef, che se n’è andato via senza preavviso, gliene ho parlato, mi ha visto preoccupato. «Sai cosa ti dico? – ha subito proposto –. Vengo io in cucina al “Lusardi’s”, finché non

trovi un altro. Affido il “Sistina” al mio secondo. Io non dimentico chi mi ha aiutato, quando ho avuto bisogno». Ovviamente non accetto, ma la sua offerta è commovente.

Gli affari vanno bene, arriviamo ad avere dieci ristoranti e 350 dipendenti, una vera e propria azienda. Io e Gigi giriamo tra tutti i locali, ma alla sera siamo entrambi, rigorosamente, al “Lusardi’s”. Il locale si è conquistato una fama di tutto rispetto, curiamo molto la qualità dei cibi e dei vini. Tanti personaggi famosi diventano clienti abituali: perché si trovano bene, certo, e anche perché garantiamo il massimo della tranquillità e della privacy: se scorgo un paparazzo davanti all’ingresso, ci penso io a cacciarlo. Nessuno di noi importuna i clienti per chiedere una foto o un autografo, e anche ai camerieri è vietato disturbare i clienti, che da noi devono mangiare bene e passare un paio d’ore in totale relax.

Tutta la famiglia Kennedy è spesso al “Lusardi’s”, John John Kennedy è uno degli *habitué*, Robert Kennedy jr organizza da noi il pranzo del suo matrimonio. Tantissimi personaggi del mondo del cinema – Francis Ford Coppola, Mario Puzo, Paul Newman, Tom Cruise, Sharon Stone, Woody Allen e Mia Farrow, Sylvester Stallone –, scrittori, giornalisti, celebrità della Tv, politici, designer, artisti. Viene spesso Andy Warhol. Peter Max una sera, mentre sono seduto a un tavolo e sto cenando con un amico, mi prende il tovagliolo che ho sulle gambe, estrae un pennarello e disegna un uomo con un ombrello. Il disegno è in cornice, a casa mia: al di là del valore, per me rappresenta un bellissimo ricordo. Capita anche il presidente Biden: mi fa piacere, ovvio, anche se tutti sanno che io sono da sempre un repubblicano convinto e un sostenitore accanito di Donald Trump.



Mauro con Giuseppe Bruno, cuoco al “Lusardi’s” nei primi mesi dopo l’apertura: oggi è il titolare del celebre ristorante “Sistina” ed è uno dei migliori amici dei fratelli Lusardi



Le due generazioni dei Lusardi: seduti, Gigi e Mauro, in piedi, Massimo e Patrizia

Anche tanti personaggi dello sport: Leon Hess, storico proprietario dei New York Jets, tutte le domeniche viene da noi con famigliari e parenti. Il proprietario dei New York Giants, John Mara, viene spesso tutt'ora. E poi John McEnroe. A proposito di tennis, durante gli Us Open, per anni e anni, "risiedono" al "Lusardi's" – nel senso che non saltano una cena, per tutta la durata del torneo – due personaggi straordinari come Rino Tommasi e Gianni Clerici, che diventano miei buoni amici. Una sera, molto tardi, sarà stata l'una di notte, dopo aver mangiato il dolce e aver chiacchierato amabilmente, Gianni Clerici mi dice: «Mi farei volentieri un risotto». «Gianni – dico io – i cuochi sono andati via, la cucina è chiusa da un pezzo, mi dispiace». E lui: «Non c'è problema, lo faccio io». Va in cucina e prepara un risotto per tutti i clienti ancora in sala. A New York conosco Vilma, italiana emigrata dalla Calabria, ci sposiamo e abbiamo due figli: Massimo, che se-

gue le mie orme nella ristorazione, e Alessandra, che si dedica all'editoria e che ha aperto una casa editrice, dopo le esperienze con Penguin Random House e Rizzoli International. A Vilma devo tantissimo: senza di lei e senza il suo supporto entusiasta – sempre – non avrei mai potuto fare tutto quello che ho fatto. Anche Vilma ha a che fare con la cucina: ha creato e lanciato un'etichetta di sugo alla marinara, oltre all'attività di personal trainer, che adora. I nostri figli parlano un italiano perfetto, sentono molto forte il legame con la loro terra, vanno volentieri a Borgotaro: ed è una soddisfazione, per noi genitori. Anche per me Borgotaro resta un posto magico: ogni volta che torno in Italia, appena atterro a Milano e penso che dopo due ore sarò al mio Borgo, provo una sensazione bellissima. A Trapogna, il piccolo borgo dove è nato mio padre, ho un pezzo di cuore. Quante serate con la mia famiglia riunita, al gran completo. Indimenticabili. Che bello rivedere i miei genitori, che oggi non ci sono più,

e le mie sorelle. Abbiamo fatto un discreto sacrificio finanziario, Gigi ed io, per lavori di ristrutturazione a Trapogna: i soldi meglio spesi della nostra vita. Ci teniamo che quel posto resti un gioiellino.

Rispetto ai primi tempi, mi concedo qualche periodo di vacanza in più. Ho acquistato una proprietà a nord di New York, due ore di auto e mi sembra di essere in un altro mondo. Boschi, pace, silenzio, freddo, neve. Ci passo weekend fantastici: e nella stagione giusta vado a caccia, da solo o con amici. Rigorosamente con arco e freccia. Caccio i cervi, gli orsi. Vivo la natura. È il modo che preferisco per distendermi, per farmi scivolare addosso lo stress di tutti i giorni.

Patrizia, la figlia di Gigi, lavora insieme a noi, si dedica soprattutto a "Uva", un'enoteca con cucina. Massimo, mio figlio, ha una grande passione per la ristorazione e ha i numeri per sfondare: ne sono certo, e anche molto fiero. Sta andando fortissimo,

gli ultimi locali che abbiamo aperto sono nati da idee sue: uno *speakeasy*, "Keys & Heels" – un locale che dalla vetrina sembra una ferramenta, ma, in realtà, all'interno si servono alcolici, come usava ai tempi del proibizionismo –, l'"Uva Next Door", dove oltre ai piatti della cucina proponiamo anche la pizza – abbiamo ingaggiato un pizzaiolo di Tramonti, il numero uno di Manhattan – e il bistro "Nightly's", l'ultimo nato. Ha grandi idee, non si ferma mai: sempre alla ricerca di nuovi locali da aprire o rilanciare e di investitori che credano nei suoi progetti. È proprio figlio di suo papà, lo dico con grande orgoglio.

Oggi abbiamo cinque locali nello stesso isolato, sulla Seconda Avenue tra la 77^a e la 78^a – gli storici "Lusardi's" e "Uva" e tre aperti recentemente – e il "Due" sulla Terza e il "Lusardi's Larchmont", a Westchester. Un'offerta variegata per tipologia di locale, clientela, scontrino. Ma non ci si fa concorrenza, tutt'altro: come sostiene Massimo, «i



Mauro con l'oste della Bassa parmense Ivan Albertelli: la sua "Hostaria", a Fontanelle di Roccabianca, è una tappa obbligata quando torna per una vacanza in Italia



Massimo e Mauro Lusardi. Il figlio sta seguendo le orme del padre: gli ultimi locali aperti lungo la Seconda Avenue, "Keys & Heels" e "Nightly's", sono nati da sue idee e iniziative imprenditoriali

nostri ristoranti si completano a vicenda come gli abiti in un guardaroba». E della lunga strada che Gigi ed io abbiamo percorso da quando siamo arrivati a New York, dice che «il nostro viaggio è stata una lenta tostatura, invecchiata come un buon vino». Ecco, è una metafora che rende l'idea, mi pia-

ce molto, a me amante dei vini buoni, invecchiati a lungo.

Il nostro segreto? La passione. Che è intatta, oggi come quando abbiamo cominciato. Io e Gigi diciamo sempre, ogni mattina, che non vediamo l'ora di andare nel nostro locale. Che vita sarebbe, senza il "Lusardi's"?

Ernesto Maggi

L'elettricista-imprenditore e l'American Dream

La mia è una famiglia di contadini. Con due mucche non ci mancava il cibo, ma di soldi ne sono sempre girati pochi: un bel problema, per i miei genitori, con cinque figli da mantenere. Ero un ragazzino terribile, io: mi teneva in riga mia madre. A scuola, sempre da solo, senza nessun compagno di banco. «Vicino a Ernesto, si muovono anche le pietre», dicevano. Ed era vero. Ho avuto una grande fortuna: trovare un maestro bravissimo, avanti di cinquant'anni rispetto a tutti gli altri; ci ha insegnato a giocare a baseball, in anni in cui nessuno aveva mai sentito nemmeno parlare del "batti e corri";

ci ha fatto scoprire la musica. Ho capito anni dopo, quando sono arrivato in America, quanto è stato prezioso incontrare quell'insegnante.

Dopo la quinta elementare, cerco un lavoro: e chi proseguiva la scuola, in quegli anni? C'era bisogno di portare qualche soldo a casa, studiare non era una priorità. Mia madre mi porta a Borgotaro, bussa alla porta di tutti i commercianti e degli artigiani: «Può insegnare il mestiere a mio figlio?». Un meccanico, Strinau, che aveva l'officina al ponte di San Rocco, accetta di prendermi come apprendista. Non mi dà una lira: il compenso che mi spet-



Ernesto a Corona, nel Queens, nel 1958, dove ha vissuto quando è arrivato in America



Nel 1958, per la prima volta, Ernesto guarda la Tv in casa sua

ta è l'insegnamento del mestiere. Vado in bici da Tarsogno a Borgotaro tutti i giorni. Una volta piove a dirotto, arrivo completamente inzuppato. «Bravo – mi dice il titolare –, diventerai un bravo meccanico». Resto solo qualche mese, perché un meccanico di Bedonia mi offre un lavoro e mi promette mille lire a settimana. «Però devi venire anche la domenica mattina, perché la gente viene anche nei giorni di festa con bici e motorini da riparare». Nessun problema, per me: anche perché con quella paga mi sento ricco. Mio padre parte per gli Stati Uniti nel 1956, con l'Andrea Doria: porta con sé la mia sorella più grande. Sceglie New York perché ci sono già due suoi fratelli. Prende una casa in affitto nel Queens e finisce, come tanti, in un ristorante italiano, a Brooklyn. Io arrivo un anno più tardi, con mia madre e gli altri fratelli e sorelle: salpiamo con la nave Cristoforo Colombo, io ho 15 anni, un paio di pantaloni di due taglie più grandi della mia e neanche un centesimo in tasca. Arriviamo negli

Stati Uniti il 10 dicembre 1957: per un ragazzino che arriva da Tarsogno, New York è uno shock, tutto è enorme, c'è un traffico mai visto, rumori mai sentiti. Un altro mondo, davvero. Riprendo ad andare a scuola, finché non divento maggiorenne: perché altrimenti non posso lavorare. Trovo posto insieme a un mio cugino in una fabbrica che lavora il legno: mi fanno pulire i bagni. Poi mi affidano la pulizia della fabbrica e degli uffici. Per sei mesi, non faccio altro che pulire. Mi do da fare e trovo un lavoro come fattorino alla rete televisiva Abc. C'è un problema: non ho mai preso la metropolitana, mi fa paura. La paga è di qualche dollaro alla settimana e in più quindici centesimi per il viaggio in metrò: io metto in tasca i quindici centesimi e corro, avanti e indietro per tutta New York. Sa il Signore quanti chilometri faccio, tutti i giorni. Poi, un amico mi suggerisce di tornare a scuola: «Vorrà mica fare il fattorino per tutta la vita?». Ne parlo a mio papà, è d'accordo. Mi rimetto a

studiare. Un professore, che non finirò mai di ringraziare, mi propone di andare mezz'ora prima per mettermi in pari con i compagni, per permettermi di iscrivermi al college. Prendo buoni voti, studiare mi piace, arrivo al diploma, è una bella soddisfazione. Trovo presto un altro lavoro, come elettricista, da un ebreo. Resto sette anni: imparo il mestiere e riesco a mettere da parte qualche soldino: quanto basta per prendere la licenza e poter fondare una mia azienda. La chiamo Maggi Electric: è l'aprile del 1969, e l'azienda, oggi, esiste ancora. Conosco Vilma, una ragazza friulana, ci sposiamo nel '70. Comincio a frequentare club italiani, mi saranno molto utili per la rete di contatti che riesco a creare, per le amicizie che nascono. Entro anche in un club friulano, grazie a Vilma: sono associazioni importanti, come la "nostra" Valtarese Foundation, per incontrare compaesani, per restare in contatto con le nostre terre e per tenere vive le tradizioni. L'amore per la mia Tarsogno è molto

profondo: penso sia difficile da capire, per chi non ha dovuto lasciare il suo paese, come ho dovuto fare io e tanti, tantissimi altri. Onorare le proprie radici mantenendo un legame forte con il borgo natìo, oltre che un piacere, è un motivo di orgoglio. Per tanti anni organizzo il Tarsogno Day: guai a dimenticare da dove vieni. Ai miei figli canticchio sempre una canzone popolare tarsognina, una di quelle che le nostre nonne ci cantavano, tenendoci sulle ginocchia: "Quando fummo a mezzodì, / ina vecia me avvertì, / a me vegnia avvisar me marì cun la cumar. / Me visinai a in canton, / a piau in man in baston, / canela sù prà testa, / cumme ieea de tempesta". Inizio realizzando impianti elettrici per le case, poi faccio manutenzione di forni nei panifici. Mi impegno molto nel lavoro, ho sempre tenuto a fare bella figura con i clienti. Scelgo collaboratori e dipendenti andando nelle scuole, prendo i più bravi. Cerco anche idraulici e carpentieri, per offrire più servizi ai clienti. Entro in contatto con l'architettura.



Ernesto (il terzo da sinistra in piedi) con alcuni amici di Tarsogno nel 1954



Un'edizione dei primi anni Duemila del Tarsogno Day, organizzato alla "Famea Friuliana", social club di friulani che metteva a disposizione la propria sede per eventi di altre associazioni di emigrati

to Mongiardino, uno che ha fatto carriera, ingaggiato spesso da famiglie molto ricche, e inizio a collaborare con lui. Mister Heinz, il “signore del ketchup”, vuole sempre me, quando deve fare dei lavori. Una gran bella soddisfazione, essere stimato. Quante volte mi sono sentito dire: “you made me look good”, “mi hai fatto figurare bene”. Il massimo, per me. Lavoro spesso anche per lo Stato. Una volta mi capita di fare un’offerta sbagliata, troppo bassa, per partecipare a una gara d’appalto. Me ne accorgo solo quando la vinco: lavoro in perdita, l’ultima cosa che voglio è fare brutte figure o non mantenere la parola.

Guadagno bene, pago bene i miei dipendenti. Comprò casa a Whitestone, un quartiere residenziale del Queens, poi anche a Tarsogno e ne costruisco una in Friuli. E poi prendiamo una casa in Florida. Di tutto questo devo dire grazie all’America. Questa è davvero la terra delle possibilità, dell’American Dream. Se uno ha voglia di lavorare, se si impegna e ha buone idee, ha successo. Era così una volta, e ancora oggi, in parte, è così. E io sento molto il senso di gratitudine per questo Paese.

Tutti gli anni torno in Italia con mia moglie e cerco sempre i miei amici di quando ero bambino. Tutta gente che mi ha lasciato qualcosa. C’è una storia che trovo commovente: un amico mi aveva chiesto di andare a tagliare la legna con lui, mi aveva promesso cinquemila lire, ma non me le aveva mai date perché non le aveva. La notte prima della mia partenza per gli Stati Uniti, sento suonare il campanello: era lui, era venuto per consegnarmi i soldi. Sono gesti che non si dimenticano: lui non c’è più, ma ogni volta che torno in Italia vado a trovare suo figlio e gli ricordo questa storia.

Anche questo vuole dire non dimentica-

re da dove vieni, onorare le tue radici. È quello che ho sempre insegnato ai miei figli – Roberto, che lavora a New York al Battery Park City Authority come direttore della manutenzione, e Sabrina, insegnante di yoga –, perché è ciò che ho imparato dai miei genitori. Io devo tutto a mio padre e a mia madre, ho un amore profondo per la mia famiglia e un senso di gratitudine infinito. I miei figli lo capiscono: e anche se sono nati in America sono affezionati alla loro terra d’origine, parlano benissimo l’italiano e tornano spesso in Italia. Per me e mia moglie è una grandissima soddisfazione. A loro ho cercato di trasmettere anche ciò che mi ha dato la forza di fare quello che ho fatto: impegnarsi, fare del proprio meglio, avere fiducia. Essere onesti, sempre. “Credete in voi e fate del vostro meglio”, ecco cosa ho ripetuto loro infinite volte. Sono stato ascoltato: e questa è la cosa più bella che potessi augurarmi.



Foto di famiglia del 1992: Ernesto tiene in braccio la figlia Sabrina; a sinistra, la moglie Vilma e il figlio Roberto

Famiglie Riccoboni e Piscina

Romano Riccoboni e Nadia Piscina

Il pioniere della ristorazione e i suoi eredi

Romano Riccoboni

Arrivo a New York per amore, nel 1980. Ho conosciuto mia moglie Nadia in Italia. Io sono di Albareto, lei è nata in America, ma la famiglia è di Gotra di Albareto. In Italia faccio l’idraulico e aiuto i miei, che sono contadini, in campagna. Decido di partire per studiare la situazione, non sapevo come sarebbe stata la vita dall’altra parte dell’oceano, voglio rendermi conto prima di prendere la decisione definitiva. La prima impressione è lo shock di una metropoli come New York, per uno che arriva da un paesino come Albareto. Una città così grande non può che offrire tante possibilità, penso subito: e decido di trasferirmi.

Sposo Nadia nel luglio dell’81, lei mi aiuta con la lingua, anche se in casa si parla rigorosamente italiano. Cerco lavoro da idraulico e trovo un istriano che mi assume: conosco anche una persona di Bedonia che aveva lavorato con me, da Pappadà a Compiano. Com’è piccolo il mondo. Dopo cinque anni, un’ernia al disco mi costringe a un’operazione: basta lavori pesanti, sentenziano i medici. Debutto così nel mondo della ristorazione. È mio suocero, Giovanni Piscina, che insiste: «Ti troverai bene, vedrai», e mi assume al “Parma”, in Upper East Side, sulla Terza Avenue, tra la 79ª e la 80ª Strada. L’aveva preso in gestione

nel ’77. Poi mi “sdoppio”, lavoro sia al “Parma” che al “Nicola’s”, sulla 84ª, tra la Terza e Lexington Avenue, dove adesso sono a tempo pieno, dopo che, in seguito al Covid, abbiamo chiuso il “Parma”.

Bella storia, quella di mio suocero: ha cominciato come cameriere e poi ha acquistato e gestito palazzi e ristoranti. Tanto sudore, tanti sacrifici e un grande occhio per gli affari. Io non sono un esperto di cucina, sto un po’ al bar,



Nadia e Romano

controllo tutto, accolgo i clienti. Mai fatto il cameriere, e tantomeno il cuoco. Ma capisco in fretta che per avere successo bisogna puntare sulla qualità delle materie prime, sulla bravura dello chef, sui piatti della tradizione: soprattutto paste fresche e pesce. Questa è la nostra “ricetta”: funziona, visto che da decenni i locali hanno grande successo di pubblico. Clientela di alto livello: nel quartiere vivono famiglie ricche, tanti ebrei, molti sono nostri clienti abituali. La celebre famiglia Tisch è venuta spesso da noi e anche lo scrittore Norman Mailer.

Sono sincero: il lavoro di ristoratore non è mai stata la mia passione: mi sono sempre adattato e l'ho fatto con impegno e con il massimo della professionalità. Ma non mi piacciono gli orari. Gestire un ristorante significa lavorare sei giorni su sette, andare a casa a mezzanotte, cioè non vedere quasi mai la famiglia. I primi tempi

mi pesava molto, poi ci ho fatto un po' l'abitudine.

Man mano che si avvicina l'estate, l'unico pensiero è tornare in Italia, al paese natìo. Vorrei farlo tutti gli anni, anche se non sempre è possibile. Ma un anno sì e uno no, come minimo, torno nella mia Albareto.

Nadia Piscina

Devo tutto a mio padre, è stato un grande, un vero *self-made man*. Ha lavorato come un matto per tutta la vita – posso ben dirlo io, che ho lavorato con lui per 43 anni – dimostrando sempre un eccellente fiuto per gli affari e riuscendo a fare fortuna. È arrivato in America nel 1955, prima che nascessi io. Con i soldi messi da parte, dopo pochi anni ha acquistato un podere in Italia per cinquemila dollari. Poi l'ha rivenduto per una cifra molto più alta: e con quella



Giovanni Piscina, negli anni Cinquanta, con la divisa dell'hotel dove ha lavorato dopo essere arrivato a New York



Giovanni con la moglie Maria Luisa nel ristorante "Parma", seduti davanti all'immane cartina dell'Italia

ha comprato appartamenti: il primo a Borgotaro per i suoi genitori, i miei nonni. È quello dove sono sempre andata io quando tornavo per le vacanze in Italia. Ha aiutato la sorella che era emigrata in Svizzera, ha aiutato il fratello che stava a Londra e che voleva comprare casa. Per la famiglia si è sempre fatto in quattro.

A 17 anni, mi trovo a lavorare per lui. All'inizio mi occupo di contabilità, poi di segreteria affari legali. Se c'è una grana con un inquilino, preparo io gli incartamenti per il tribunale. Abbiamo tanti appartamenti perché mio padre si è lanciato con grande coraggio. Un giorno dice a mia madre, che sgobba da mattina a sera facendo le pulizie: «Vado in città e compro un palazzo». «Tu sei matto». Matto o non matto, va in città e lo compra. Ha avuto due società, entrambe sono andate male, per divergenze con i soci. Dopo la seconda volta, decido di af-

frontarlo: «Se prendi un nuovo socio, vado a lavorare da un'altra parte». Mi ascolta. «Basta che ci aiutiamo l'un l'altro, la nostra famiglia è unita e può superare qualsiasi avversità». È così, infatti.

Intanto, mi sposo con Romano, che mi raggiunge a New York e, per fortuna, si trova bene: insieme a me comincia una nuova vita. E poi un'altra ancora, quando i medici gli vietano di fare lavori pesanti e mio padre lo vuole nel suo ristorante. Io e Romano avevamo preso un negozio di alimentari, ma mio padre non ne vuole sapere: dobbiamo stare uniti. Nel '91 cominciamo a gestire il "Nicola's", mio padre preferisce chiamarsi fuori perché sia il "nostro" ristorante. E lo mandiamo avanti molto bene. A me piace avere un locale, adoro stare tra la gente, vedere i clienti soddisfatti e soprattutto vederli ritornare, è una gran bella soddisfazione. Romano ci sa fare, e poi ha le mani



Una festa di compleanno in famiglia: Nadia e Romano Riccoboni, a sinistra, insieme alle figlie Natasha e Alyssa, a Maria Luisa e Giovanni Piscina

Dal Canada agli States, dai motori alle case

Noi siamo di Valdena di Borgotaro. Partiamo nel 1960, quando non ho ancora compiuto 18 anni. Destinazione Canada: io, i miei genitori e una sorella più grande. Dodici giorni di traversata, da Genova a Halifax, con la nave Conte Biancamano: sulla nave si sta benissimo. Bistecca a volontà: e chi le aveva mai viste? A Valdena il menu è sempre stato lo stesso: minestrone e polenta, stop. La nostra è una storia come quella di tanti altri: costretti a lasciare il nostro paese perché non girano tanti soldi, abbiamo un po' di terra, ma

poca roba. Ce n'è appena per mangiare. Si tenta la fortuna emigrando.

Da Halifax a Toronto, due giorni e una notte di treno. La scelta del Canada era stata fatta perché là c'era già la famiglia di mia zia, dal '49. Mio padre trova lavoro come muratore, io in fabbrica. Studiare? Non c'è tempo, bisogna portare a casa uno stipendio. Avevo studiato in Italia, in seminario, insieme a Renato Fugaccia, diventato poi parroco di Gotra di Albareto. Non sarebbe stata la mia strada, non sentivo la vocazione per fare il sacerdote. Trovo un posto alla Canadian Tire Corporation, resto otto anni. Mi trovo abbastanza bene da subito, a parte il disorientamento iniziale: da Valdena a Toronto è un bello shock, e poi il problema della lingua. Ma c'è una comunità delle nostre parti in Canada: tanti del mio paese, di Borgotaro, di Bedonia, di Valmozzola. Si crea subito un clima di amicizia, di solidarietà: come fossimo tutti fratelli, ci si aiuta l'un l'altro. All'estero, ti accorgi che l'amicizia è molto più solida, molto più vera di quanto non sia in Italia: è difficile spiegarlo, a chi non ha vissuto questa esperienza.

In Canada siamo trattati bene, non c'è razzismo contro di noi. Però gli italiani tendono a stare tra di loro e la gente del posto idem: il canadese non è molto portato a integrare gli stranieri.



Giovanni, da bambino, con la madre e la sorella Rita

d'oro, risolve qualsiasi problema, non c'è una riparazione, nel ristorante o nei palazzi, che lui non sappia fare. Siamo una bella coppia, sempre stati complementari: espansiva e chiacchierona io, più serio e taciturno lui. Andiamo avanti a gonfie vele. E anche le nostre figlie ci danno una mano. Hanno cominciato entrambe quando ancora erano ragazzine, 12 anni una e 14 l'altra: mio padre ci teneva che al sabato venissero al ristorante e si occupassero dei conti e di rispondere al telefono: cinquanta dollari alla settimana, una bella paga, in quegli anni.

Ancora oggi ci aiutano: sono entrambe molto in gamba e sono lanciate nella professione – una lavora nella finanza, l'altra è maestra e ha un'attività in proprio –, ma nel fine settimana vengono al "Nicola's" per tenere in ordine i conti. Anch'io, dopo aver gestito per tanti anni il "Parma", ho rallentato quando sono nati i nipotini: sempre pensato di volerli crescere io, non volevo sentire parlare di mandarli all'asilo. Ma il richiamo del ristorante per me è sempre molto forte: è una festa rivedere i clienti e sapere che da noi si trovano bene.



Il matrimonio della figlia Alyssa con Luigi Intorre, nel 2023: con gli sposi, Romano e Nadia, Natasha con il marito Cristiano Siracusa e la figlia Gianna

Dove abito io sembra quasi di stare a Valdena, si gioca a carte, alla morra, a bocce. Tutti fanno il vino in casa, alla sera ogni appartamento si trasforma in osteria. Si sta insieme, ci si vuole davvero bene. Il problema, per chi è arrivato da poco, è che, non essendo cittadino canadese, non può neanche comprare una birra, se non è in possesso di un permesso speciale. L'ostacolo della lingua per molti è insormontabile, specialmente per gli anziani. Tra di noi si parla quasi solo in dialetto. In fabbrica te la cavi bene con l'italiano: ci sono tantissimi emigrati anche dal Sud. Ci si dà tutti da fare, dopo cinque anni si ottiene la cittadinanza, allora puoi fare quello che vuoi. Con gli amici si sta insieme nel poco tempo libero, alla sera: per il resto, lavoro, lavoro, lavoro. Bisogna rimboccarsi le maniche per guadagnare, l'obiettivo di tutti è comprarsi una casa. Di tornare in Italia per una vacanza, in quegli anni, non se ne parla: chi se lo può permettere? Servono sei/settecento dollari

per il viaggio: troppo, visto che se ne guadagnano cinquanta alla settimana. Una sera, incontro un ragazzo che mi guarda, timoroso, impaurito. «Da dove vieni?». «Da Borgotaro». «Davvero? E cosa fai?». «Mi sono perso, non so cosa fare, non so dove sono». «Salta sull'auto, vieni con me». Lo porto a casa, chiedo a mia mamma di preparargli una cena, parliamo delle nostre terre e di come si sta a Toronto. È Frank Longinotti, di Pieve di Campi, tra Borgotaro e Bedonia. Poi lo accompagno nella sua casa. Lo rivedo tantissimi anni dopo, a Borgotaro. Mi abbraccia forte. E poi scrive su Facebook: «Giovanni Zaccarini, l'uomo più buono del mondo». Ci sentiamo ancora: lui vive a Calgary, ha fatto i soldi, adesso si diverte a fare il pittore.

Incontro mia moglie a New York nel 1966, un giorno che scendo dal Canada con un amico per una mini vacanza. Sono nove ore di auto, per i ragazzi è un classico andare a Manhattan per ballare in uno dei locali alla moda: sen-

za tanti preparativi, si decide di partire e si salta sull'auto, per una toccata-e-fuga. Mia moglie, Rita Beccarelli, è di Rovinaglia, frazione di Borgotaro: ha qualche anno meno di me, ci eravamo già conosciuti al paese, perché sua madre e sua nonna materna erano di Valdena. Anche lei era arrivata in America nel '60. Io e il mio amico veniamo invitati a casa del mio futuro suocero. Ci preparano i ravioli: me li ricordo ancora. Con Rita nasce subito una simpatia, cominciamo a scriverci, a telefonarci. Due anni dopo ci sposiamo. Mi trasferisco a New York, mentre la mia famiglia resta a Toronto: a mio padre avevo trovato un posto nella fabbrica dove lavoravo io, ci è rimasto fino a ottant'anni, poveretto. Mia sorella Rita ha sempre lavorato in un supermercato.

Il viaggio di nozze, in Italia: non sarei andato da nessun'altra parte. Che emozione, tornare a Valdena, a Borgotaro. Non ci andavo da otto anni, è una cosa meravigliosa. Trovo ancora mia nonna, rivedo i miei borghi, mi

sembra tutto così piccolo, ma il cuore batte forte. Un'emozione indescrivibile: bisogna essere emigrati, per capire cosa significa la gioia di tornare a casa, anche solo per pochi giorni, emozionarsi e commuoversi per tutti i ricordi dell'infanzia che ti tornano in mente.

A New York devo ricominciare tutto da capo. Vengo assunto alla General Motors, che ha uno stabilimento a Tarrytown, nel Westchester. Mia moglie fa la sarta in una fabbrica di abiti da sposa. Affittiamo un appartamento nel Bronx, dopo qualche anno prendiamo casa a Jonkers, dove restiamo vent'anni, prima di trasferirci a Yorktown. New York è diversa da Toronto: in Canada ho vissuto negli anni di un'immigrazione giovane, a New York ci sono famiglie italiane che si sono trasferite da qualche generazione. Ci aiutano molto le associazioni a restare uniti. La Parmigiana, che non c'è più, la Valtarese Foundation. Si organizzano feste, ci si incontra, si tengono, molto forti, i legami con la nostra terra.



Toronto, anni Sessanta. Giovanni, subito ribattezzato Joe, è emigrato quando non aveva ancora 18 anni



Foto di famiglia in Canada: Giovanni (il primo a destra) è con la sorella, il padre, il cugino Eugenio Fugaccia e altri parenti



Giovanni (a destra), padrino al battesimo della nipote Carla, con la sorella, il cognato Giovanni Zaccarini (omonimo, anche lui di Valdena, ma non parente) e la madrina, Silvana Fugaccia

Resto alla General Motors per ventotto anni: quando viene chiuso lo stabilimento mi propongono di andare ad Atlanta, in una fabbrica appena aperta. «Ho due figlie grandi: come faccio a spostarmi in Georgia?», dico io. Mi offrono 60 mila dollari “una tantum”. Dico di no. Dopo tanti anni di sacrifici, stiamo bene; le nostre figlie stanno cominciando le loro carriere: Rosanna fa la maestra, Lisa la terapeuta, segue i bambini autistici. Chi me lo fa fare di cominciare una nuova vita a 56 anni? Riesco a ottenere che mi paghino i contributi per i due anni che mancano ai trenta e vado in pensione. Comincio davvero un'altra vita, ma a casa, con la mia famiglia: prendo la licenza e apro un'agenzia immobiliare. Vendo case a Jonkers, gli affari vanno bene, per me è un bel riscatto, dopo i sacrifici fatti

per tanti anni, fin da quando ero ragazzo. Un giorno vengono a trovarmi i fratelli Fugaccia: don Renato, Eugenio e Antonio. Li porto sull'Empire State Building. Là in cima, ci abbracciamo e don Renato dice: «Ragazzi, chi l'avrebbe mai detto che gente come noi che andava con pecore e capre si sarebbe trovata un giorno sull'Empire State Building?». È proprio così, chi l'avrebbe mai detto?

Il legame con il mio paese resta intatto. Ho ancora la casa che era dei miei nonni e poi dei miei genitori. L'ho fatta sistemare. Non ci va nessuno, ma non la venderei per nulla al mondo. Ci ho portato anche mio nipote: ci tengo che sappia da dove viene la nostra famiglia. A New York sto bene, qui ho fatto gran parte della mia vita, ma il cuore è sempre nella mia Valdena.



Giovanni con la moglie Rita Beccarelli, anche lei emigrata in America nel 1960: è originaria di Rovinaglia di Borgotaro

PARIGI

La storia di una famiglia scolpita nel legno

Il legno è il grande protagonista della storia della famiglia Cardinali, partita da Tornolo negli anni Venti del secolo scorso per scappare dalla miseria e diretta in Francia. I primi a lasciare l'Italia sono i fratelli Nazzareno e Luigi, con le rispettive mogli Elisabetta e Giovanna: destinazione Alfortville, qualche chilometro a sud di Parigi. È il 1927. Dopo pochi anni, le due coppie si trasferiscono nella capitale, in Rue de Montreuil, una strada piena di botteghe di artigiani del legno. Molti sono originari della Val Taro, ma ci sono anche tanti emigrati dal Veneto: ancora oggi, nella strada completamente ristrutturata e irriconoscibile rispetto a un secolo fa, c'è il negozio Veneta Cucine.

Nazzareno è un esperto verniciatore, lavora in un laboratorio vicino a casa. Negli anni Trenta a Parigi viene scoperto il grande valore dei mobili antichi e lui si dedica a questo settore, specializzandosi come restauratore e verniciatore, e ha grande successo. La moglie Elisabetta fa la portinaia della casa dove abitano. Hanno una figlia, Maria, che sposerà Danilo Guindani, emigrato in Francia da Cremona: dal loro matrimonio nascerà io, Fabrice o, all'italiana, Fabrizio. Sono ingegnere informatico, lavoro per l'azienda che si occupa della gestione organizzativa della metropolitana di Parigi. Da anni

vivo a Magny-Le-Hongre, un comune di poco più di cinquemila anime nella regione dell'Île-de-France, famoso in tutto il mondo perché è il territorio dove sorge Disneyland Paris, che richiama 16 milioni di visitatori ogni anno. Sono francese e sto benissimo in Francia, ma il cuore batte sempre per



Fabrice Guindani e la moglie Karine
Deflorenne in Bretagna nel 2023



■ Nazzeno Cardinali con la moglie Elisabetta ad Alfortville nel 1935

il “nostro” Appennino, per Tornolo, per Tarsogno. Negli anni, con la gente del mio paese di origine, abbiamo organizzato a Magny diversi appuntamenti culturali ed enogastronomici: un grande successo e, per me, una soddisfazione immensa, perché mi fa molto piacere tenere vivo il legame con le mie radici.

Facciamo un salto indietro, alla prima e alla seconda generazione dei Cardinali a Parigi. Mia madre viene assunta alla Crt, la Compagnia italiana turismo, nella sede della capitale; fa la dattilografa e l'interprete.

Anche Luigi, come il fratello Nazzeno, si trasferisce da Alfortville a Parigi e apre una fabbrica di mobili, in Avenue de Taillebourg, che riscuote da subito un buon successo. Hanno quattro figli, due maschi e due femmine, con storie diverse e molto interessanti. Louis, soprannominato “Gino”, fa una brillantissima carriera come dirigente dell'Eni in Francia e in Corsica. È affezionatissimo alle tradizioni e al legame con il Parmense – ogni anno, regolarmente, torna al paese dei suoi avi – e si dà da fare nel Comune di Charenton-le-Pont, alle porte della capitale. È soprattutto grazie al suo impegno che, nel 1987, inizia uno “storico” gemellaggio con la Val Taro. È “Gino” il promotore e sostenitore dell'iniziativa: il primo Comune dell'Appennino coinvolto è Tornolo, ma poi altri paesi aderiscono. E oggi, ormai da molti anni, è Borgotaro che prosegue la tradizione, organizzando spesso iniziative per rinsaldare il legame.

Maria sposa Francesco e, dopo tanti anni a Parigi, decide di trasferirsi a Bedonia, per essere vicina ai parenti e agli amici. Pino, soprannominato “Pepino”, coltiva fin da ragazzo la passione per il disegno e i colori: diventa uno stimato pittore, conosciuto e apprezzato

anche fuori dai confini della Francia: vengono organizzate delle sue mostre in tanti Paesi europei, anche in Val Taro: proprio i nostri monti sono una grande fonte di ispirazione, essendosi specializzato in quadri di paesaggi. Un'ottima “scusa” per trascorrere ogni anno le vacanze a Tornolo e stare insieme ad amici e parenti. Yvonne, la figlia più giovane, sposa Bruno Lusardi, un tornolese che fa a sua volta – un segno del destino – l'artigiano del legno. È un esperto restauratore di mobili antichi, e anche quando Yvonne e Bruno decidono di lasciare Parigi per trasferirsi a Tornolo, continua a svolgere il mestiere di restauratore. Yvonne, invece, si dedica con passione al volontariato, alla politica e all'amministrazione. Si iscrive al Partito socialista, guadagnando la stima di tutti, ottiene anche incarichi



■ Louis Cardinali il giorno delle nozze con Janette Bertin

negli organi provinciali; dovrà poi, con grande dispiacere, limitare il suo impegno per motivi di salute.

Un altro capitolo della nostra storia tornolese-parigina è rappresentato dalla famiglia Lusardi, con la quale siamo imparentati da generazioni. Pino Lusardi e la moglie Majorina emigrano da Tornolo nel 1956: Pino accoglie il consiglio della sorella, che

sta già da anni in Francia, e trova impiego nella società Legal, dove lavora il cognato. Vivono alla periferia di Parigi, ma poi si trasferiscono, con i figli Pascal e Valerie, a Magny-Le-Hongre, vicino a casa mia. Frequentarsi è come sentire aria di casa. Quasi come quando torniamo ai nostri borghi. In Francia stiamo bene, da generazioni. Ma il cuore batte sempre per la nostra valle.



Anni Sessanta: il battesimo di Fabrice Guindani. Da sinistra, Luigi Cardinali e la moglie Giovanna, i nonni di Fabrice Elisabetta e Nazzareno Cardinali. Dietro, Yvonne Cardinali e (con il cappello) l'amica Madame Gaillard

Famiglia Fulgoni

Margherita Fulgoni Cavanna

Gli “scaldini” dell’Appennino

Due storie in una, quelle dei Fulgoni a Parigi. La storia della famiglia che fugge dalla miseria dell’Appennino – Boccolo dei Tassi, frazione di Bardi – e, in Francia, riesce a dimenticare la fame e gli stenti patiti da genitori e nonni, e la storia di un mestiere molto, molto particolare, quello degli “scaldini”. Ho scritto un libro, *Il prezzo del cioccolato* (Edizioni Lir, 2023), per raccontare queste storie incrociate: per fermare la memoria e perché sia di esempio alle generazioni future, perché non dimentichino chi siamo e da dove veniamo.

Il barone Haussmann è il personaggio che, tra il 1860 e il 1870, costruisce i più bei palazzi di tutta Parigi. Per scaldare gli appartamenti e per far arrivare l’acqua calda inventa un sistema originale e innovativo: negli scantinati allestisce una sala caldaia condivisa, alimentata a carbone, che diffonde aria calda nei vari appartamenti attraverso condotti installati nel pavimento o nei muri. Lo “scaldino” è quello che si occupa di caricare di carbone la caldaia. Curiosamente, la stragrande maggioranza degli “scaldini” di Parigi arriva dalle nostre terre: soprattutto Boccolo, ma anche da paesi dell’Appennino piacentino, come Morfasso, Groppallo, Farini.

Mestiere duro, molto duro. Perché le caldaie devono funzionare 24 ore su

24, ovviamente, almeno dal 15 ottobre al 15 aprile, secondo le norme dell’Amministrazione di Parigi. Oltre al caricamento, spalando il carbone dal deposito alla caldaia, occorre anche togliere la cenere dopo la combustione e trasportare pesantissimi sacchi dallo scantinato al piano terra, perché i netturbini poi li carichino e portino via. La giornata-tipo dello “scaldino” comincia con la sveglia alle 3, per cominciare a fare il giro. A piedi, in metropolitana e in seguito in moto-



Margherita Fulgoni Cavanna

rino, sfidando freddo e pioggia: in febbraio, a Parigi capita non di rado che la temperatura sia anche di dieci gradi sotto lo zero. All'ora di pranzo si riesce a fare una breve pausa, per un boccone e un riposino, ma alle 3 o alle 4 del pomeriggio bisogna riprendere il giro, perché servono più cariche al giorno. Ore di sonno, pochissime.

Fanno tenerezza, questi ragazzi che si incontrano, sporchi di carbone dalla testa ai piedi. Molti di loro "curano" diversi palazzi, anche dieci o venti. Dipende da quanto gli amministratori di condomini che li ingaggiano sono soddisfatti del loro lavoro. In compenso, si guadagna bene: soprattutto chi si dà da fare e riesce ad avere l'incarico per tanti palazzi: si mette insieme uno stipendio molto più alto di quello di un operaio: è questo lo stimolo di tanti emigrati. Non ci sono sabati e do-

meniche, non ci sono giorni di riposo o di ferie. Dopo metà aprile, il lavoro finisce e si torna in Italia. Donne e figli sono rimasti al paese e attendono con ansia il ritorno degli uomini: arrivano con tanti regali nelle valigie: per mogli, fidanzate, figli, genitori. Mio nonno da Parigi ha sempre portato a casa oggetti raffinati: piatti di porcellana, tazze, vassoi, zuccheriere. Ne abbiamo ancora diversi, restano un bellissimo ricordo di quegli anni. Duri, ma importanti: perché con i soldi che si guadagnano si può garantire ai nipoti un futuro migliore.

Da aprile a ottobre, gli uomini lavorano nei campi. Si prepara la legna che le mogli utilizzeranno in inverno, si taglia l'erba per le mucche, si raccoglie il grano, che darà il pane. Negli anni Trenta, sull'Appennino la vita è dura. Fanno tutti i contadini, ma le famiglie

possiedono solo dei piccoli fazzoletti di terra, con cui è difficile sfamare i figli, spesso molto numerosi. E lo stesso con le due o tre mucche che ogni famiglia ha nella stalla, per il latte e il formaggio. È già un lusso potersi permettere un maiale: una volta stagionati, i salumi daranno cibo per molti mesi. Ma non c'è abbastanza cibo per tutti: ecco perché l'emigrazione diventa una necessità. Qualcuno che ha parenti in America che possono "chiamarli", impegnandosi ad accoglierli e ospitarli – come prevedono le norme sull'emigrazione – tenta la fortuna oltre oceano. La Francia ha il vantaggio di essere più vicina, anche se meno conosciuta, perché più raramente meta dei nostri compaesani.

Il primo della famiglia Fulgoni a partire da Boccolo, alla fine degli anni Venti, è Domenico, mio nonno paterno. Sei mesi a Parigi, facendo lo "scaldino", e sei in Italia, lavorando nei campi. Quando suo figlio Paolo, mio padre, ha 13 anni, lo porta con sé a Parigi. Non c'è tempo di studiare, bisogna guadagnare. Trova una camera ammobiliata, molto modesta, in Quai de Passy, per le poche ore di riposo che il lavoro permette. Mio padre è troppo piccolo per un lavoro così duro: gli vengono assegnati i compiti di fare la spesa e preparare da mangiare per i suoi compagni di camera. I colleghi del padre gli insegnano qualche parola di francese, il minimo indispensabile per comprare il cibo. Va avanti così, per anni.

Nel '39 la guerra è alle porte: mio nonno e mio padre tornano in fretta e furia a Boccolo, dove ci sono mia nonna e altri cinque figli. C'è forte disagio, in famiglia, per il comportamento di Mussolini contro la Francia che ha accolto Domenico e Paolo. Nel dicembre del '40 mia nonna Margherita muore, lasciando il marito e sei figli nello

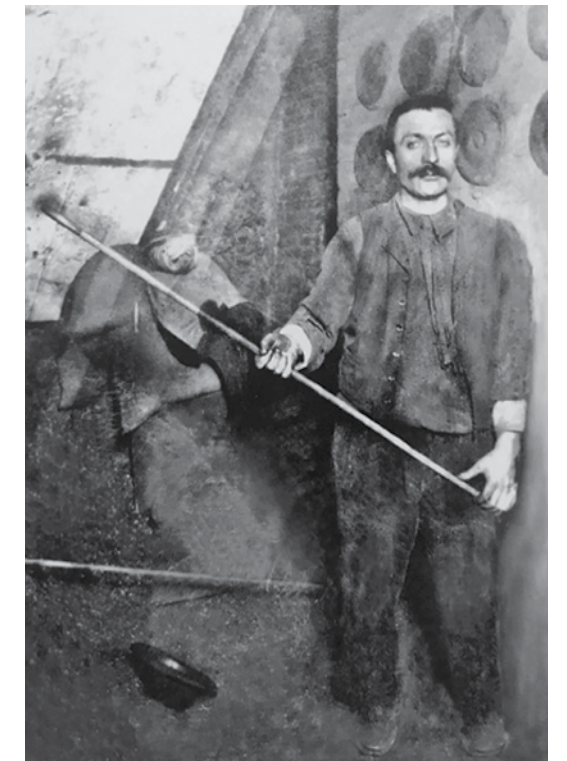
sconforto, un mese dopo mio padre viene arruolato negli Alpini e mandato nei Balcani.

Dal fronte scrive lettere a Angelina, una ragazza di cinque anni più giovane con la quale aveva incrociato qualche tenero sguardo incontrandola nelle strade del paese. Diventerà una storia d'amore tanto romantica quanto rocambolesca, quando Paolo, dopo l'Armistizio, riuscirà a tornare in Italia. Dimostrandosi molto coraggiosa e tenace, Angelina, mia madre, scapperà da casa per sposare mio padre, dopo aver architettato con lui il piano di fuga.

A questo punto, è indispensabile andarsene dal paese, anche per scappare dalle voci che si rincorrono. Del resto, a mio padre non piace affatto la vita del contadino, ha imparato ad amare la Francia e vede Oltralpe il suo futuro.



I tre fratelli Gino, Paolo e Antonietta insieme ai genitori nel 1924



Domenico, il padre di Paolo, al lavoro in una caldaia negli anni Trenta

Parte con un solo pensiero: trovare il modo di fare arrivare la sua sposa: in aprile finalmente ci riuscirà. Accetta al volo – perché ha bisogno di lavorare – la proposta di un artigiano italiano che gli offre un posto da spazzacamino. Nell'aprile del '47 sua moglie, con il pancione, sale per la prima volta in vita sua su un treno che la porta alla Gare de Lyon. Un mese dopo nasco io, vengo chiamata Margherita, in ricordo di mia nonna, o Marguerite, in francese, o, più spesso, "Ghighit". Paolo diventa Paul, Angelina Angèle. Mio padre intanto entra in un giro di "scaldini", si organizza per gestire qualche caldaia al mattino prima di andare a fare lo spazzacamino e alla sera dopo aver finito. Mia madre invece ottiene un posto da portinaia: qualche soldo in più in casa e un appartamento a disposizione per la famiglia. Mio padre non è entusiasta della situazione: è un uomo molto in gamba, ambizioso, sa guardare lontano. Faccio un

esempio: quando ho 13 anni mi dice: «Devi imparare l'inglese», mi mette su un aereo e mi manda un mese a casa di una famiglia in Inghilterra. Non vuole più fare né lo spazzacamino né l'antico mestiere dello "scaldino". La sua prima ambizione è quella di tutte le persone costrette a emigrare dal proprio Paese: dare ai figli una vita migliore della propria e di quella dei genitori. A cominciare dagli studi: nessuno della sua generazione aveva potuto permettersi questo lusso, ma pretende che io vada a scuola. «Lì costruirai il tuo futuro». Si mette in testa di aprire un'attività in proprio: ma occorre essere residenti da almeno cinque anni in Francia, per poterlo fare. Presenta domanda per ottenere la cittadinanza francese: capisce che è la cosa giusta da fare, perché l'Italia resta nel cuore, ma per la Francia nutre un sentimento di enorme riconoscenza. A Parigi sta bene, ammira molto il generale De Gaulle. Ricordo

come fosse oggi il giorno in cui è arrivata la busta con il tanto agognato documento: la apre con religiosa attenzione, è un momento solenne, capisce che quel pezzo di carta potrà cambiare la sua e la nostra vita. È così: nel 1967 apre un'attività artigianale, in società con un francese, la chiama orgogliosamente Établissements Fulgoni: si dedica al montaggio e alla manutenzione di impianti di riscaldamento. Aiuta tantissima gente del nostro Appennino a emigrare in Francia. Assume amici, figli e parenti di conoscenti e compaesani, per dare loro un lavoro e anche la possibilità di richiedere un permesso di soggiorno. Il lavoro va bene, la piccola società diventa una ditta vera e propria, dopo qualche anno arriva ad avere trenta dipendenti. Una soddisfazione impagabile, per mio papà: e una grande tranquillità economica per tutta la famiglia. Sempre con l'Italia nel cuore: mai saltata una vacanza nel nostro Appen-

nino. Da bambina e ragazza, tre mesi d'estate tutti gli anni. Per me è sempre stata una festa: sto bene in campagna, con i contadini, parlando il dialetto che ho imparato in casa. Si vede che il mestiere di "scaldino" è nel destino della mia famiglia: durante una vacanza in Italia conosco Vittorio Cavanna, di Farini, nel Piacentino. Anche lui emigrato a Parigi, anche lui "scaldino", seguendo le orme di uno zio. Ci fidanziamo e, nel 1970, ci sposiamo. Intanto, dopo il liceo mi ero iscritta alla Sorbona e avevo studiato Lingue: ma interrompo quando nasce la mia prima figlia. Mio marito entra subito nella ditta di mio papà e impara in fretta il mestiere. Tocca anche a me una scelta: riprendere gli studi o dedicarmi alla ditta di famiglia. Scelgo la seconda strada: mi dispiace abbandonare il vecchio sogno di diventare professoressa di Inglese alle superiori, ma la Établissements Fulgoni mi sta molto a cuore.



Da sinistra: in piedi, Paolo insieme ai fratelli Attilio e Gino e, seduti, la sorella Severina, il padre Domenico, la madre Margherita e la sorella Rosa



Paolo, durante il servizio militare negli Alpini, nei Balcani, legge una lettera di Angelina, la sua futura moglie



Angelina e Paolo, nel maggio del 1947, il giorno del battesimo della figlia Margherita



Paolo con Margherita nel 1947 davanti all'azienda Squeri, la prima ditta dove ha lavorato



1950: Margherita e Jean-Pierre, il figlio del sarto, nel cortile del palazzo dove vivevano



1960: Angelina nell'appartamento in Rue du Cherche-Midi

È grazie ai successi della ditta che la mia famiglia ha potuto guadagnare bene e progredire, lasciando alle spalle tutti i sacrifici di mio padre e mio nonno. Quando mio padre, anziano, va in pensione, nel '91, pensiamo mio marito e io a mandarla avanti. Fino al 2005, quando cediamo la società a un nostro cugino, che mantiene il nome Fulgoni, e ancora oggi è così. Il mestiere di "scaldino", da tempo, non esiste più. Le due figlie che abbiamo avuto, Alessandra, nata nel '71,

ed Elisa, nel '78, sono entrambe bravissime, in carriera. Io e Vittorio ne andiamo molto fieri: la primogenita, laureata alla Sorbona, è direttrice della comunicazione del gruppo Cegos, che si occupa di formazione; l'altra ha studiato alla prestigiosissima università di Scienze politiche Sciences Po e si occupa di comunicazione per una compagnia di assicurazioni. Ci hanno dato anche tre nipoti. Siamo felici. E lo sono di sicuro anche Paolo e Angelina: dobbiamo tutto a loro.



Paolo e Angelina passeggiano in Rue de Rennes negli anni Sessanta

LONDRA



“Tra le navate della chiesa di St. Peter”

Quante storie ho ascoltato in tanti anni, quante vite ho incrociato camminando per le strade di Londra, tra le navate della chiesa di St. Peter, nel circolo dove si radunavano gli emigrati a raccontarsi la vita di prima e quella di adesso. Tra le ombre e le luci di una grande città, spesso indifferente, ho conosciuto il cuore dell'emigrazione italiana, quella che ha lavorato senza sosta, che viene dall'Appennino, da paesi piccoli, da case di pietra.

Anche io porto nella mia famiglia esperienze di gente che è andata via, in Sud America, Argentina e Uruguay.

A St. Peter ho accolto generazioni diverse, ognuna con la propria storia.

I pionieri, la "vecchia emigrazione", uomini e donne che sono arrivati in Inghilterra con una speranza incrollabile e si sono fatti un nome, senza che nessuno regalasse loro niente. Li ho visti stringere i denti, costruire, risparmiare, rialzarsi dopo le cadute, ho conosciuto le loro debolezze e la loro generosità.

Ho visto la fatica farsi coraggio, la solitudine farsi comunità.

Ho conosciuto anche giovani delusi, soli in una città che non li aspettava e non li capiva: la generazione degli anni Ottanta, con tanti sbandati, sconfitti dalla vita. Ho conosciuto gli emigrati del terzo Millennio, medici, ingegneri, laureati, ragazzi pieni di talento che oggi si spostano con la testa alta, non per fame, ma per cercare nuove opportunità.

Ho cercato di tenere tutti insieme; a tutti ho aperto la porta.

Leggere queste pagine è come varcare quella soglia e ritrovarsi in un mondo fatto di ricordi, di speranze, di sfide.

Sono pagine da sfogliare con rispetto e gratitudine, perché in ogni riga c'è il cuore di chi ha vissuto con forza e dignità.

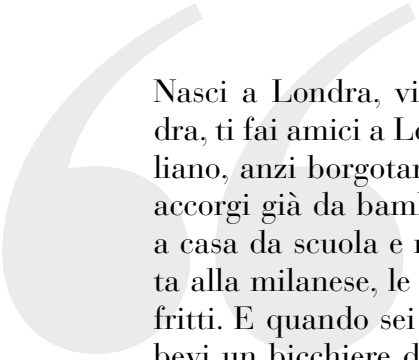
Mi auguro che queste storie possano arrivare ai giovani.

Il libro potrà parlare anche a loro, per far sentire il calore di una comunità che, in ogni epoca, ha saputo stringersi attorno alle sue radici.

A tutti voi che leggerete, il compito di custodire queste memorie.

Padre Carmelo
ex parroco di St. Peter's Church,
aiuto cappellano del carcere di Regina Coeli di Roma

La guerra, le tovaglie bianche e i sorrisi dei clienti



Nasci a Londra, vivi e lavori a Londra, ti fai amici a Londra. Ma resti italiano, anzi borgotarese: sempre. Te ne accorgi già da bambino, quando torni a casa da scuola e mangi una cotoletta alla milanese, le lasagne, o i funghi fritti. E quando sei un po' più grande bevi un bicchiere di vino, il caffè, poi ti concedi un grappino. Capisci che sei diverso dagli amici di Londra. Sembrano cose banali, ma non lo sono. Noi italiani abbiamo la cultura della famiglia, rispettiamo i genitori, i nonni.

Io, nato a Londra, ho capito da subito che noi italiani siamo diversi. Grazie soprattutto agli insegnamenti di mio papà, alla sua storia e a quella di mio nonno. Storie da romanzo.

Un giorno, avrò avuto 11 o 12 anni, ero in auto con mio papà tra Borgotaro e Bardi. A un certo punto, sul Passo del Santa Donna, accosta, scendiamo davanti a un cippo dedicato ai Caduti partigiani. «Questi non sono nomi scritti sul marmo – mi dice, serio –. Sono persone che avevano qualche anno più di te e che sono morte in guerra. Sono morte per darti la libertà di fare quello che ti pare e piace. Di leggere quello che vuoi, di studiare quello che vuoi, di votare chi vuoi. Grazie a loro e all'educazione che hai avuto tu potrai sempre scegliere di fare quello che preferisci. Potrai andare a vivere dove vorrai, in vacanza

dove vorrai, fare l'avvocato o il medico o quello per cui ti sentirai più portato: ma tieniti strette le radici, le tue origini. E ricordati sempre che potrai fare questo grazie alle persone che sono venute prima di te».

Non l'ho mai dimenticato, non lo dimenticherò mai. Ogni volta che vado a trovare mio papà al cimitero, mi fermo anche davanti al Sacrario dei Caduti per la libertà. Rendo omaggio a questi eroi, mi commuovo, parlo con loro: «Non vi conosco, non ho idea di chi siate, ma vi dico grazie perché so che se posso fare quello che mi piace lo devo a voi». Lo faccio e lo dico con il cuore.

Ogni volta che torno al Borgo mi emoziono: mi sembra di vedere mio nonno sul balcone che fuma il Toscano, l'altro nonno che coglie dagli alberi le prugne e le ciliegie per me, una zia ai fornelli che cucina. E penso ai miei genitori e ai miei zii che sono emigrati, che sono stati costretti ad abbandonare la loro casa. Non per una vacanza, ma perché non avevano da mangiare. Si sono fatti un mazzo così. Arrivati in Inghilterra con il miraggio di un lavoro. In genere "chiamati" da un fratello o un cugino e catapultati in un mondo sconosciuto, senza capire una parola di inglese e passando ore, ore e ore nelle cucine dei ristoranti e delle caffetterie italiane a lavare piatti e tazze. Gente che non

era mai uscita dal proprio paese, che non era mai stata neanche a Parma, si ritrovava in una metropoli come Londra. Penso a mia mamma, arrivata nel '48. Il giorno dopo l'arrivo, in sala a servire piatti ai clienti. «Ma come facevi, senza parlare la lingua?», le chiedeva sempre. «Ho imparato subito a dire “grazie” e “scusi”, “sorry” e “thank you”». Incredibile.

Mio nonno, Giovanni Cacchioli, classe 1899, arriva a Londra dopo la Prima guerra mondiale, “chiamato” da uno zio che lavorava da qualche tempo in un ristorante italiano. Nel '28 nasce la sua prima figlia Maria, nel '29 Giuseppe, mio padre. Dopo tanti sacrifici, riesce a mettere da parte un po' di soldi e a comprare un terreno a Borgotaro, vicino all'Assistenza pubblica, di fianco al torrente, e costruisce una casa. “Ho fatto il mio”, pensa: e decide di tornare a casa. Nel '39 nasce un altro figlio, Mario. Mio nonno è contento: ha tre bimbi, vive nel suo paese in una casetta che è riuscito a costruire dopo tanti sforzi in Inghilterra. Cosa chiedere di più alla vita? Purtroppo, la situazione geopolitica sta degenerando, la guerra incombe. Non vuole sentire parlare di tornare a combattere, lui che ha fatto la Prima guerra mondiale, che è stato fatto prigioniero dai tedeschi, che ha mangiato per tre mesi zuppa di ortica, prima di riuscire a scappare e a tornare a casa. Raduna tutta la famiglia e decide di tornare in Inghilterra. È il 1940, attraverso l'Europa in guerra, con la moglie Veronica Curà, due bimbi piccoli e un neonato di sei mesi. Trova lavoro in una trattoria di famiglia. Poco tempo dopo, un altro guaio. Facciamo un passo indietro. Pochi sanno che dopo la Prima guerra mondiale la polizia inglese aveva investigato su tutti i cittadini di origine tedesca, assegnando a ognuno una sorta di “codice di pericolosità”: 1, 2 o

3, a seconda che fossero simpatizzanti nazisti, persone da tenere d'occhio o gente tranquilla. Con gli italiani, non avevano avuto il tempo per farlo. E così un giorno Winston Churchill, nel dubbio, aveva deciso di fare arrestare tutti i maschi italiani tra 16 e i 70 anni.

Al locale dove lavora mio nonno Giovanni arrivano due poliziotti – che lui conosceva bene, erano clienti del locale – e gli dicono: «John, devi venire con noi». «Ma perché? Non ho fatto niente di male». «Non preoccuparti: devi solo venire per firmare un foglio, tra un'ora



Il cuoco Giuseppe Ruggeri (a sinistra), Giuseppe Cacchioli (in giacca e cravatta) e Roberto Cardinali nel 1958 nel loro primo locale, il “Queens Restaurant”

torni indietro». Non va proprio così: viene arrestato e deportato sull'isola di Man, dove resta per qualche anno. Un bel problema per mia nonna, che non parla inglese: non può certo pensare di gestire il locale né di pagare l'affitto di casa. Mio papà ha 11 anni, mia zia 12. Tocca a loro andare a lavorare. Per fortuna si imbattono in Peppino Leoni, un italiano che ha un locale a Soho, “Quo Vadis”, e che ha bisogno di aiutanti. Mi commuovo, tutte le volte che ci penso. Mister Leoni ha scritto un libro, *I Shall Die on the Carpet* (*Morirò in*



Albina Cardinali, nel 1958, al “Queens Restaurant”. Ha sposato Giuseppe nel 1951

servizio): anni dopo l'ho trovato nella libreria di mio papà, l'ho letto e ho pensato: «mamma mia, voglio diventare come questo signore». Mio papà lavora in cucina, quindici ore al giorno a pelare patate e lavare piatti e bicchieri; sua sorella, con un po' di rossetto e un tacco alto, in sala.

Quando arrivano al ristorante i militari americani e la vedono, così piccola, al lavoro, le allungano delle belle mance e le danno un po' di cioccolato. E cosa fa mio papà? Le dice: «Quando tornano gli americani, chiamami, voglio parlare con loro». Detto, fatto. «Abbiamo amici che hanno visto il vostro cioccolato e ne vorrebbero un po': possiamo comprarlo da voi?». Mia zia diventa rossa: «Non ci sono soldi, come lo possiamo pagare?». «Semplice – risponde mio padre – useremo i soldi delle tue mance, lo compriamo e rivendiamo: così possiamo mantenere la famiglia». Lo paga una sciocchezza – addirittura i soldati volevano regalarlielo, ma lui si è rifiutato, «non lo voglio per me, lo voglio comprare per poterlo dare ai miei amici» –, poi passa alle sigarette, ad altre cose. E riesce a mettere da parte qualche sterlina. Intanto, i cuochi lo prendono in simpatia, perché lavora come un matto, fa orari impossibili senza lamentarsi mai: gli insegnano le nozioni basilari, a 12/13 anni diventa aiuto chef.

Quando mio nonno viene riportato a Londra – nel '45, dopo l'uccisione di Mussolini – va subito a cercare il locale dove lavorava: non c'è più nessuno. Rintraccia la moglie e i tre figli, due dei quali hanno iniziato a lavorare per mandare avanti la famiglia. Il suo più caro amico, Luigi Vignali, di Bedonia, ha tre locali. «Uno è tuo», gli dice. Mio nonno non crede alle sue orecchie. «Non posso accettare, non posso pagartelo». E l'amico: «Ti ho chiesto qualcosa? No.

Ogni settimana, metti da parte i soldi per pagare i fornitori e per gli stipendi del personale, qualcosa per la tua famiglia in caso di necessità. E metti da parte qualcosa per me: quando hai cinquanta sterline, me le dai». Nessun contratto, solo una stretta di mano. Anche questo, non è commovente? Tanti anni dopo, divento amico del nipote, Marco Vignali. Quando mio padre lo scopre, si mette a piangere: «Dobbiamo tutto al nonno del tuo amico».

Nel 1948 comincia una nuova vita, per mio nonno e mio padre. E accade una cosa molto curiosa. Mia zia fa la cameriera nel locale di una famiglia di Rovinaglia, nella stessa strada dove lavorano mio nonno e mio papà. La figlia del titolare, Adele, ha una nostalgia pazzesca di casa, dei parenti, degli amici, in parte rimasti in Italia. Scrive a casa, chiedendo aiuto. Sua sorella Al-

bina, che ha 18 anni, prende un treno per venire a Londra, per stare un po' con lei. A Victoria Station c'è anche mio padre, che aspetta l'arrivo di un parente. Vede Adele: «Cosa fai qui?». «Sta arrivando mia sorella, non vedo l'ora». Quando arriva in stazione, Albina resta impressionata dalla folla. Impressionata e intimorita. È così confusa che non capisce nulla. Resta sul treno finché non sono usciti tutti i passeggeri. Sul marciapiede del binario, ci sono solo Adele e mio padre. Abbraccia la sorella, che poi le presenta mio padre. «Piacere, Giuseppe». «Piacere, Albina». Un colpo di fulmine per tutti e due. Albina dovrebbe restare solo qualche mese, per fare compagnia alla sorella e lavorare nel locale di famiglia. Resterà per anni, perché si innamora di mio padre: si fidanzano pochi giorni dopo il suo arrivo e si sposano nel 1951.



Albina e Giuseppe Cacchioli al "Queens Restaurant", aperto nel 1956

Nel 1953 nasce mio fratello Carlo, un anno dopo mia sorella Diana. Mio padre si ritrova con moglie e due figli e un affitto da pagare. Ha una gran voglia di avere un locale tutto suo e un appartamento di proprietà. Impensabile, con lo stipendio magro che percepisce. Ma tutti lo conoscono come un grande lavoratore e come uomo di parola. Alla domenica, va sempre nella chiesa degli italiani, San Pietro, e racconta del suo sogno. Chiede tanti piccoli prestiti. Cinquanta sterline a un amico, venti a un altro, e così via. Tutti si fidano, nessuno gli dice di no.

Ha un'idea che ai più sembra folle, ma si rivelerà geniale. Individua un locale in vendita, con un appartamento al piano di sopra, in un quartiere molto povero di Londra, abitato da operai. Un posto dove la gente andava per fare colazione, caffè e uova con bacon,

stop. Lui decide di servire piatti della cucina italiana, mette tovaglie bianche sui tavoli. «Ma sei matto? – gli dicono gli amici –. Un locale con tovaglie bianche in questo quartiere di operai?». Lo chiama "Queens Restaurant": la gente entra e vede che non viene servito solo il breakfast, ma lasagne e cannelloni. E caffè espresso. L'idea è servire piatti di qualità alla metà del prezzo degli altri ristoranti italiani. Dopo un anno, è preoccupato, con tutti i soldi che deve restituire. Dopo due, il locale "esplode": per trovare un tavolo il venerdì o il sabato sera bisogna prenotare con tre mesi di anticipo. Poi, un successo dietro l'altro: arriva ad aprire altri otto locali a Mayfair.

C'è una foto storica del primo ristorante, aperto nel '56. Mio padre e mia madre al lavoro. È appesa nel mio locale. Quella foto per me è tutto. Io



Fine anni Cinquanta: un ritrovo a Borgotaro durante le vacanze estive con i parenti rimasti in Italia

parlo con quella foto, tutti i giorni. Saluto mia mamma e mio papà. A loro devo tutto, ai loro insegnamenti: persone straordinarie. Quando ero un ragazzino, mio padre mi diceva: «Tu non hai mai saputo cos'è la fame, non ti sei mai dovuto chiedere se alla sera avresti mangiato o no. Io lavoro sette giorni su sette, faccio tutti i sacrifici che servono perché voglio che la mia famiglia non sappia, mai più!, cos'è la povertà. E non accadrà mai che qualcuno della mia famiglia non sappia se avrà da mangiare alla sera». È stato di parola. Quando decido di lavorare nel campo della ristorazione, mio padre non ne vuole sapere. Immaginava per me un futuro da avvocato, o medico, o chissà cosa. Ma io sento di avere nel sangue la passione ereditata dai miei. Lui le prova tutte, per dissuadermi: «Non sai cosa ti aspetta, noi abbiamo dovuto fare que-

sto mestiere, non avevamo alternative, ma tu puoi scegliere. Abbiamo fatto enormi sacrifici, lavorato tantissime ore tutti i giorni, fino alle due di notte, al sabato, alla domenica, nei festivi. Mai una vacanza, mai una cena con gli amici». Tengo duro, perché so che è quello che voglio fare. Lavorare non mi spaventa. A 9 anni vendevo gelati, a 11 facevo il caffè, a 14 ho imparato a fare il cameriere, grazie a mio zio Roberto. «Lo so, voi siete stati costretti a farlo, ma io voglio farlo». Ok, mio padre cede. Ma mette le cose in chiaro: «Va bene, fallo. Ma solo se sei convinto e se intendi farlo seriamente: guai a rovinare la mia reputazione, dopo tutti i sacrifici che io e tua madre abbiamo fatto. E cammina con le tue gambe: di sicuro non potrai lavorare per me: io non potrei trattarti normalmente, i tuoi zii nemmeno. Vai e segui la tua strada».



Metà anni Sessanta: da sinistra, Mario Cacchioli, Maria Luisa Gatti, Albina Cardinali, Veronica Curà, Giuseppe Cacchioli, Giovanni Cacchioli e Maria Cacchioli

A 17 anni lascio la scuola e vado a lavorare, a 18 mi fanno manager di un locale. Resto per quattro anni. Poi mio padre mi presenta Sergio Costa, quello arcifamoso di «Costa Coffee», nostro vicino di casa. Vado a lavorare nelle caffetterie che ha aperto all'aeroporto. Esperienza straordinaria: del resto, uno che arriva da Basilea e riesce a costruire un impero come «Costa Coffee» non può che essere un genio. Tutte le mattine arriva alle cinque, in giacca e cravatta, elegante come una star del cinema, barba appena rasata. Controlla ogni espresso che esce dalla macchina del caffè, poi passa in rassegna tutte le luci, tutti i tavoli, per accertarsi che siano puliti a dovere. Poi torna alla sera e controlla di nuovo tutto. «Quel Costa sull'insegna è il mio nome – dice – e ogni cosa deve essere come voglio io». Grande imprenditore, grandi lezioni.

Decido di ispirarmi a lui e fondo una società con gente della Val d'Arda e con la famiglia Lavazza di Torino. Lanciamo una catena, «Caffetteria Alba», in omaggio a mia mamma, e apriamo nove locali. Mio fratello Stefano è il direttore. Un'enorme soddisfazione è aprire all'aeroporto: mio papà, che lo aveva sempre sognato ma non era mai riuscito a realizzarlo, è molto orgoglioso di questo. Una cura maniacale in tutto ciò che facciamo: la qualità di brioches e panini, controlli dell'acqua filtrata, delle lame dei macinacaffè, di tutto. Mandiamo i ragazzi a Torino, a lezione dal capo della scuola per baristi, per imparare a fare l'espresso. Gli affari vanno bene, ma poi la passione cala. Perché è enormemente difficile fare concorrenza a colossi come «Starbucks», «Caffè Nero», «Costa Coffee»: se tratti per prendere un locale, loro



Una foto "storica", scattata nell'estate del 1966 per il 99° compleanno di Giovanni Cacchioli (seduto, al centro): per l'occasione si sono ritrovati, per la prima volta dopo cinquant'anni, tutti i suoi figli. In piedi, da sinistra, Rosina, Luigi, Angiolina, Eugenia, Giovanni e Giuseppe; sedute, Maria (a sinistra) e Valentina

possono permettersi qualsiasi cifra, e i tuoi margini si abbassano.

Penso e ripenso a una delle tante lezioni di mio papà: «In questo mestiere devi avere passione». Sento di non averla più, per la catena di caffetterie. Quando finisce l'avventura, accetto un posto da un amico che possiede un ristorante. «Ma come? – si meravigliano i miei amici –. Vai a fare il cameriere, tu che hai avuto una ditta che movimentava milioni di sterline?». Certo, mi serve per imparare. Imparo, servo ai tavoli, poi faccio il manager. Mi sento pronto per una nuova avventura, per coronare un altro sogno. Soprattutto, per fare un omaggio a chi è venuto prima di me: avere un locale con tovaglie bianche ma con servizio familiare, dove la gente venga perché sta bene.

Rilevo il ristorante “Da Mario”, a Covent Garden, nel 2018. Un locale che esisteva da trent'anni, già di buon livello, ma non come lo immaginavo

io. Appendo subito la foto dei miei genitori e dei miei zii, perché i clienti capiscano immediatamente che c'è una storia dietro alla mia storia. E penso alle cose che ho imparato vedendo i miei genitori lavorare. Prima lezione: trattare bene il cliente. Mia mamma diceva: «Quando entra un cliente nel tuo locale, se pensi ai soldi che incasserai, cambia mestiere. Devi vedere un amico che entra a casa tua». E sui dipendenti e collaboratori: «Non pagare il minimo indispensabile, paga il massimo che ti puoi permettere». Sacrosanto. Le cose che faranno tornare il cliente sono il personale e la qualità del cibo che servi. Ci sono alcune persone, in cucina da me, che guadagnano come un direttore di banca: è giusto così, se vuoi professionisti bravi li devi pagare bene. E ho anche deciso di chiudere alla domenica anziché al lunedì: perdo un po' di incassi, certo, ma permetto ai dipendenti, che già fanno orari lunghi e scomodi, di godersi la

domenica in famiglia. Altra lezione: «Ricordati sempre che siamo partiti da zero, per i primi anni non potevamo certo permetterci di andare a mangiare al ristorante: chiunque deve potersi permettere di venire a mangiare un piatto di pasta e bere un calice di vino della casa». Altra regola fondamentale, che non dimentico: puoi anche avere in carta l'astice e bottiglie di vino da cinquecento sterline, ma non storco il naso se una persona con poche possibilità viene nel mio locale e mangia un piatto e basta.

Non cerco le stelle della Michelin, non mi interessano. Io inseguo il sorriso della gente, quella è la mia droga. Certo il business deve funzionare, è importante anche guadagnare, ma io sono fortunato, i soldi non mi mancano e non mi cambiano la vita. Mentre i complimenti della gente non mi bastano mai. Abbiamo clienti di tutti i tipi: attori di Hollywood e personaggi del mondo del calcio, ma anche turisti con

lo zaino. Tanti arrivano perché hanno letto le recensioni su Tripadvisor o su Google: siamo arrivati nei primi venti ristoranti italiani di Londra: ne sono molto fiero. Quando un cliente, uscendo, mi ringrazia per averlo fatto stare bene, per me è il massimo. Sono tutti concetti che, ogni giorno, cerco di trasmettere anche a mio nipote Bruno. Un giorno il locale sarà suo: deve sempre ricordare che la nostra storia è in quella foto appesa al muro, è nel modo di trattare i clienti.

Rendo sempre omaggio alla mia terra, anche pensando al menu: usiamo i porcini di Borgotaro per il risotto, abbiamo il culatello, il salame di Felino, il Parmigiano Reggiano di montagna. Risparmierai, se usassimo un altro tipo di formaggio, ma il prodotto non sarebbe lo stesso. E quindi non mi interessa. La besciamella per le lasagne va fatta come la faceva mia madre. Il vino che si usa in cucina è di qualità, idem il brandy. Tutti particolari che



Anni Settanta: Mario Cacchioli e Maria Luisa Gatti alla “Trattoria Roma”



Enza Cacchioli con il cugino Giovanni Marchini: la targa dell'auto è un omaggio all'amato “Borgo”

ritrovi nei piatti che serviamo, sempre per fare stare bene il cliente. La cosa più importante è la passione che metti in quello che fai. Io adoro le auto d'epoca. Mettiamo che abbia un'auto di grande valore e che decida di venderla: può accadere che si presenti un tizio, che magari ha una collezione di venti auto, che offra tre milioni sull'unghia. Ma poi ne arriva un altro e mi dice: «Questa macchina è il mio desiderio di sempre, la sogno da anni». Che so, magari perché l'aveva suo nonno, o per qualche altro motivo. «Non sono un giocatore di calcio, neanche un banchiere milionario, ma ho fatto tanti sacrifici perché voglio assolutamente quest'auto». Non avrei il minimo dubbio: rinuncierei a un po' di soldi ma venderei la macchina a chi dimostra questa passione. Un altro mio pallino è il calcio. Il Parma,

soprattutto. Sono stato a lungo abbonato, saltavo spesso su un aereo per andare al Tardini. Quante soddisfazioni, e quanta sofferenza, negli anni. Sono orgoglioso di essere uno dei soci di Parma partecipazioni calcistiche, ho dato molto volentieri il mio contributo alla squadra che amo. E poi, grazie al Parma mi sono sposato. Una storia incredibile. Conosco Enza, emigrata a Londra dalla Sicilia, mentre lavoro per Sergio Costa all'aeroporto. Il Parma si qualifica per la finale di Coppa delle Coppe a Wembley il 12 maggio 1993: «Vieni allo stadio con me?», le propongo. Non aveva mai visto una partita di calcio, ma dice «sì». Ci fidanziamo e, pochi mesi dopo, ci sposiamo. Lavoriamo sempre insieme, sia per le caffetterie "Alba", sia quando apriamo il ristorante a Covent Garden. A lei devo fare un monumento, non esagero.



Andrea Cacchioli con la moglie Enza allo stadio Tardini



Enza e Andrea brindano all'apertura del ristorante "Da Mario"

Alla conquista di Soho tra botteghe e ristoranti

La storia della famiglia Camisa a Londra comincia nei primi anni Venti, quando partono da Tarsogno Isidoro, Ennio e Fortunata, zii di mio padre Cleto. La prima è Fortunata, che aveva sposato Severino Parmigiani, anche lui tarsognino, della famiglia di commercianti che si era specializzata nell'esportazione di prodotti italiani in Inghilterra via nave.

Ennio e Isidoro emigrano quando sono ragazzi: 14 anni uno, 16 l'altro. Vanno a Londra a cercare fortuna: sono tredici fratelli, di soldi ne girano pochi. Li aspetta Fortunata, che con il marito

aveva aperto un negozio di alimentari in Old Compton Street, nel cuore di Soho. Ennio, il più piccolo, parte da solo: a Genova perde una coincidenza, si spaventa e si demoralizza. In stazione, incontra per puro caso Girolamo Parmigiani, anche lui tarsognino: ci pensa lui a confortarlo e a farlo salire sul treno giusto per tornare a casa. Sua madre Maria, dopo qualche tempo, lo rispedisce a Londra, questa volta con Isidoro. Lavorano nella bottega della sorella, cercando di mettere da parte, con grandi sacrifici, i soldi per potere, prima o poi, aprire un locale tutto



Il primo negozio di alimentari aperto da Ennio e Isidoro Camisa in Charlotte Street nel 1929

loro. Ci riescono nel 1929: il negozio di generi alimentari in Charlotte Street rappresenta un grande motivo di orgoglio e una speranza per un futuro meno precario. La comunità di italiani è molto numerosa: tante botteghe alimentari hanno successo, perché i nostri connazionali fanno volentieri la spesa lì; al contrario degli inglesi, che sono diffidenti, non conoscono i nostri salumi, non sanno cuocere la pasta. Gli affari vanno bene, ma arriva il 1940. L'Italia entra in guerra e, dalla sera alla mattina, gli italiani diventano nemici. Winston Churchill ordina di confiscare tutte le attività commerciali di proprietà di emigrati italiani e di arrestare gli italiani tra 16 e i 70 anni che non risiedevano da almeno vent'anni in Inghilterra. Anche tedeschi e austriaci considerati vicini al nazismo vengono arrestati e internati. A Soho, dove pullulano i locali italiani, va in scena un vero e proprio rastrellamento. «Collar the lot!», ordina Churchill, «acchiappateli tutti!». In

quattro giorni, 1600 italiani residenti a Londra si trovano detenuti nelle caserme della polizia. Tra questi, anche Ennio e Isidoro, che vengono poi trasferiti a Warth Mills, a Bury nel Lancashire, un vecchio cotonificio utilizzato come campo di detenzione, e da lì al porto di Liverpool.



Antonella Camisa, testimone del racconto della famiglia Camisa



Isidoro ed Ennio nel negozio di Berwick Street inaugurato nel 1943, dopo l'Armistizio

Dopo tanta sfortuna, il destino salva però i due fratelli. Sono destinati a essere caricati sulla Arandora Star, la nave da crociera britannica che l'Home Office ha requisito per esigenze belliche e che avrebbe dovuto portare gli internati in Canada. Aspettano ore sul molo, ma non salgono perché la nave è piena. La nave salpa il 1° luglio, il giorno successivo viene colpita e affondata da un siluro tedesco al largo della costa irlandese. Muoiono 446 italiani, tantissimi originari della Val Taro e della Val Ceno, tanti amici di Ennio e Isidoro. Lì per lì, non si rendono conto della tragedia scampata, perché vengono mandati sull'isola di Man, dove restano internati per più di tre anni, fino alla firma dell'Armistizio. Non se la passano così male: fanno lavori di manovalanza nelle fattorie e nelle stalle, mangiano bene. Il ricordo più nitido che si porteranno dietro è la noia, abituati come sono sempre stati a lavorare con ritmi folli, giorno e notte. Vengono rilasciati dopo la firma

dell'Armistizio, quando gli italiani non sono più considerati «nemici di Sua Maestà». Tornano a Londra e vanno subito a cercare il loro locale. Non c'è più nulla. Molti negozi sono stati distrutti dai bombardamenti, altri saccheggianti dagli inglesi, spinti dall'ondata di odio verso il nemico, anche verso italiani che, fino all'entrata in guerra, erano amici. I due fratelli non demordono: hanno una forza di volontà impressionante. Trovano un palazzo a Soho, in Berwick Street, la via del mercato, parzialmente danneggiato da una bomba: lo ottengono ad affitto zero per qualche tempo, e aprono un altro negozio. Lo chiamano «Fratelli Camisa», come il primo, confiscato dagli inglesi. Anche qui, producono e vendono pasta fresca e offrono ai clienti i prodotti italiani importati dalla sorella e dalla famiglia Parmigiani, soprattutto i «nostri» prodotti, dai salumi al Parmigiano Reggiano, dalle giardinere ai funghi porcini secchi. L'importazione del Parmigiano Reggiano non è sem-



Il negozio «I Camisa & son» aperto da Isidoro in Old Compton Street nel 1963

plicissima, in quegli anni. Segue un percorso tutto suo, che prevede una contrattazione attraverso intermediari che operano informalmente in alcuni bar di Parma. Gli acquirenti trattano sul prezzo, sul numero di forme e sulla stagionatura. Trovato l'accordo, si stabilisce la data di spedizione. È un modo anche per velocizzare l'iter e garantire il pagamento ai produttori. Quanto ai funghi, riscuotono un grande successo, grazie all'idea di allegare alle confezioni in vendita una ricetta firmata da una gastronomo molto nota in Inghilterra. Idea semplice, ma niente affatto banale: sia perché per chi non è delle nostre parti non è scontato saper preparare un sugo con i funghi secchi, sia perché la ricetta li abbina immediatamente alla pasta italiana. Nel 1963 le strade dei fratelli si dividono: Ennio resta in Berwick Street, Isidoro apre un altro negozio di alimentari in Old Compton Street. Lo chiama "I Camisa & Son" e lo manda avanti con il figlio Eraldo. Il negozio c'è anco-

ra oggi, anche se non è più della famiglia, ed è rimasto uno dei locali iconici di Soho. Recentemente, un folto gruppo di residenti del quartiere e di clienti affezionati ha promosso una petizione per salvare il negozio, mettendo nel mirino il proprietario dell'immobile, che ha mantenuto un affitto esorbitante anche dopo il Covid, e mettendo il gestore nella condizione di dover abbassare per sempre la saracinesca. Le migliaia di firme hanno reso il "caso" virale e anche spinto politici e personaggi dello spettacolo a intervenire per salvare la bottega. Missione compiuta, almeno per ora. Per me è un motivo di orgoglio, una soddisfazione per il segno che la famiglia ha lasciato. Passano gli anni ed Ennio, con i figli Francesco e Alberto, apre un altro "Fratelli Camisa" in Charlotte Street. Il ritorno alle origini. Siamo a metà degli anni Ottanta. Seguono l'apertura di un magazzino a Elstree, avviando l'attività di vendita all'ingrosso di prodotti italiani tipici, e poi, nel 2001, di un al-

tro magazzino, più grande, a Waltham Cross. Oggi i negozi sono chiusi, ma l'attività commerciale "Fratelli Camisa" prosegue online. Un lungo passo indietro per ripercorrere la storia di un altro ramo della famiglia Camisa, quella dei miei genitori. Mio padre Cleto, sesto di otto fratelli, e mia madre Alma si trasferiscono a Londra nel 1956. Mio padre inizia a lavorare nel negozio della zia Fortunata e di suo marito Severino, e poi in quello degli zii Ennio e Isidoro, ma solo per qualche mese. Ha l'ambizione di fare il cuoco e ha già una discreta esperienza alle spalle, avendo lavorato all'Hotel Excelsior di Rapallo. Tanti ragazzi di Tarsogno, finiti gli studi, scendevano in Liguria – soprattutto a Santa Margherita Ligure, Chiavari, Rapallo – per lavorare nei ristoranti e negli hotel, perché là era più facile trovare un posto. Mio padre lascia Tarsogno a 16 anni per andare in Liguria: fa il cameriere per qualche anno all'Hotel Helios di Santa Margherita, ma ha

il pallino della cucina, vuole diventare cuoco. È il *maitre* dell'hotel a suggerirgli di presentarsi all'Excelsior, uno degli alberghi più prestigiosi del Tigullio. Viene assunto e spedito in lavanderia, ma poi le sue insistenti richieste di imparare il mestiere in cucina vengono accolte. Raccontava di aver lavato un'infinità di piatti e lucidato, per ore e ore, pile di pentole e padelle di rame, prima che gli sia stato consentito di cuocere un uovo. Ricordava sempre anche di quando il re d'Egitto Farouk era ospite dell'hotel e tutte le mattine chiedeva di fare il bagno nel latte d'asina. A mio padre – venendo da una famiglia numerosa e sapendo bene quanto prezioso fosse il latte della loro unica mucca che doveva sfamare tutti – faceva una grande impressione. A Londra raggiunge subito gli zii Isidoro ed Ennio e il fratello Settimio, emigrato qualche anno prima e impiegato nel negozio degli zii. Anche mio padre lavora per un po' nella loro bottega. Vive con il fratello a Soho, in Dean



Il permesso di soggiorno di Alma Camisa. Il certificato veniva rilasciato a tutti gli immigrati: quando rientravano nel Paese di origine, erano tenuti a tornare nel Regno Unito entro un mese, pena la decadenza del permesso



Da sinistra, Cleto, la cognata Rita, Gisella, Patrizia (figlia di Giancarlo e Rita) e Alma. Le due donne sono in dolce attesa: Rita sta aspettando Daniela, Alma Antonella

Street: e solo quando può dimostrare di avere un alloggio e un lavoro può chiedere che la moglie lo raggiunga. Un'agenzia di lavoro specializzata nel settore della ristorazione – ne esistevano tante a Londra, in quegli anni – gli trova un posto in cucina al Normandie Hotel, nel quartiere di Knightsbridge. Viene assunto come *commis*, ma poco dopo gli viene offerto un lavoro come cuoco al Carlton Tower Hotel, sempre a Knightsbridge. In cucina lavorano in



Isidoro ed Ennio negli anni Venti arrivati da poco a Londra



Una foto "storica": i Beatles davanti al "The Mexico", in Wardour Street, nel cuore di Soho

32, comincia a farsi notare e a fare carriera, fino a diventare *chef de partie*. Nel '62 si licenzia dal Carlton Tower e anche mia madre lascia il posto che aveva trovato al "101" in Charing Cross. Lo zio Isidoro gli chiede di gestire la paninoteca che aveva rilevato a Southfields, nella periferia sud-ovest di Londra: i miei si trasferiscono lì con mia sorella Gisella, e anche mio zio Giancarlo emigra da Tarsogno a Londra e va a dare una mano nella pani-



Metà anni Settanta: Giancarlo e Cleto nel ristorante "La Perla"



Cleto (al centro) quando lavorava come cameriere all'Hotel Helios di Santa Margherita Ligure nel 1950

noteca. Mio padre non è contento, non lo sente il "suo" posto, gli sembra di essere fuori dal mondo, è seccato che la clientela sia in gran parte rappresentata da camionisti inglesi che ordinano solo abbondanti colazioni all'inglese. Il 1965 è l'anno della svolta. Mio zio Giancarlo e la moglie Rita lasciano Southfields e si trasferiscono a Soho. Mio padre trova un piccolo locale in vendita, "The Mexico", in Wardour Street, nel cuore di Soho. Chiede un prestito in banca e lo acquista: il nome gli piace, decide di non cambiarlo, ma in menu mette piatti della tradizione italiana, oltre a qualche piatto inglese. Locale piccolo, ma subito di successo. Tra i clienti abituali ci sono niente meno che i Beatles, che vanno spesso nelle sale di registrazione dei Trident Studios, a due passi dal "The Mexico", in St. Anne's Court. Adorano il locale perché è comodo e perché mio padre gli riserva un tavolino appartato, in modo da non essere disturbati dai fan e dai paparazzi. Per discrezione, i miei

non chiedono mai una volta di scattare una foto insieme. Io non ero ancora nata, mentre mia sorella Gisella, che all'epoca aveva 7/8 anni, si ricorda bene John Lennon e gli altri, che le chiedevano di sedersi con loro, la facevano chiacchierare e facevano per lei disegni sui tovaglioli. «Bravi *fioeu*», ha sempre detto mia mamma, «ma portavano i capelli troppo lunghi...». L'esperienza del "Mexico" dura tre anni, poi i miei cedono l'attività: perché hanno deciso, con Settimio e Giancarlo, di mettersi in società e aprire insieme un locale. In Brewer Street, nel centro di Soho, nel 1968 aprono "La Perla", che per una ventina d'anni resta un ristorante di grande successo, favorito dalla posizione, oltre che dal buon cibo offerto dai tre fratelli. La pasta fresca arriva dal piccolo laboratorio della bottega dello zio Ennio; al resto pensa mio padre, che tutte le mattine va al mercato di Berwick Street per fare spesa di pesce fresco, frutta e verdura. Soho è mol-



1961: una parte della brigata di cucina del Carlton Tower Hotel, a Knightsbridge. Cleto, *chef de partie*, al centro, con i baffi

Dalle catene di snack bar all'impegno per le associazioni

to frequentata: la gente che va a teatro cena al ristorante prima o dopo lo spettacolo. Tanti clienti illustri: i più celebri, Roger Moore e Sean Connery. Dopo qualche anno Settimio preferisce aprire un locale per conto suo, a Covent Garden, e restano mio padre e Giancarlo. Nell'84 Giancarlo si ritira, decide di tornare in Italia. Alla fine degli anni Ottanta i miei genitori cedono il ristorante – qualche anno più tardi lo prenderà in gestione Ettore Grilli, originario di Albareto – e tornano sull'Appennino nel '93.

Una bellissima storia, quella della mia famiglia a Londra. Anche a me Londra è rimasta nel cuore: sono nata là, ho studiato e lavorato là, e anche se vivo in Italia da tanti anni, ho spesso

nostalgia: una città unica, tantissimi ricordi straordinari. Uno indelebile per me e per tutta la mia famiglia: nel 1979 ci trasferiamo nel palazzo Royalty Mansions in Meard Street, Soho. È una proprietà della famiglia reale, che un tempo ospitava botteghe di sarti artigiani e che è stato ristrutturato per ricavarne dodici appartamenti e un giardino sul tetto. Il nostro appartamento viene scelto per essere mostrato al principe Filippo, il quale un bel giorno si presenta a casa nostra. Non ci sembra vero: soprattutto a mio padre e a mia madre. «Chi l'avrebbe mai detto, quando siamo arrivati da Tarsogno, che un giorno il principe sarebbe venuto nel nostro salotto, per chiacchierare con noi?».



Febbraio 1980: la visita del principe Filippo di Edimburgo a casa Camisa, nel palazzo Royalty Mansions in Meard Street. Da sinistra, Alma, Gisella, Antonella, Cleto e il principe Filippo

Chiudo gli occhi e mi rivedo a Londra, nelle strade le carrozze trainate dai cavalli. 1951, una vita fa. Ho 13 anni e mezzo, un'infanzia passata con i miei genitori e sei fratelli e sorelle a Borgotaro, nelle frazioni di Farneto e San Vincenzo. Due sorelle sono già a Londra: perché c'era bisogno di lavorare, e da noi non c'erano possibilità. Le mie sorelle compilano il modulo per permettermi di raggiungerle, per motivi di studio, e precisano – come d'obbligo – che mi ospiteranno, mi seguiranno e mi manterranno. Parto l'11 novembre del '51.

Mi fermo quattro anni: vado a scuola, ma lavoro anche tanto. Soprattutto lavo le tazze nelle caffetterie. E tanti altri lavoretti, per guadagnare qualche sterlina. Mi do da fare: come tutti, in quegli anni. A 15 anni, smetto di andare a scuola, perché c'è bisogno di guadagnare di più.

Io e mio fratello abbiamo un sogno: comprare una casa per i nostri genitori, che sono sempre stati mezzadri. Mettiamo da parte tutto quello che riusciamo e ce la facciamo: prendiamo un piccolo podere alla cava di Rovinaglia, al Borgo. Che soddisfazione!

A Londra vengo trattato bene, non posso lamentarmi, ma ho una nostalgia pazzesca di casa. Mi mancano i miei genitori, mi manca il mio cane, mi mancano gli amici. Mi faccio ami-

ci anche a Londra, tutti “dei nostri”, di Borgotaro, di Albareto: nella strada dove vivo io ci sono Giuliano Ferrari e Serafino Dorà, c'è Mario Cacchioli. Tutte amicizie durate una vita.

Fino a quando un'estate torno in Italia per una vacanza. Le regole sono molto rigide: entro un mese, non un giorno di



28 gennaio 1962: il matrimonio di Roberto e Maria Cardinali. Dopo la cerimonia alla St. Peter's Italian Church, la festa si svolge al “Queens Restaurant” di Peckham

più, sarei dovuto tornare in Inghilterra: altrimenti, addio permesso, addio documenti. Cosa faccio? Semplice, faccio passare più di un mese, dandomi malato: in Inghilterra non ci torno proprio. Ricordo bene il viaggio in nave verso Londra, le code infinite ai controlli. Quando è il mio turno, un addetto legge i miei documenti e poi alza lo sguardo su di me: «Sei stato via più di un mese». «Eh già, mi sono ammalato». «Sai cosa devi fare? Andare a Londra, salutare amici e parenti, raccogliere le tue cose e tornare in Italia». Musica per le mie orecchie: in quel momento sono l'uomo più felice del mondo. Mi devo ricredere in fretta, ahimè. Al paese la situazione peggiora mese dopo mese: non c'è lavoro, non ci sono

speranze. Quattro delle mie cinque sorelle stanno a Londra; parte anche mio fratello: «Cosa facciamo qui?». Io resto con mio papà e mia mamma, ma “resisto” solo un paio d'anni. Nel '57, rieccomi in viaggio verso l'Inghilterra. Quasi settant'anni dopo, sono ancora a Londra.

Le mie sorelle, nel frattempo, si erano date molto da fare. Adele aveva sposato Pietro Giacopazzi, diventato poi Peter, di una famiglia che si era trasferita a Londra prima della guerra, e insieme avevano aperto una caffetteria, poi un'altra. Noi della famiglia lavoriamo tutti lì. Sempre stato nel mondo delle caffetterie, degli snack bar, io: come la gran parte degli emigrati dal nostro Appennino.



La prima comunione del nipote Fabio alla St. Peter's Italian Church (25 marzo 2023). Insieme a Marco e Lisa, l'altro figlio, Matteo, e i nonni, Roberto e Maria Cardinali, Bruno e Maria Delpiano

Lavoro duro, molto duro, tantissime ore tutti i giorni. Per mettere da parte i soldi per comprarmi un'auto, sei anni senza un giorno di vacanza: stacco solo la domenica. Dopo tanta fatica, anche tante soddisfazioni. Man mano che le famiglie cominciano a crescere, ci dividiamo, perché anche i figli hanno bisogno di lavorare.

Sono anni in cui non è difficile avere successo, mettere insieme un bel gruzzoletto: la fortuna è che nessun inglese vuole fare il barista, e quei pochi non sono neanche tanto capaci. Noi italiani, diciamo la verità, abbiamo una marcia in più. Piano piano, cominciamo a proporre il caffè espresso fatto con la Gaggia. In principio gli inglesi non ne vogliono sapere, ma piano piano cominciano ad apprezzarlo. Poi il cappuccino, qualche piatto di pasta. Per gli inglesi è una rivoluzione: credono che gli spaghetti crescano su una pianta. Non scherzo! Negli anni gli inglesi hanno fatto passi da gigante, oggi

sono al top, nella cultura del cibo, ma allora era proprio così.

Si tende sempre a stare tra italiani. Non è che gli inglesi ci trattino male, ma non siamo ben visti: in settant'anni trascorsi a Londra, mai ricevuto un invito per un tè a casa di una famiglia inglese. Da noi sono venuti tutti gli amici, i vicini di casa. Nella strada dove abitavamo c'erano greci, irlandesi, tanti italiani, del Nord e del Sud. Tutti sono stati a casa nostra per un tè, noi siamo stati invitati nelle loro case. Ma mai ricevuto un invito da un inglese, mai: devo ancora capire il motivo. Maria, mia moglie, è di Bedonia. La incontro un sabato sera in un locale italiano dove si andava a ballare. È appena arrivata a Londra. Ci fidanziamo e dopo un anno, nel 1962, ci sposiamo. Il mio “Cardinals” apre nel giugno 1962. Ricordo ancora adesso l'emozione. Per un emigrato, riuscire ad avere un locale tutto suo è il massimo, è una soddisfazione impagabile, dopo



Maria e Roberto: si sono conosciuti quando lei era appena arrivata a Londra da Bedonia nel 1961

gli sforzi e i sacrifici. E sono stati tanti, per me e per tutti. Il “Cardinals”, a due passi da Marble Arch, esiste ancora e va sempre a gonfie vele: lo gestisce mio figlio Franco. Marco, l'altro figlio, ha scelto una strada diversa: acquista proprietà e le affitta.

Apriamo il locale io, mia sorella e mio cognato. Poi gli affari vanno bene, gli anni Sessanta, Settanta e Ottanta sono favolosi. Bastano un po' di soldi per partire. E se uno ha bisogno, trova sempre qualche compaesano che gli dà una mano. Noi siamo sempre stati una famiglia numerosa e molto unita, ci si è sempre aiutati l'un l'altro per il bene di tutti. Dopo qualche anno arriviamo ad avere sette snack bar. All'inizio li chiamiamo *sandwich and salad bar*. Poi introduciamo anche un po' di cucina. Una volta partiti, non è difficile avere successo: servono idee buone e voglia di lavorare. Ci sono tanti locali vuoti, si pagano affitti bassi e ottenere una licenza non è difficile. Oggi non

è più così, le cose si sono complicate parecchio, i costi degli affitti si sono moltiplicati.

Sempre vissuto in Mayfair, il quartiere migliore di Londra. Sempre stato il quartiere più alla moda, con tanta bella gente. Tanti anni fa, soprattutto ebrei arricchiti con la produzione di pellicce e di vestiti. Ci siamo sempre trovati molto bene. Adesso sto fuori Londra, a una ventina di chilometri dalla città: da pensionati, si sta meglio nel Green Belt, ci sono grandi parchi, ideali per una camminata al mattino. Londra non è una città per pensionati. Una cosa è certa: a Londra sto bene, ma mai quanto nella mia Borgotaro, dove passo tre mesi di vacanza tutti gli anni. Londra è diventata la mia città, c'è la mia famiglia, ci sono i figli e i nipoti. Ma Borgotaro è Borgotaro. Me lo chiedono anche i miei figli: «Ma perché in vacanza vai sempre lì?». Semplice, perché lì sono nato, lì ho le mie radici, il mio cuore. Non è che non abbia gi-



Bruno e Maria Delpiano con Roberto e Maria Cardinali in un ristorante di Finchley

rato: sono stato a Praga, a Barcellona, a Parigi, in Polonia, in Scozia: viaggio volentieri, ma mi basta una settimana per vedere un posto nuovo. Al Borgo non mi annoio mai. Giro in auto nei posti che frequentavo da bambino. Ho preso casa in un punto del paese da cui potessi vedere la casa dove sono nato. Ora, con le piante sempre più alte, non la vedo più: ma ci vado spesso a fare un giro.

Un aiuto importantissimo per tutti gli emigrati viene dall'Associazione Parmigiani Valtaro. Nasce nel 1975, io sono tra i fondatori: perché mi è chiaro da subito quanto un'associazione possa essere preziosa per chi arriva dall'Italia in Inghilterra, senza parlare una parola di inglese, spesso senza un soldo in tasca. Aiuti molto concreti. Io ho frequentato molto il club della chiesa di San Pietro, nel quartiere Clerkenwell, che tanti chiamano Little Italy. Gli italiani, alla domenica, si sono sempre trovati alla messa, e poi ci si trasferisce nel club, al

piano di sopra. «Di dove sei tu?», «ho bisogno di un cuoco, ne conosci uno bravo?», «cerco lavoro, mi potete aiutare?», e così via.

Nel periodo di massimo fulgore siamo arrivati ad avere addirittura 42 associazioni di italiani. Solo del Parmense, c'erano le associazioni della Val Taro, di Bardi, della Val Ceno, di Pellegrino, piccoli gruppi di Albareto e Bedonia. Io sono stato presidente dal 1983 al 1989, gli anni migliori, per mia fortuna. Nel 1986, la notte in cui è morto mio papà, al Dinner and Dance c'erano 1156 persone. Avrebbero dovuto essere 900, tanti si sono presentati senza aver prenotato. Il manager dell'albergo era un nostro amico, un trentino: ha sistemato tutti.

Anche prima, negli anni Sessanta e Settanta, tantissime iniziative. Ne ricordo con molto piacere una, di grande successo, le Olimpiadi della gioventù italiana: arrivavano a Londra ottocento/novecento ragazzi dai 7 ai 21 anni,



Il Dinner and Dance del 1985: da sinistra, Gino Rolè, Roberto Cardinali, Vittorio Vaccaro di Banca Monte Parma; seduto, il cardinale Agostino Casaroli (foto di Giovanni Ferraguti)

da tutta l'Inghilterra, dal Galles, dalla Scozia. Tre giorni di gare, di divertimento, di socializzazione.

Oggi la Parmense ha numeri più bassi, ma continua a essere importante. Io mi impegno sempre, perché ci credo. Tanti mi esortano a non mollare: «Se smetti tu, finisce tutto». Mi fa piacere sentirlo, si vede che la mia dedizione viene apprezzata, oggi come ieri. Se gli italiani continuano a ritrovarsi, a restare in contatto, è grazie all'associazione. Perdiamo un po' i giovani: il nostro sforzo deve essere proprio riuscire a coinvolgerli. Un altro problema è che oggi, a differenza del passato, gli italiani sono in tutta l'Inghilterra, non solo a Londra.

Una cosa che mi inorgoglisce è che gli italiani si fanno sempre apprezzare, in ogni campo: ci sono bravissimi banchieri, professionisti molto ricercati,

medici con ruoli di grande responsabilità negli ospedali più prestigiosi; anche la principessa Kate è stata curata da un medico italiano, alla London Clinic. Diciamo la verità: noi italiani abbiamo una marcia in più, altro che "mangiaspaghetti", come ci chiamavano una volta. E c'è una cosa che è unica, che non mi so spiegare, ma che un po' mi commuove. Prendete un ragazzino di 6/7 anni, uno dei nostri nipotini, che è nato in Inghilterra, va a scuola in Inghilterra, che non parla l'italiano. Chiedetegli: «Sei italiano o inglese?». Tutti, dico tutti, risponderanno, convinti, «italiano». Non so perché, ma è così. In America è diverso: un ragazzino nipote o pronipote di un emigrato si sente americano. I "nostri" no. Si sentono sempre italiani. Io lo trovo bello, molto bello.



Maria e Roberto all'immane appuntamento quotidiano con la lettura della "Gazzetta di Parma"

Il Made in Italy oltre Manica: la cultura del cibo e della qualità

La nostra storia di migranti comincia nel 1957, quando i miei genitori sono costretti a partire, spinti dalla fame, come tanti, in quei tempi. Giuseppe Corsini e Maria Narboni: entrambi di Basilea, si erano sposati nel 1951, l'anno dopo avevano avuto il primo figlio, Armando. Lavoravano nei campi, curavano un pezzettino di terra. Ma non bastava per tirare a campare. Così, ci pensano e ripensano. «È ora di partire», convengono, «così non si può andare avanti». Un cugino che sta nel nord dell'Inghilterra fa loro coraggio: «Venite, qui c'è lavoro». Decidono di partire.

Mio papà trova un posto come operaio in una fabbrica di cemento, mia mamma lavora in un'azienda che produce zerbini. Non conoscono una parola di inglese, sentono una nostalgia terribile, non si trovano bene. Hanno la testa dura: e decidono di tornare sul loro Appennino. È il 1959.

Ma sbattono il muso contro una realtà che è peggio di quella che hanno lasciato solo due anni prima: a Basilea non c'è lavoro, non ci sono speranze e, per di più, la loro casa è stata pesantemente danneggiata da una frana. Niente da fare: non resta che rimettersi in viaggio verso l'Inghilterra. Destinazione Londra, questa volta. Mio papà trova lavoro grazie a Charles Forte, un grande personaggio con il nocciolo degli affari. A Londra ave-

va aperto il "101", a Charing Cross: il primo bar che serviva l'espresso. Mia mamma lavora in un locale di successo dei miei zii, "La trattoria del fungo", a Victoria. Un ristorante italiano molto conosciuto e frequentato: tra i migliori dell'epoca, con "Il Vitello d'oro" e "Topo Gigio". Sempre parlato italiano o dialetto del Borgo.



Giovanni (a sinistra) e Armando a Londra nel 1963

Nel 1961 nasco io. In casa imparo in fretta il dialetto e l'italiano, l'inglese a scuola. Mio fratello ha frequentato per cinque anni le scuole al Borgo; io no, perché sono nato quando i miei si erano definitivamente trasferiti a Londra. Armando, nel '72, va a lavorare con i nostri cugini Costa, quelli della celebre catena di caffetterie. Si stavano già dedicando al caffè, quando hanno avuto anche un'altra felice intuizione: hanno capito che la gente apprezzava molto i cibi italiani. Fondano una ditta in società, la Fine Italian Foods, e cominciano a importare in Inghilterra prodotti di qualità, rifornendo ristoranti, bar, caffetterie. Dieci anni di duro lavoro, ma con grandi soddisfazioni. Io entro in scena quando comincia a scricchiolare il rapporto tra Armando e uno dei cugini. Mio fratello esce dal-

la società e fonda con me una catena di paninoteche: la chiamiamo "Baselica" e apriamo quattro locali a Londra. L'esperienza dura tre anni, perché Bruno Costa, il più vecchio dei fratelli, chiama Armando e gli propone di rientrare in società. Il fratello con cui i rapporti si erano deteriorati aveva deciso di prendere altre strade. «Ok», dice Armando. «Torno, ma solo a patto che anche mio fratello entri in società». Affare fatto. È il 1988.

Il business va subito bene. Stringiamo accordi con grandi ditte e piccole aziende, che fanno produzioni di nicchia di altissima qualità. Tra le tante, Parmalat, Sperlari, Agnesi, Balocco; ma anche Bertagni, il pastificio più antico di Bologna. E poi Rosa dell'Angelo, la grande invenzione di Mauro Ziveri, alla quale ci affezioniamo subi-

to: per la qualità dei salumi che mettono in vaschetta e per il genio del suo ideatore e proprietario.

Gradualmente, abbandoniamo ristoranti e bar e ci concentriamo sulle catene: alla fine, arriviamo a servire Marks & Spencer. Non siamo i soli a importare prodotti italiani in Inghilterra. Uno dei primi è stato Giuseppe Vignali, con la società Alivini: anche lui di Borgotaro. E poi c'è Ciborio, siciliano. Piano piano, facciamo apprezzare le nostre eccellenze. Non è affatto scontato, agli inizi: negli anni delle paninoteche, proponevamo panini con il prosciutto di Parma e gli inglesi non credevano ai loro occhi, non si capacitavano che servissimo carne non cotta. La loro conoscenza non andava oltre il bacon. Sul piano della cultura gastronomica, sono cresciuti tanto: oggi ci sono cuochi straordinari a Londra, e un numero impressionante di ristoranti stellati.

Decidiamo di abbandonare ristoranti e caffetterie proprio per distinguerci dalla concorrenza: si rivela subito una scelta azzeccata. Arriviamo a fare un fatturato intorno ai trenta milioni di sterline: niente male, anche se i profitti non sono granché proprio perché serviamo principalmente le catene e il margine non è altissimo. Però arriviamo ad avere 29 impiegati, il business cresce parecchio. Metà dei dipendenti è delle nostre parti: diversi di Valdena, qualcuno di Morfasso, altri di Monte Pelato.

Un grande aiuto ci arriva da Mauro Ziveri: non so quante volte è saltato su un aereo per venire a Londra, per fare assaggiare i suoi prodotti. Toccate-e-fuga, si fermava a Londra non più di quattro ore, ma era incredibile. Il numero uno: perché ha capito subito che la qualità paga e ha sempre preteso il massimo, da affettare e mettere in vaschetta. È sempre stata anche la nostra filosofia, proporre il top. Grazie

a lui e grazie alla qualità dei suoi prodotti ci siamo fatti un nome, abbiamo guadagnato stima e autorevolezza.

Con Armando siamo sempre andati d'accordo. Che gran bella persona, mio fratello. Raffinato, distinto, un signore. Corretto, onesto, molto generoso. Bravissimo nel lavoro, con un cuore grande così: si è sempre speso per gli altri. Anche impegnandosi molto nell'Associazione Parmigiani Valtaro, di cui è stato presidente dal 1995 al 2001. Ricordo l'entusiasmo, le feste di successo che ha organizzato, la cura maniacale per i dettagli. E anche il brivido del "suo" primo Dinner and Dance: lo organizza all'Hilton Hotel di Park Lane e invita i mitici Ricchi e Poveri, con l'immane supporto della band borgotarese Stryx. Al pomeriggio, poche ore prima della fe-



I fratelli Corsini con il cugino Bruno Costa (a sinistra), soci di Fine Italian Foods, nel 1989



Il padre Giuseppe, la madre Maria, la nonna paterna Clotilde e Armando nel 1958 a Monte Pelato, Baselica

sta, una telefonata anonima segnala la presenza di una bomba all'interno dell'albergo. Interviene Scotland Yard, che blocca tutto. Ore di apprensione e di paura. Ma alle 20 è tutto risolto e tutto pronto per il via alla festa: una delle più riuscite in assoluto.

Se n'è andato troppo presto, Armando. A 64 anni, nel 2016. Cinque anni prima avevamo ceduto la nostra attività, avrebbe potuto godersi la vita e i soldi che, con grandi sacrifici e tanta professionalità, aveva fatto: e invece no, si è ammalato quasi subito.

Venduta l'azienda, mi sono dedicato soprattutto ai miei genitori. Oggi non ci sono più: mio papà è morto a 92 anni, mia mamma a 95, tutti e due nella loro e nostra Baselica. Settanta-due anni di matrimonio, quasi un record. Sono stati bene fino all'ultimo,

questa è la consolazione più importante. Dopo i primi anni, hanno fatto una bella vita, ma senza mai strafare, senza guadagnare montagne di soldi. Una famiglia normale. Mio padre è stato dipendente per tutta la carriera: ha fatto per trent'anni il cuoco nel ristorante di un imprenditore di Morfasso. La nostalgia per la loro terra non li ha mai abbandonati: dopo la pensione, trascorrevano sei mesi a Londra e sei mesi a Baselica. Prima, in genere, venivano un anno sì e un anno no. Sempre in treno: per me, bambino, un'avventura bellissima. Ci voleva un giorno e mezzo: si partiva alle 5 del mattino da Victoria, treno fino a Dover, poi il traghetto per Calais, quindi il treno per Milano, poi Milano-Parma e infine Parma-Borgotaro. Si arrivava nel tardo pomeriggio del giorno dopo.

Mai imparato bene l'inglese, i miei genitori, sempre parlato in dialetto: se anche uno si rivolgeva a mio papà in italiano, lui rispondeva in *burg'zan*. Se proprio era necessario parlare in inglese, mio papà si faceva anche capire, mia mamma no. E in Inghilterra hanno frequentato solo amici italiani. Del resto, metà Baselica in quegli anni si era trasferita a sud di Londra.

L'amore per l'Italia l'ho ereditato dai miei genitori, ovvio. Pur essendo nato in Inghilterra, il mio cuore è in Italia, sui nostri monti. Vacanze rigorosamente a Baselica, mai saltato un anno. Idem Armando: lui si è costruito una casa perché ha sempre detto che avrebbe voluto passare la vecchiaia nel nostro borgo natìo. Adesso che sono in pensione, sto al paesello e ogni tanto faccio qualche settimana di va-

canza a Londra. E poi, io ho sempre preferito la campagna e i boschi alla città. A Londra, quando ho smesso di lavorare, ho preso casa ad Ascot, a sessanta chilometri dalla capitale. Zona tranquilla, si sta bene. Ma è cento volte meglio Baselica: faccio passeggiate, vado in giro nei boschi, vivo la natura. La mia prima moglie è di Brunelli. Dopo che ci siamo separati, ho sposato Loredana Tambini, di Borgotaro: ci siamo conosciuti vent'anni fa, è venuta con me a Londra, ma anche lei è felice di stare in Italia. Tutt'al più, ci sposteremo pochi chilometri: cerchiamo casa a Borgotaro, per avere qualche comodità in più rispetto a Baselica, soprattutto nei mesi freddi.

La passione di una vita? Il calcio. E il Milan. Tifo rossonero da sempre, forse da quando mio papà leggeva a voce



■ Armando con i genitori a Londra nel 1960



■ Giovanni a Londra nel 1963



■ Armando e Giovanni a Londra nel 1962

alta gli articoli su Gianni Rivera. Per tanti anni sono stato abbonato: partivo da Londra per andare a San Siro. Ho visto, dal vivo, anche due finali di Coppa dei Campioni vinte dal Milan.

Tanta roba. Ho anche giocato, nella Valtaro Wasteels, e ho fatto l'allenatore. Certo, tifo anche per il Parma. Ma la squadra del cuore è una: il Milan. Impossibile tradire quella fede.



I fratelli Giovanni e Armando con la madre Maria

Un impero costruito sui chicchi di caffè

La storia di Sergio Costa, mio papà, è una storia di successo, certo. Di tanti soldi guadagnati, certo. Ma soprattutto di idee imprenditoriali geniali, di volontà e tenacia nel lavoro, insieme a una vera e propria maniacalità per offrire un prodotto sempre migliore. Una storia di affetto per la sua terra e per la gente della sua terra. Ancora oggi, quando sono a Borgotaro, non passa giorno senza che qualcuno mi

racconti, commosso, un aneddoto di mio papà, un suo gesto di generosità. Una storia incredibile, non c'è dubbio. «L'uomo che insegnò alla nazione britannica ad amare il caffè», ha scritto di lui nientemeno che il "Times". Ne vado molto fiera.

Nasce il 23 aprile 1949 a Baselica di Borgotaro, in un puntino sulla cartina chiamato Monte Pelato. Ha un fratello più grande di sette anni, Bruno, e uno



Sergio Costa nella prima caffetteria aperta a Victoria nel 1976

di sette anni più giovane, Giancarlo. Quelle dei genitori sono famiglie numerose – sia mio nonno Oreste che mia nonna Clementina avevano sei fratelli e sorelle – ed emigrare in cerca di un futuro migliore di quello che l'Appennino poteva offrire era una regola, negli anni Cinquanta. Dall'Inghilterra arrivavano notizie di compaesani che, lavorando sodo, ce l'avevano fatta: penso che sia stata proprio l'esperienza positiva di tanti altri ad aver spinto i miei nonni a prendere la decisione. Il primo a partire è Giovanni, uno zio di mio padre, che si stabilisce a Darwen. La famiglia di mio padre emigra nel '59. Affittano una stanza a Vauxhall, dalla famiglia di Iolanda Pellegrinelli, che poi sposerà lo zio materno di mio padre, Pietro Narboni. Ci si aiuta, tra emigrati: c'è una grande solidarietà. «Ci siamo rannicchiati in pochi metri quadrati per un po'», diceva sempre

mio padre. Cercano lavoro, come tutti, in bar e ristoranti. Mio papà, che ha 10 anni, viene iscritto a scuola, i suoi genitori e il fratello maggiore sgobano come lavapiatti, poi camerieri e barman. I primi tempi sono duri, capita non di rado che il cibo scarseggi. Alla domenica, però, c'è la tradizione del pollo arrosto. «Una vera delizia», mi raccontava mio padre. «Lo aspettavo con ansia, era l'unico giorno della settimana in cui potevamo permetterci della carne in tavola». Una figura molto importante è quella dello zio Pietro. Persona molto in gamba, un grande uomo: mi hanno sempre detto che mio padre ha preso molto da lui. Apre due locali a Victoria, «The Maple Grill» e poi il «Vitello d'Oro», che hanno grande successo; aiuta i nonni e per mio papà è una vera e propria guida. Muore a soli 39 anni. Con molti sforzi, nonno Oreste riesce

ad aprire un bar in Lambeth Walk. Il primo obiettivo è mettere da parte soldi a sufficienza per permettersi un appartamento più grande: quando ci riesce, la famiglia si trasferisce a Park Mansions. Mio padre si dedica anima e corpo al lavoro nel bar dei genitori. Fare il cameriere non gli piace: lo ha capito in fretta, lavorando nei vari ristoranti che ha girato appena finita la scuola. Ha un chiodo fisso, fin da ragazzo: promette a sé stesso che la sua famiglia non soffrirà mai più la miseria. Nel 1969 si sposa con Iolanda Bertorelli, mia madre, anche lei dell'Appennino parmense, di Mariano di Valmozzola, e anche lei figlia di emigrati: si sono conosciuti da ragazzini in Inghilterra, si sono sempre voluti un gran bene. Nel 1970 nasco io, nel '74 Marco e nell'84 Tania. Poco dopo il matrimonio, un incontro

casuale destinato a cambiargli la vita: si imbatte in Mister Langdon, un commerciante di caffè, aiutandolo a raccogliere alcune scatole che gli erano cadute di mano. Il gesto gentile colpisce Mister Langdon che gli offre un lavoro come rappresentante della sua società. Mio padre è prima incuriosito e poi molto soddisfatto della nuova attività. Bussa, dalla mattina a notte fonda, alle porte di bar, caffetterie e ristoranti su e giù per Londra. Trova molti nuovi clienti e, per riconoscenza, il titolare gli offre il 25% delle quote della società. A un certo punto, sente che è il momento di mettersi in proprio. Saluta Mister Langdon, gli restituisce le azioni senza chiedere neanche un penny, e gli promette con una stretta di mano che non avrebbe offerto il suo caffè a nessun suo cliente. E comincia la nuova avventura.



■ Sergio e la moglie Iolanda, originaria di Mariano di Valmozzola, nel 1977



■ L'inaugurazione della caffetteria alla stazione di Glasgow, nel 1987, con Cyril Bleasdale, direttore delle ferrovie britanniche



■ I coniugi Costa con la regina Elisabetta II all'inaugurazione del locale in Reading Station nel 1989

La prima sede è sotto la stazione di Fenchurch Street. Il padre tosta il caffè e lui va in giro a venderlo e a consegnarlo. Mio nonno ha sempre avuto grande fiducia in Sergio, ha creduto nelle sue intuizioni, lo ha aiutato con passione finché è tornato in Italia, nel '90. Nel furgone di lavoro, mio padre tiene un abito che indossa se deve andare a visitare nuovi potenziali clienti e una tuta per le consegne. Fa per un bel pezzo il doppio lavoro: fino a quando non trova un autista, che resterà sempre con lui, fino al giorno in cui venderà l'azienda.

Le prime difficoltà sono trovare caffè di qualità in grani e poi "imporre" agli inglesi, abituati da sempre solo al tè, il consumo del caffè. Andando al mercato impara in fretta a riconoscere la qualità migliore; molto più difficile convincere i londinesi. Nei primi tempi, il caffè viene preparato in una caffettiera e filtrato al momento del servizio. La cura della miscela è massima: l'ambizione di mio padre è offrire un ottimo

prodotto. Serve ristoranti, caffetterie e hotel del centro di Londra. Mese dopo mese, la qualità migliora ma, per cautela, solo dopo sette anni apre la prima caffetteria "Costa Coffee". Anche la cura nella scelta e nella manutenzione delle macchine per preparare l'espresso è massima. Tutto deve essere fatto alla perfezione. Gli affari vanno bene e anche il fratello Bruno entra in società: il 28 luglio 1976 viene costituita la CB Costa Bros Coffee Co. Limited.

Mio padre capisce che è il momento di lanciarsi: nel '76 apre la caffetteria in Vauxhall Bridge Road, vicino a Victoria Station. Pensa a un bar "all'italiana", dove il cliente entra, beve un caffè servito in una tazzina di porcellana e poi torna al lavoro. Inaudito, per gli inglesi. E infatti in tanti che provano il caffè lo lasciano sul bancone. Ma mio padre tiene duro: il caffè deve essere corto – non più di 40 millilitri – e forte. La miscela "vincente" è quella che si chiama "Mocha Italia", «la nostra Formula 1», diceva lui: sette chicchi di

caffè Arabica e Robusta miscelati insieme e macinati al momento. L'aroma del caffè arriva fino in strada. Anche gli inglesi, piano piano, cominciamo ad apprezzare l'espresso e anche il cappuccino.

Tutta la famiglia, a un certo punto, lavora per la "Costa Coffee". Io faccio di tutto: dalla telefonista alla venditrice. Giro Londra per seguire i rappresentanti, che viaggiano sui "Costa taxi", con lo slogan "we will drive you to drink!", "vi guideremo a bere!". Mio padre è convinto che sia bene che io conosca ogni reparto, che segua chi acquista la merce e chi progetta i nuovi negozi. Sono molto fortunata a lavorare per l'azienda negli anni più belli, quando mio papà fa i passi più importanti e ottiene riconoscimenti e premi di eccellenza ovunque. Divento l'assistente personale di mio padre. Lo accompagno spesso in Italia per visitare le fabbriche che realizzano le sue grandi idee. Tutta la famiglia è impegnata: ad ogni apertura di una caffet-

teria mia mamma affianca i gestori per insegnare come si fa un ottimo caffè. Si dice che dietro a un grande uomo c'è una grande donna: nel nostro caso, è proprio così. Mia mamma è stata fondamentale per il successo della "Costa Coffee": una donna forte, amata e rispettata da tutte le donne della comunità italiana anche per la sua umiltà.

In una delle ultime interviste, poco prima di morire, mio padre ha dichiarato: «Eravamo un'azienda a conduzione familiare, con una grande offerta. Sono stato privilegiato ad avere i miei genitori, i miei fratelli, mia moglie e i miei figli che lavoravano tutti con me a un certo punto della mia vita». Ne è sempre andato fiero lui e altrettanto tutti noi.

Il 1980 porta tante novità. Il fratello Bruno ha da poco lasciato la società per fondare (nel dicembre 1979) una sua azienda, La Porcellana Limited, che diventa il fornitore unico della "Costa Coffee" finché l'azienda resterà di mio padre. Vengono aperti altri due "Costa



■ L'inaugurazione della "Costa Coffee Boutique" a Croydon nel 1986



■ L'apertura di un locale "Costa Coffee Boutique" all'aeroporto di Heathrow nei primi anni Novanta

Coffee”, in St. Paul’s e Knightsbridge: mio padre è orgoglioso dei suoi successi, acquista spazi pubblicitari sull’“Evening Standard” per annunciare l’inaugurazione. Man mano che l’azienda si allarga c’è bisogno di personale e di collaboratori fidati. Le caffetterie vengono aperte in franchising: è sempre mio padre a individuare la zona più opportuna e ad affittare i locali, che poi affida a una famiglia. Nella stragrande maggioranza dei casi, gente di Borgotaro e zone limitrofe. Anche di questo mio papà è sempre stato orgoglioso. Frequenta le chiese italiane, all’Oval e a Clerkenwell, per entrare in contatto con famiglie delle nostre terre arrivate a Londra e offrire un lavoro a chi è interessato. È sempre stato ripagato con grande impegno e lealtà. All’inaugurazione della caffetteria in Reading Station partecipa addirittura la regina Elisabetta II, insieme al principe Filippo. Che emozione! Il prin-

cipe Filippo fa tantissime domande, molto incuriosito da come mio padre sia riuscito a creare, in pochi anni, un impero del caffè. Per lui, una soddisfazione enorme. Una cliente abituale del “Costa Coffee” di Brompton Arcade è la principessa Diana. Durante il periodo di Margaret Thatcher, mio padre rifornisce di caffè anche Downing Street: qualcuno arriva addirittura a scrivere che la vitalità della baronessa dipende dalla tazzina quotidiana di “Costa Coffee”.

Il legame con la sua terra rimane sempre fortissimo, non c’è successo economico che possa scalfire l’affetto che ha per Borgotaro e per la sua gente. Chiunque abbia conosciuto mio padre ha apprezzato la passione che ha sempre messo nel lavoro e la sua generosità. Quando l’azienda compie ventun anni, organizza una grande festa per tutti i dipendenti e collaboratori e dona a ognuno una penna e un orolo-

gio di valore. Un collaboratore storico di “Costa Coffee” mi ha raccontato di avere regalato, anni dopo, l’orologio a suo figlio. Con una raccomandazione: «Tienilo sempre bene, non darlo mai a nessuno, in memoria di Sergio Costa: io, da quando me l’ha donato, non l’ho mai tolto dal polso prima di oggi, per consegnarlo a te».

Negli anni Novanta, cominciano a espandersi grandi catene di caffetteria, sbarcano in Inghilterra marchi americani, veri e propri giganti, da “Starbucks” in giù. Mio padre manda alcuni dei suoi dirigenti negli Stati Uniti, per capire come sta cambiando il mercato. Un giorno, lo accompagno a un pranzo con alcuni manager della Scandinavian Airlines. Tra un piatto e l’altro, vanno dritti al punto: «Mister Costa, siamo interessati all’acquisto della sua azienda». Mio padre abbozza un «Ci devo pensare, potrei essere interessato». “Ma cosa sta dicendo?”, penso

io: e, senza che nessuno se ne accorga, sotto il tavolo gli mollo un calcio negli stinchi. «Gradirei che mi lasciaste solo con mia figlia», dice lui. Lo convinco a liquidare i potenziali acquirenti, ma in realtà scopro che mio padre sta davvero meditando di cedere la sua società.

Nel giro di pochi mesi arrivano tante offerte. Quando si fa avanti la Whitbread, mio padre capisce che è l’occasione giusta per dire di sì. Sa che è una società molto robusta, in grado di tenere alto il nome di “Costa Coffee”. È la cosa che gli sta più a cuore, dopo tutta la fatica fatta e dopo venticinque anni di lavoro, dal primo chicco di caffè tostato all’impero che ha saputo creare. Firma il contratto di compravendita solo dopo aver avuto la garanzia che i collaboratori che hanno aperto le caffetterie in franchising non perderanno il loro negozio e il loro lavoro e che sulle insegne resterà il suo cognome.



L’inaugurazione di una “boutique” negli anni Novanta: Sergio, al centro, stringe la mano al manager del locale. Alla sua destra, il fratello Giancarlo. In abito grigio chiaro, Luigi e Gino di “Sands Patisserie”, fornitori di brioches di “Costa Coffee”



Foto di famiglia scattata nel 1973: Sergio è accosciato; dietro di lui, da sinistra, i suoi genitori Oreste e Dina, la moglie Iolanda, Lina Corsini, la figlia Monica, i nonni paterni Armanda e Giuseppe, Iolanda Narboni (moglie dello zio materno Pietro) e Armando Corsini

“Costa Coffee” viene acquistata da Whitbread per circa venti milioni di sterline e fatta crescere in tutto il Regno Unito, in Europa e nel mondo. Ventitré anni dopo – siamo nel 2018 – “Costa Coffee” viene acquistata dalla Coca-Cola per 4,9 miliardi di dollari e arriva ad avere 2467 punti vendita nel Regno Unito e 1413 all'estero, in 32 Paesi.

Una grande soddisfazione, per mio padre, avere avuto così tanto successo partendo dal nulla, solo dal suo impegno, dalla sua autostima e dall'aiuto dei suoi genitori e, poi, della famiglia. Ma la soddisfazione più grande in assoluto è avere reso gli inglesi un popolo amante dell'espresso e del cappuccino italiano.

Dopo la vendita, mio padre si trasferisce a Montecarlo, mentre il resto della famiglia resta a Londra. E non sta con le mani in mano: apre un “Costa Coffee” in Avenue de la Costa – i casi del destino! – e un risto-

rante di successo, “La Cremaillere”, dove va spesso il principe Alberto II di Monaco.

Resta anche coinvolto in un brutto incidente nautico, con il suo motoscafo. Muore il 24 marzo 2022.

Pochi giorni dopo la sua morte, porto l'urna con le sue ceneri a Basilea, come avrebbe voluto. È il giorno del mio compleanno. A Borgotaro entro, per caso, nell'Albergo Mistrello: la proprietaria mi dice, a bruciapelo: «Devi gestire tu questo hotel». Non ho ancora capito come sia andata, perché me l'abbia detto: ma a me è sembrato un regalo di compleanno di mio papà, che se n'era appena andato. Dodici settimane dopo avevo in mano le chiavi dell'hotel. E adesso, dividendomi tra Londra e il Borgo, sono felice di averlo acquistato e di gestirlo. Felice perché mi diverto e perché anche mio papà è sicuramente contento.



4 maggio 1991: festa per il 21° “compleanno” di “Costa Coffee” al ristorante “Vitello d’Oro”: da sinistra, Iolanda, Marco, Sergio e Monica

Una famiglia di gelatai tra guerre mondiali e *ice cream wars*

Una lunghissima storia, quella della mia famiglia. Tre generazioni di emigrazione: di stenti e di successi, di intuizioni imprenditoriali geniali e di grandi guadagni, passando attraverso il dramma della guerra, della deportazione, della paura. Ho scritto un libro, *A Girl, A Business, A Journey* (stampato nel 2021), ripercorrendo un secolo di storie e di aneddoti, sfruttando la memoria di ferro di mia zia Mary e un diario del mio prozio Mattia: un libro di trecento pagine, perché è davvero incredibile quello

che, da mio nonno ai miei fratelli, una famiglia di Setterone di Bedonia è riuscita a combinare.

La storia comincia alla fine dell'Ottocento, con mio nonno Antonio, nato nel 1878: famiglia contadina, molto numerosa – ha cinque fratelli e tre sorelle – per la quale i fazzoletti di terra e qualche animale del padre Agostino non bastano. A 16 anni, Antonio emigra in Francia: fa il garzone di un muratore, lavora così sodo che viene pagato come un adulto. Manda a casa tutto ciò che guadagna, non si cura di sé e dopo



Davanti alla fabbrica nel 1951. Da sinistra, Mattia, Rita, Maria con in braccio il figlio Carlo, Agostino e il padre Antonio



Giuseppina Cavalli e il marito Antonio Federici

qualche mese comincia a deperire. I genitori lo fanno tornare a Setterone. Resta a casa un paio d'anni e poi riparte, questa volta per l'Inghilterra. Destinazione Warrington, nel Lancashire: scelta perché là ci sono i Manfredi, anche loro di Setterone, che si sono stabiliti a Warrington, nel nord dell'Inghilterra e hanno avviato un'attività di produzione e vendita di gelati.

Per fare il gelato si usano grossi barili di legno, all'interno dei quali vengono inseriti cilindri di metallo. Intorno a questi, ghiaccio tritato e sale, per abbassare la temperatura di scioglimento del ghiaccio. Gli ingredienti – latte, uova, zucchero e fecola – vengono messi nel cilindro, che va fatto girare a mano, staccando in continuazione la crema gialla dalla parete, portandola nel centro del contenitore. Processo lungo e faticoso, al termine del quale il pesante contenitore viene caricato su un carretto, tirato a mano o da un cavallo: e il venditore di gelati può andare in giro a vendere coni e coppette. Mio nonno inizia così, facendo il garzone, insieme al fratello maggiore Mattia. Insieme decidono poi di trasferirsi in un paese vicino, St. Helens, per non fare concorrenza diretta ai Manfredi ed esplorare nuovi “mercati”. Con i ri-

sparmi riescono a comprare una casetta con un cortile e iniziano a produrre gelato. Cominciano anche a insistere con i fratelli perché li raggiungano: gli affari vanno bene, c'è la possibilità di allargarsi. Man mano che i fratelli arrivano in Inghilterra, imparano il mestiere e si stabiliscono in diversi piccoli centri del Lancashire. Antonio va a Ashton-in-Makerfield. La famiglia resta unita: anche se le attività si sono divise, i fratelli sono sempre pronti a aiutarsi l'un l'altro.

Durante l'inverno si vendono meno gelati e, non essendoci i congelatori, non si possono conservare. Se ne può approfittare per fare altri lavori o per qualche settimana di riposo al proprio paese. Antonio torna a Setterone e incontra Giuseppina Cavalli, una giovane di Caneso che era emigrata con la famiglia in America ed era tornata in Italia dopo la morte improvvisa della sorella maggiore Giovanna. Antonio e Giuseppina si fidanzano e, nel 1903, si sposano e partono per l'Inghilterra. Avranno sette figli, quattro maschi e tre femmine, il primo nato nel 1903 e l'ultimo nel '17. Giuseppina, che ha imparato l'inglese in America, insegna la lingua alle cognate, emigrate a loro volta in Inghilterra.



Matthew e Rita il giorno del loro matrimonio a Fidenza nel 1950



I tre fratelli Irene, Philip e Frank in una foto scattata ad Ashton nel 1960

Nel 1913 Antonio si ammala, ha paura di morire: vende l'attività e tutto quello che possiede e torna con la moglie e quattro figli piccoli in Italia. A Caneso nascono Mattia, mio padre, e Maria. Antonio si riprende, ma nel frattempo è scoppiata la Prima guerra mondiale, impossibile tornare in Inghilterra. Nel 1920 si prende la decisione di ripartire, ma a scaglioni: dopo circa un anno tutta la famiglia si ritrova riunita ad Ashton-in-Makerfield. Antonio torna in possesso della sua vecchia fabbrica e l'attività riparte, con l'aiuto dei figli, man mano che crescono. Si ritira nel 1936, a 58 anni, va in pensione, torna in Italia e si trasferisce a Fidenza, dove aveva acquistato un podere e della terra, e dove vivrà, fino a 102 anni, il resto della sua vita.

Mattia e Francesco mandano avanti la fabbrica, l'attività continua a progredire. Creano una flotta di tricicli, per i gelatai ambulanti, e, qualche anno dopo, di furgoni: sono i primi ad adattare le auto installando sopra il telaio dei parallelepipedi che dipingono e decorano. Sono bellissimi. “Frederick's Ices” è il nome della ditta, che ben presto diventa un marchio celebre. Il gelato – un solo gusto, rigorosamente una crema alla vaniglia – è buonis-

simo. La gente viene anche dai paesi vicini per mangiarlo. “Frederick”, e non “Federici”, perché ha più successo un “finto” nome inglese. Di lì a qualche anno, la famiglia cambierà ufficialmente nome in Frederick, dopo la guerra, in seguito ai tantissimi problemi avuti.

Mentre mio padre e suo fratello stanno pensando a come fare crescere l'azienda, acquistando macchinari tecnologicamente all'avanguardia e migliorando l'organizzazione e la produzione, rendendole più moderne, scoppia la Seconda guerra mondiale. Mattia e Francesco vengono arrestati alle quattro di mattina e pochi giorni dopo trasferiti in un campo d'internamento a Huyton, vicino a Liverpool. In seguito, Francesco viene portato sull'isola di Man e le autorità decidono – suppongo per dividere i fratelli – di portare Mattia in Canada. Viene imbarcato sulla nave Ettrick, che salpa da Liverpool due giorni dopo l'Arandora Star. In un clima di paura e di disperazione, quando arriva la notizia dell'affondamento, genitori e fratelli, in Italia e in Inghilterra, sprofondano nel panico: temono che Mattia sia salito sulla nave centrata da un siluro tedesco. Solo molti giorni dopo vengono a sapere che mio



La squadra di gelatai in divisa, dopo la Seconda guerra mondiale



Dall'alto: carri decorati a mano da Francesco e Mattia (anni Trenta-primi anni Quaranta); un carro trainato da un cavallo (anni Trenta-primi anni Quaranta); la flotta di gelatai su tricicli (seconda metà degli anni Quaranta)

padre era stato deportato a bordo della Ettrick e che il destino lo aveva salvato, a differenza dei 446 italiani – in larga parte dell'Appennino parmense e piacentino – morti per l'affondamento. Le sorelle Maria e Cecilia fanno infiniti tentativi per farlo liberare e tornare in Inghilterra: scrivono alle autorità inglesi, perfino al Papa. Trovano anche un inglese di Ashton che dichiara che il suo amico Mattia è un bravo cittadino, assolutamente innocuo, che non ha certo simpatie per il fascismo. Le autorità chiedono a mio padre se è disposto ad arruolarsi con l'esercito inglese e a combattere contro gli italiani, ma lui dice di no. Dopo diversi mesi viene comunque rimpatriato e internato sull'isola di Man, dove viene interrogato numerose volte e, infine, rilasciato poco prima della fine della guerra. Torna ad Ashton e riparte praticamente da zero, come aveva fatto suo padre dopo la Prima guerra mondiale.

Se non altro non ci sono debiti da pagare: lui e Francesco avevano chiesto cospicui prestiti, per acquistare macchinari, ma erano riusciti a rimborsare tutti prima dello scoppio della guerra. Si rimbocca le maniche, ma da solo: Francesco, disgustato per il trattamento ricevuto, che trova profondamente ingiusto verso due italiani che per anni avevano vissuto in Inghilterra comportandosi sempre molto bene, se ne torna in Italia. Non vuole più sentire parlare dell'Inghilterra e degli inglesi, si trasferisce a Fidenza e lavora nel podere acquistato da suo padre. Mio padre, invece, cambia ufficialmente il cognome in Frederick, per evitare problemi: non serberà mai rancore per quello che ha dovuto subire. Da anni Mattia è diventato Matthew, a sentirlo parlare non diresti mai che non sia inglese, perché parla meglio l'inglese dell'italiano. Solo la statura e il fisico non proprio longilineo lo tradiscono. È



I primi *Ice cream vans* "Alvis" riadattati dai telai di mezzi militari (anni Cinquanta)



Irene Frederick, testimone della storia della famiglia Frederick

grato alla sua nuova patria delle possibilità che ha avuto per impiantare un'azienda e renderla florida. L'Italia, per lui, rappresenta un passato di povertà che vuole lasciarsi per sempre alle spalle.

Matthew mette anima e corpo nel lavoro, sgobba sette giorni su sette, amplia la flotta dei furgoni che battono tutte le zone della cittadina, dal centro alla periferia, nei mercati, davanti alle scuole e anche nei *beauty spots*, i luoghi panoramici dove le famiglie, negli anni della ripartenza dopo la guerra, passano qualche ora di spensieratezza nel weekend. Tra i gelatai ambulanti scatta anche una discreta rivalità: capita non di rado che sfoci in vere e proprie liti, a volte violente, quan-

do qualcuno esce dall'itinerario di sua competenza per vendere gelati in zone di altri colleghi. *Ice cream wars*, le guerre dei gelatai. In Italia torna periodicamente a trovare il padre. E proprio a Fidenza conosce Rita Rossi, mia madre. Si sposano nel 1950, avranno tre figli: il primo è Frank, io sono la seconda, poi arriva Philip.

Gli affari vanno a gonfie vele, il fatturato cresce anno dopo anno. Per gelato, in questi anni, s'intende il classico cono con crema alla vaniglia, oppure il gelato tra due wafer. Anche i nostri mattoncini di gelato diventano molto popolari. Si producono e vendono anche tanti ghiaccioli. Lo so bene io: da ragazza, alla sera e nei fine settimana, quando non avevo da studiare, mi precipitavo in fabbrica e "curavo" proprio i ghiaccioli, spesso con mia mamma: si trattava di inserire con cura lo stecco di legno dentro i ghiaccioli in fase di congelamento nelle vasche di brina e poi di confezionarli. Tanti studenti, durante l'estate, ambiscono a farsi assumere per lavorare nella nostra fabbrica, lavoro ripetitivo ma ben pagato.

Quando ho qualche anno di più, alla domenica mio padre mi accompagna con il furgone rimorchio nelle località turistiche locali e mi lascia sola per presidiare le vendite ai tanti clienti che fanno la fila per un cono o per un ghiacciolo. Oppure all'ippodromo Haydock Park, a due passi da casa: per me, che adoro i cavalli, un paradiso. Prima che inizino le corse, giro indisturbata tra i paddock – ho un pass in tasca, sono una Frederick – a pochi passi dai purosangue che si scaldano e dai fantini. Appena comincia la corsa, corro al furgoncino per essere pronta a servire chi ha scommesso sul cavallo vincente e vuole festeggiare la vincita con un cono. Tutto questo fino ai diciott'anni,

perché poi mi iscrivo all'università e lo studio mi assorbe completamente.

I miei fratelli cominciano presto a occuparsi dell'azienda a tempo pieno. Mio padre passa a loro la gestione: io aspiro a una carriera diversa e rinuncio a entrare in società. Ricevo un assegno per la mia parte: piccolo, perché l'attività è ancora artigianale e solo da lì a qualche anno l'azienda spiccherà letteralmente il volo. Mi sento combattuta, per la nazionalità: non mi sento una emigrata in Inghilterra, perché è il Paese dove sono nata e cresciuta e dove mi sento ancora a casa.

Insegno per qualche anno Francese in una scuola superiore a Bolton, poi mi trasferisco in Italia, anche per accontentare mia madre: non si è mai integrata in Inghilterra, ha sempre avuto una grande nostalgia della sua Fidenza. Trovo un impiego come docente di Inglese, poi vengo assunta da una ditta

come interprete: lì conosco il mio futuro marito, mi sposo e mi fermo in Italia.

Frank e Philip dimostrano da subito di saperci fare. Frank, in particolare, è un ambizioso per natura, pensa sempre in grande e ha intuizioni geniali. Philip è il più concreto dei due, si occupa, molto bene, della produzione e degli aspetti organizzativi. Una bella coppia. La prima idea di successo è andare oltre la produzione di gelato sfuso, puntando sull'ingrosso: il marchio entra in tantissimi supermercati. La fabbrica viene trasferita a Skelmersdale, un quartiere artigianale vicino a Liverpool, la produzione e il fatturato continuano ad aumentare. Altra grande intuizione: le *choc ices*, barrette di gelato ricoperte di cioccolato. Buonissime: ed è subito successo. "La ditta europea produttrice di gelati con il più alto tasso di cre-



Matthew, a circa sessant'anni, in vacanza a Chiavari



I fratelli Philip e Frank Frederick

scita”, recita un dépliant della Fredericks Dairies di fine anni Ottanta. La produzione è di oltre dieci milioni di barrette di gelato alla settimana. Sempre inseguendo il massimo della qualità nella scelta delle materie prime e della tecnologia per gli impianti di produzione. Quando la ditta ottiene la licenza di produrre le barrette Mars e Cadbury è il boom definitivo.

Fino a qualche anno fa, quando arriva un’offerta di quelle a cui non si può dire di no: l’azienda viene ceduta, Frank lascia l’Inghilterra e si trasferisce nel Principato di Monaco, mentre Philip va a vivere nel Surrey, nel Sud dell’Inghilterra. È la fine di una lunga e gloriosa storia, tre generazioni dopo il coraggio e gli stenti della famiglia Federici e di nostro nonno Antonio.



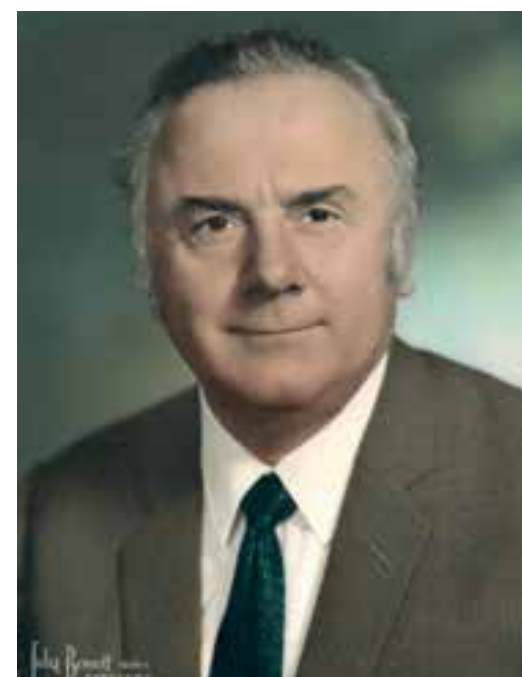
La famiglia Frederick riunita per il 100° compleanno di Antonio, nel giugno del 1978. In piedi, dietro di lui, da sinistra: Agostino, Irene, Cecilia, Maria, Rita, Mattia e Francesco

Da Mayfair all’Arabia, un inno alla cucina italiana

Una vacanza mi ha cambiato la vita. È il 1968, sono orfano di padre, non ho ancora compiuto 15 anni. In estate, parto da Pellegrino Parmense, località I Volpi – dove vivo con mia madre, mio fratello e mia sorella – per Londra, invitato da una zia che risiede da anni in Inghilterra. «Vieni tre mesi, così impari la lingua, ti potrà sempre essere utile». I tre mesi volano. Per un ragazzo che arriva da un piccolo paese dell’Appennino Londra è un altro mondo, un’altra vita. Mia zia, che ha due figlie fem-

mine, mi propone di fermarmi a casa loro e di iscrivermi a scuola. Seguo il consiglio e ottengo il diploma. Vengo assunto dalla British Olivetti, che ha la sede centrale nel cuore di Mayfair, il quartiere più lussuoso di Londra. Lavoro all’Ufficio statistiche, ma solo per un anno, perché poi ho un colpo di fortuna: incontro Serafino Fiori, titolare di diversi ristoranti, tutti in Mayfair, a due passi dal mio ufficio.

Anche i Fiori sono di Pellegrino: Serafino è originario di Boccacci, un pic-



Serafino Fiori, che a Londra ha creato un impero della ristorazione, e il genero Giovanni Pirroni, che ha lavorato per lui per 45 anni

colo borgo a un chilometro dai Volpi; sua moglie Luigia è nata a Volpi, a 250 metri da casa mia.

Serafino ha bisogno di qualcuno che segua l'amministrazione e tenga i conti dei locali. Mi offre un super stipendio, molto più alto di quello che prendo alla Olivetti. Dico subito di sì: ancora non so che imprenditore geniale sia e tantomeno immagino che, di lì a qualche anno, diventerà mio suocero.

Inizio la mia avventura nel 1972, durerà ben 45 anni di sudore e fatica, ma anche di grandi soddisfazioni e di bei guadagni. Si può ben dire che Serafino Fiori, e tutta la sua "squadra", di cui sono orgoglioso di aver fatto parte, ha scritto una pagina importante nella storia della ristorazione di Londra.

Il primo locale viene aperto nel 1953, nei giorni in cui viene incoronata la regina Elisabetta II. È al 121 di Mont Street, lo chiama "Marquis Restaurant": e sicuramente non osa nemmeno

immaginare che è solo il primo passo per la creazione di un piccolo impero. Ha però ben chiaro cosa intende fare: offrire ai clienti inglesi piatti della tradizione italiana, puntando sulla qualità delle materie prime, e curare molto il servizio e l'ambiente del locale: l'obiettivo è che il cliente si senta a casa e, al momento di pagare il conto, abbia già voglia di tornare.

Gli affari vanno bene e Serafino Fiori apre un locale dietro l'altro: il "Marquis", il "Golden Carp", la "Trattoria Fiori", il "Serafino". Rileva una storica bottega di alimentari, aperta alla fine dell'Ottocento, e la trasforma in ristorante. Poi il negozio di un fornaio francese: diventa anche questo un ristorante: mantiene i vecchi forni, che stanno molto bene nel locale. All'inizio degli anni Settanta, un'altra grande intuizione: lancia il "Fino's", uno dei primi wine bar di Londra: ha un tale successo che ne aprirà poi altri quattro.



Serafino Fiori ricevuto da Margaret Thatcher in seguito alle numerose azioni caritatevoli portate avanti per il progetto "Villa Scalabrini" nel 1985. Al centro, l'allora ambasciatore italiano a Londra Bruno Bottai

Nel periodo di massimo splendore arriva ad avere dieci locali, con circa 120 dipendenti. Tutta la famiglia lavora nei ristoranti: Daniella, che diventerà mia moglie nel 1982, e i suoi quattro fratelli. Antonio va anche in grandi ristoranti stellati, poi torna e mette le esperienze fatte al servizio dei locali dei Fiori. Io divento socio. Mi occupo dell'amministrazione, ma quando entra il primo cliente abbandono l'ufficio e indosso la divisa da cameriere. Da mezzogiorno alle tre, tutti al lavoro, io e i miei cognati. In sala, in cucina, al bar, alla cassa. Si corre di tavolo in tavolo. Impossibile che qualcuno resti seduto in ufficio: qualsiasi cosa stia facendo, la interrompe e si mette al lavoro al ristorante: il cliente prima di tutto, sempre.

I successi si moltiplicano, il fatturato aumenta. Mio suocero viene perfino ricevuto dalla regina Elisabetta II e dall'allora primo ministro inglese Margaret Thatcher, anche per le gene-

rose offerte e le numerose azioni caritatevoli portate avanti per il progetto "Villa Scalabrini": una pietra miliare nella storia della comunità italiana nel Regno Unito, perché si occupa degli immigrati italiani ed è sempre stato un punto di ritrovo dei nostri connazionali, oltre che sede di tantissimi eventi di raccolta fondi delle associazioni italiane a Londra. Mio suocero, tra l'altro, è, per diversi anni, presidente del Comitato costituito per condurre una campagna di assistenza e di sostegno al progetto.

Il "Delfino" – come si chiama da anni il primo locale aperto da mio suocero – è oggi portato avanti dai miei cognati Riccardo e Antonio. Nel solco della tradizione, ma con qualche spunto originale di modernità. La cura per le materie prime è quella di sempre: per la pizza, per esempio, mozzarella fior di latte che arriva da Napoli, farine di alta qualità, passata di pomodoro



Serafino e Luigia Fiori con Papa Giovanni Paolo II nel 1988

secondo la tradizione della ricetta di famiglia, tramandata di generazione in generazione. Servizio professionale ed elegante, come il quartiere Mayfair richiede, e ambiente informale, per far sentire il cliente a casa.

Negli ultimi anni, poi, i miei cognati, convinti dall'insistenza di tanti clienti arabi che frequentano spesso il locale, si sono spinti alla conquista del Medio Oriente. Inaugurato un "Delfino" a Riyad, nella capitale dell'Arabia Saudita, stanno per arrivare con un nuovo locale a Hamala, in Bahrein. È una soddisfazione anche per me, che pure da dieci anni mi sono ritirato in pensione: da Pellegrino a Londra, al mondo, niente male.



Riccardo e Antonio Fiori, che oggi gestiscono il "Delfino" a Mayfair



Antonio Fiori, Marco Fiori, Giovanni Pirroni e Riccardo Fiori

Famiglia Soracchi

Renata Soracchi

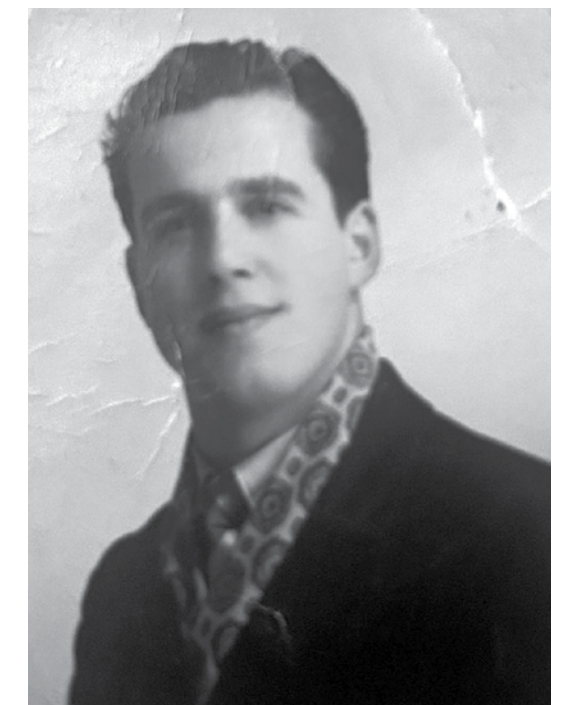
Ristoranti, gastronomie, vini: gli inglesi presi per la gola

Enrico, mio padre, parte per Londra nel 1958, quando ha 22 anni. A Boriesasco, il piccolo borgo abitato da poche decine di anime, a un quarto d'ora da Tarsogno, sulla strada per Borgotaro, non c'è futuro. E anche il presente è molto incerto: poco cibo, pochissime chance di trovare un lavoro. Raccoglie le sue cose e parte, come tanti del suo paese e dell'Appennino in quegli anni. Inizia la nuova avventura con due amici di Tarsogno, Livio Cardinali e Angiolino Bertolotti. Mio padre è "sponsorizzato" dal signor Tambini di Albareto, che è arrivato in Inghilterra nei primi anni del Novecento e ha fatto fortuna, aprendo varie caffetterie.

Si stabilisce a Camden Town, il quartiere famoso per un mercato storico, celebre come Portobello. E cerca lavoro nei ristoranti italiani di Soho e di Putney: ha sempre avuto la passione per la cucina, ha imparato da sua madre, grandissima cuoca.

A Londra incontra Eva, emigrata dall'Appennino modenese, qualche anno più di lui. Un vero e proprio colpo di fulmine: la conosce quando lei inizia a uscire con Livio. Mio padre lo affronta con il cuore in mano: «Mi piace molto, ti dispiace se la corteggio io?». L'amico di sempre si fa da parte: mio padre ed Eva si fidanzano e si sposano poco dopo. Livio deve averla

presa bene, visto che restano legatissimi sempre, fino all'ultimo. Qualche anno dopo, nel 1965, nasco io. Grande cuoca anche mia mamma: ha appreso l'arte da mia nonna. Tutta gente che era abituata a preparare piatti con pochi ingredienti a disposizione, e con quelli aveva imparato a fare dei miracoli. Non è difficile cucinare le cose che piacciono agli inglesi degli anni Sessanta e Settanta: vari tagli di carne, patate bollite, cavolo, oltre ai classici



Enrico Soracchi a 22 anni, quando parte per Londra (1957)

della colazione, soprattutto uova con bacon.

Nei primi anni Sessanta, i miei genitori aprono un loro locale, il “Peter’s Cafe”: un’osteria, con i piatti tipici inglesi in menu, dalle colazioni a qualche proposta per pranzo e cena. Sono anni tosti, Camden è invasa dagli operai che lavorano per la costruzione di metropolitana e ferrovie. Non vanno tanto d’accordo – eufemismo! – inglesi, irlandesi, scozzesi e gallesi: tant’è che ci sono pub frequentati solo da inglesi, come il “Windsor Castle”, altri dagli irlandesi, il “Dublin Castle”, e così via. Alla sera, quando le birre scorrono a fiumi, dopo una giornata di lavoro durissimo, il rischio di liti è altissimo. Anzi, praticamente una certezza. Botte da orbi per i motivi più futili. A differenza degli altri locali, il “Caffè Camden” è frequentato da tutti. Ci pensa mio papà a evitare che le discussioni degenerino. È un uomo forte, se occorre sa usare le mani ed essere molto convincente, nello spiegare che nella sua osteria non vuole grane. Sono altri tempi, non è la violenza dei giorni nostri. Tante volte, capita che se uno eccede e diventa violento, a causa delle troppe birre bevute, il giorno dopo, passata la sbornia, torni nel locale e chieda scusa al titolare. Proprio un altro mondo. Tempi duri, ma belli. Tanti anni fa, entra nel mio locale un irlandese, un uomo alto e grosso. «Ma tu sei la figlia di Peter?». Molti clienti chiamavano mio padre Peter, per via del nome del locale. «Sì, sono io». «Ah, quanti bei ricordi, Salutamelo tanto, io ero un suo cliente, il suo caffè era fantastico». Un attimo di pausa e poi, con un sorriso: «Però tuo papà aveva le mani grandi. Mamma mia, che mani grandi...»

Il caffè, intanto, va a gonfie vele. I miei genitori comprano casa nel sobborgo

di Finchley, come tanti italiani. Quelli della prima ondata di emigrazione, all’inizio del secolo, si erano trasferiti in gran parte a Clerkenwell; poi in tanti hanno scelto Camden e Holloway; quindi è diventato di moda andare a Finchley. Gran bel sobborgo, a nord di Londra, venti minuti di auto dal centro. Ho tantissimi bei ricordi, la mia infanzia è stata tutta lì, ci siamo spostati a metà anni Settanta, quando avevo nove anni. Conosco tanti amici, soprattutto di Borgotaro e di Bardi, ma anche dell’Appennino piacentino, della Val d’Arda.

Mio padre non sa stare fermo, gli affari vanno sempre molto bene e lui pensa in continuazione a nuove iniziative imprenditoriali. All’inizio degli anni Ottanta compra un pezzo di terra in Fleet Road, accanto a South End Green,



■ Enrico davanti alla Horse Guards Parade nel 1962

che è vicino a Hampstead Heath. Quartiere bellissimo, allora come oggi, a nord di Camden Town, celebre per essere il sobborgo degli artisti, degli scrittori e degli intellettuali, con uno splendido polmone verde come il parco Hampstead Heath. Fa costruire un caffè e un ristorante: il primo lo affitta, il secondo lo chiama “Ronnie’s Bar”, in mio onore. Ronnie è il mio soprannome dai primi anni di scuola. Gli inglesi facevano fatica a pronunciare Renata: una professoressa di francese aveva suggerito di trasformarlo in Renée, ma per tutti sono diventata Ronnie.

Il “Ronnie’s Bar” è un’altra grande intuizione dei miei genitori: uno dei primi wine bar di tutta Londra. Un posto dove la gente va per mangiare e per bere vini di qualità. Mai stato un grande bevitore, mio papà: ma un conosci-

tore molto raffinato. Ma come è possibile – mi sono sempre chiesta – che uno che arriva da Boresasco, dove tutt’al più si beveva qualche quartino di vino scadente di uva pigiata in casa, diventi così esperto e competente di vini di tutti i continenti? Questione di stoffa, secondo me, e forse di predisposizione. E merito di Londra: in questa città hai tutto a portata di mano, puoi conoscere il mondo, i prodotti migliori che arrivano da ogni angolo del pianeta. Fatto sta che nel nostro locale vengono proposti i migliori vini, da quelli italiani a quelli francesi a quelli americani.

Una passione che ho ereditato: ancora oggi bevo vini che ho conosciuto grazie a mio papà. I miei preferiti? Amarone, Barbaresco, il Nebbiolo in generale, ma anche i grandi vini di Bordeaux e lo Châteauneuf-du-Pape.



■ Enrico davanti all’ingresso del suo appartamento in Old Compton Street, a Soho, nel 1958

Tutte le estati, caschi il mondo, si va in vacanza in Italia. Per me e mio fratello Carlo è una festa. In genere, passiamo tre settimane a Tarsogno e una a Montese, il paese di mia madre, sulle montagne modenesi. Io e Carlo impariamo l'italiano, parlando con gli amici e i cugini che ritroviamo tutti gli anni, perché in casa si parla rigorosamente dialetto tarsognino. Al ritorno in Inghilterra, si carica regolarmente il baule dell'auto con Parmigiano Reggiano e bottiglie di vino.

Verso la metà degli anni Ottanta mia madre si ammala, mio padre rallenta i ritmi del lavoro, in estate si prendono lunghi periodi di ferie, stanno a Tarsogno da fine giugno a ottobre.

Durante una vacanza, a Montese incontro Raffaele: ci fidanziamo e poi, nel 1987, ci sposiamo. Cuoco anche lui, dev'essere un segno del destino. Ha imparato da ragazzino a casa, poi ha frequentato una scuola alberghiera. Appena sposati, decidiamo di stare in Italia e prendiamo in affitto una pizzeria ristorante a Montese. Lavoriamo



Enrico con Angiolino Bertolotti, uno dei due amici di Tarsogno con cui è emigrato



Enrico ed Eva nel negozio a Kentish Town nel 1978

tanto, Raffaele è bravissimo e la voce si sparge in fretta. Ma la burocrazia italiana rischia di farci diventare matti: dopo un anno, scaduto il contratto, scappiamo e andiamo a Londra. Vogliamo un locale tutto nostro: ci aiutano i miei genitori, che ci affittano, per una cifra molto modesta, un locale che hanno acquistato in Fleet Road. Il nostro desiderio è aprire un ristorante, ma non otteniamo il permesso dal Comune: decidiamo allora di ripiegare su una gastronomia. Scelta che si rivelerà provvidenziale, tutt'altro che un ripiego, perché gli orari sono molto più a misura di famiglia, alla sera possiamo stare in pace a casa e goderci nostro figlio.

La chiamiamo "Giacobazzi's Delicatessen", il cognome di Raffaele. Ci dà l'idea mio padre: «È un nome così bello, chiamate così il vostro negozio». Fleet Road è nel cuore di Hampstead, qui stiamo benissimo. Non possiamo certo lamentarci degli affari: abbiamo tanti clienti, molti sono affezionati e tornano spesso per prendere i piatti che Raffaele e i suoi collaboratori preparano. Abbiamo anche un grande ospedale, il Royal Free Hospital, vicino al nostro locale: e tutti i giorni medici e infermieri passano da noi prima di prendere servizio. Abbiamo tanti piatti forti. Il più buono in assoluto? Non c'è dubbio, le lasagne in bianco con i funghi porcini. È, anche, un omaggio alla nostra terra d'origine.



Renata nella gastronomia "Giacobazzi's Delicatessen", in Fleet Road, con il figlio Carlo nel 2017

**Locali e attività parmensi
a New York, Parigi e Londra**



NEW YORK	
Due Famiglia Lusardi (Borgetaro)	Ristorante 1396 Third Avenue, New York, NY 10075 +1 212 7723331 www.duenyc.com
Keys & Heels Famiglia Lusardi (Borgetaro)	Cocktail bar Speakeasy 1488 Second Avenue, New York, NY 10075 +1 917 5570217 www.keysandheels.com
La Boite en Bois Gino Barbuti (Bardi)	Ristorante 75 West 68th Street, New York, NY 10023 +1 212 8742705 www.laboitenyc.com
Lusardi's Famiglia Lusardi (Borgetaro)	Ristorante 1494 Second Avenue, New York, NY 10075 +1 212 2492020 www.lusardis.com
Lusardi's Larchmont Famiglia Lusardi (Borgetaro)	Ristorante 1885 Palmer Ave, Larchmont, NY 10538 +1 914 8345555 www.lusardislarchmont.com
Moto Borgetaro Peter Boggia (Borgetaro)	Vendita e riparazione di moto d'epoca 97 Union Street, Brooklyn, NY 11231 +1 917 5894754 www.motoborgetaro.com
Nicola's Famiglie Piscina (Borgetaro) e Riccoboni (Albareto)	Ristorante 146 East 84th Street, New York, NY 10028 +1 212 2499850 www.nicolasrestaurantnyc.com

Questa sezione, a cura della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, fornisce una mappa inevitabilmente non esaustiva di locali e attività di emigrati italiani a New York, Parigi e Londra.

NEW YORK	
Nightly's Famiglia Lusardi (Borgotaro)	Bar Bistro 1496 Second Avenue, New York, NY 10075 +1 212 5972248 www.nightlysnyc.com
Uva Famiglia Lusardi (Borgotaro)	Enoteca con cucina 1486 Second Avenue, New York, NY 10075 +1 212 4724552 www.uvanyc.com
Uva Next Door Famiglia Lusardi (Borgotaro)	Ristorante 1484 Second Avenue, New York, NY 10075 +1 917 4727921 www.uvanextdoor.com
Nicolo Melissa Antiques Famiglia Camisa (Tornolo)	Negozio di antiquariato 317 East 64th Street, New York, NY 10065 +1 917 4090199 www.nicolomelissaantiques.com

PARIGI	
Gloria Direttore Lorenzo Bertuzzi (Borgotaro)	Ristorante 108 Rue Saint-Dominique, 75007, Paris +33 1 45560098 www.gloria-trattoria.com
Pellicano Famiglia Cavoza (Bardi)	Ristorante Pizzeria 31 Rue Traversière, 75012, Paris +33 1 43070223 www.restaurant-pellicano.com
Pretolani Famiglia Oppici (Bedonia)	Mobilificio Studio di design 34 Rue Des Vignoles, 75020, Paris +33 1 42833656 www.pretolani.com
Sciamma Direttore Lorenzo Bertuzzi (Borgotaro)	Ristorante 104 Rue Saint-Dominique, 75007, Paris +33 1 45336116 www.sciamma.fr
Vita Amore Famiglia Brugnoli (Bardi)	Negozio di prodotti tipici 130 Rue Saint Charles, 75015, Paris +33 1 70233920 www.vitaamore.fr

LONDRA	
Bar Italia (Morfasso)	Cocktail bar Ristorante 21 Frith Street, Soho, London, W1D 4RN +44 20 77344737 www.baritaliasoho.co.uk
Bar Remo Famiglia Vignali (Bedonia)	Ristorante Pizzeria 2 Princes Street, London, W1B 2LB +44 20 76291715 www.barremo.london
Cafe Murano Angel Harnett Margheritelli (Bardi)	Ristorante 184 Bermondsey Street, London, SE1 3TQ +44 20 39851545 33 St. James's Street, London, SW1A 1HD +44 20 33715559 36 Tavistock Street, London, WC2E 7PB +44 20 72403654 www.cafemurano.co.uk
Cardinals of Mayfair Famiglia Cardinali (Borgotaro)	Snack bar Ristorante 115C N Row, London, W1K 7JG +44 20 76293531 www.facebook.com/cardinalsofmayfair/
Da Mario Andrea Cacchioli (Borgotaro)	Ristorante 63 Endell Street, Covent Garden, London, WC2H 9AJ +44 20 72403632 www.da-mario.co.uk
Delfino Mayfair Famiglia Fiori (Pellegrino Parmense)	Ristorante Pizzeria 121a Mount Street, London, W1K 3NW +44 20 74991256 www.delfinomayfair.com



LONDRA	
Enoteca Da Luca Famiglia Dorà (Borgotaro)	Enoteca con cucina Western Courtyard, Devonshire Square, London, EC2M 4AE +44 20 70524349 10-12 Basinghall Street, London, EC2V 5BQ +44 20 76002161 20-21 Watling Street, London, EC4M 9BR +44 20 38767739 www.enotecadaluca.co.uk
Frantoio by Bucci Famiglia Rossi (Bardi)	Ristorante 397 King's Road, London, SW10 0LR +44 20 73524146 www.frantoio.org
Giacobazzi's Delicatessen Famiglie Giacobazzi-Soracchi (Tornolo)	Gastronomia 150 Fleet Road, Hampstead, London, NW3 2QX +44 20 72677222 www.giacobazzis.com
Gusto The Italian for Taste Alessandro Fanzola (Parma)	Negozio di prodotti tipici 15 Churchgate, Hitchin, London, SG5 1DN +44 1462 433782 www.gustoitaliantaste.co.uk
Morris's Cafe Famiglia Morini (Bardi)	Caffetteria Snack bar 15b Clifford Street, Mayfair, London, W1S 4JZ www.instagram.com/morrisbondst
Nanis Cafe Famiglia Zanelli (Borgotaro)	Caffetteria Snack bar Catering 134 Great Portland Street, London, W1W 6PX +44 20 76371394 17 Wigmore Street, London, W1U 1PQ +44 20 76371394 www.nanis.co.uk
Rocca Bar Famiglia Oriani (Varsi)	Bar con cucina 48-51 Leadenhall Market, London, EC3V 1LT +44 7768893377 www.rocca.bar

Finito di stampare nel mese di marzo 2025
presso Esperia srl - Lavis (Trento)