

SI PARLA DI... ANGELO PEPE GESTISCE A BRUXELLES UNA CATENA DI RISTORANTI E PRODUCE VINI DOC E DOCG NELLA SUA TERRA

Il cavaliere che sogna l'Irpinia

di Mara Locatelli

Era ragazzino quando, 35 anni fa, Angelo Pepe lasciò Luogosano, un minuscolo borgo di anime morte, fatto di case e viuzze, con portali in pietra e balconi in ferro battuto. Ottavo di 10 figli (6 femmine e 4 maschi), Angelo fece la valigia e dalle colline dell'Irpinia andò a cercare lavoro a Monaco di Baviera, a Londra, a Bruxelles. E proprio in Belgio, rivelando capacità sbalorditive, ha costruito la sua fortuna imprenditoriale nel campo della ristorazione. Al punto che, come premio alla sua intraprendenza, il presidente della Repubblica lo ha nominato cavaliere del Lavoro. Non è facile sgomitare da signor Nessuno in una grande capitale sede della Commissione Europea (dove vivono 40mila funzionari di 27 differenti paesi) e quartier generale della Nato. «Io non avevo niente quando arrivai qui - racconta Angelo - ho costruito tutto con tenacia e in punta di piedi. Dal mio paese avevo portato solo un eccezionale carico di freschezza, dinamismo e voglia di vivere...».

Ancora oggi questa bella storia continua a riacciacciare i fili tra la grande Bruxelles e la minuscola Irpinia dove Angelo, uomo di carattere forte e volitivo, dopo tanti anni di emigrazione e di lavoro durissimo ha potuto realizzare il suo sogno: acqui-

stare in più tappe una quarantina di ettari di vigneti tra i comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi per impiantarvi una moderna azienda vinicola affidata alla conduzione della figlia Milena, una ragazza coraggiosa che ha lasciato Bruxelles per Luogosano, dove si è sposata pochi giorni fa. Oggi la Tenuta del Cavalier Pepe produce 4 bianchi e 4 rossi di alta qualità, (tutti vini Doc e Docg), un ottimo olio che si ricava dagli uliveti impiantati, ed è sorto un ristorante enogastronomico, La Collina, per dar lustro al vino e alle produzioni del territorio.

Angelo mi dice che a Bruxelles gestisce una catena di ristoranti (oltre ad un albergo e una società immobiliare). Il più celebre è «Au Repos Des Chasseurs», in Avenue Charle Albert, che si affaccia direttamente sulla Foresta di Soignes: vi si possono gustare specialità francesi e piatti italiani, oltre ad un'ampia varietà di squisita cacciagione stagionale. Ma come gli venne l'idea di stabilirsi in Belgio? Lui la racconta così...

«Ero al secondo anno di Lingue all'Oriente di Napoli quando fui sopraffatto dallo spirito d'avventura tipico dei giovani. Il paese natio mi stava stretto e il bisogno di fuga faceva capolino spesso nella mia mente: era un desiderio troppo perma-

nente e intenso per potervi rinunciare. Volevo scoprire il mondo, fare nuove esperienze. Cercatore di quella fortuna che in Irpinia non avevo trovato, a Bruxelles cominciai facendo il cameriere. Un'esperienza umile che non ho mai dimenticato, mi ha aiutato a crescere. Perché non si cresce senza fare la gavetta...». Per tre anni il giovane lavorò come stagionale in alberghi e ristoranti. Poi conobbe una ragazza belga, se ne innamorò e mise su famiglia. Da allora ha avuto due mogli che gli hanno dato quattro figli: Milena, Francesco, Maria Sofia e Carla, di appena 5 anni.

«Nel 1979 in Belgio ci fu una crisi che mise in ginocchio parecchia gente. Io fui aiutato dalle circostanze: ottenni un prestito bancario e con quei soldi rilevai la gestione di un ristorante in cattive acque. Si chiamava "Sogno d'Italia". Lo rimisi in ordine, lo rilanciai a modo mio e di lì partì la mia espansione...». Infatti seguì l'acquisizione di altri ristoranti, tutti gestiti con grande raffinatezza. Al punto che è diventato un maestro della ristorazione per molti giovani che dall'Irpinia vanno a Bruxelles per imparare il mestiere. Ma qual è il segreto di tanto successo? Angelo sorride e sintetizza la formula in poche parole: «I miei cibi offrono un rapporto qualità-prezzo superiore a quelli della concorrenza.

Senza considerare che produco pasta, vino e olio direttamente».

L'imprenditore è ritornato in questi giorni a Luogosano con la moglie Silvia per le nozze di Milena, un avvenimento al quale ha partecipato tutto il paese come stima verso il suo concittadino più celebre e più prodigo. «Chi è stato fortunato nella vita - confessa Angelo - non può negare un aiuto a chi ne ha bisogno». Quella dei Pepe è una grande famiglia che produceva vini a livello artigianale da molti lustri, ma tutti smisero l'attività col terremoto del 1980. Fu 15 anni dopo quel tragico evento, nel 1995, che Angelo cominciò a carezzare l'idea di fare un investimento creando una grande azienda. «Da ristoratore avevo considerato che in Irpinia ci sono ben tre vini a denominazione di origine controllata e garantita, un fatto unico ed eccezionale in tutta l'Italia del Sud, ma che ancora oggi non tutti conoscono e sanno valorizzare. È per questo che ho pensato di investire capitali nella mia terra d'origine». A 54 anni Angelo sostiene che «creare un'azienda non è difficile, il problema è farla funzionare». Perciò vuole aumentare la produzione vinicola ed espanderne la commercializzazione in Italia e all'estero, anche in Cina dove in questi giorni ha inviato Augusto, il marito di Milena.



Il Cavaliere del Lavoro Angelo Pepe

Ma nel cassetto il cavaliere di Bruxelles ha anche un altro sogno: «Vorrei che la Regione Campania facesse conoscere di più le bellezze naturali, i vini e la gastronomia dell'Irpinia. Perché concentrare il turismo nelle solite località costiere mentre si potrebbero inserire percorsi nella nostra terra? Perché non offrire weekend in Irpinia, dove la qualità della vita è elevata, per curarsi dallo stress

delle grandi città? Lo hanno già fatto in Toscana facendo scoprire le colline senesi dove si produce il Chianti».

Per il futuro Angelo confessa che accarezza sempre l'idea di ritornare un giorno a Luogosano. Bruxelles gli ha dato celebrità e ricchezza, ma il cuore è rimasto incatenato alle origini, al profumo e al verde dell'Irpinia.

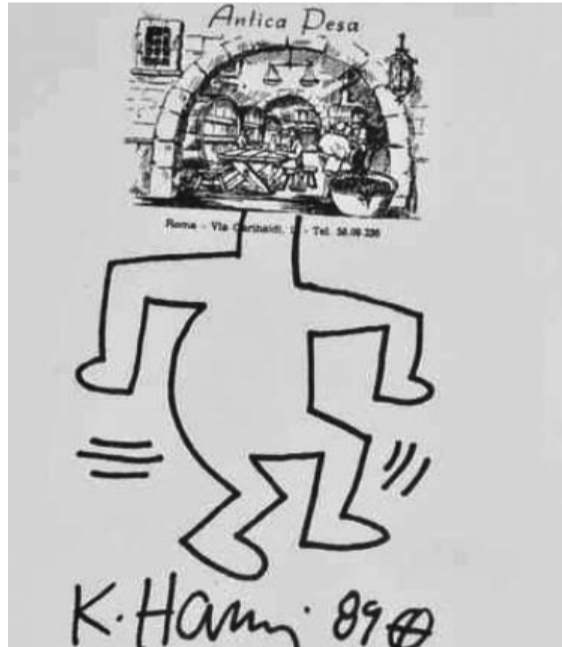
LA MOSTRA "SAPORI COLTI" È UN ITINERARIO TRA LE OSTERIE ROMANE

Assaggi di cultura in trattoria

di Dario Consoli

«Sapori Colti. Passaggi di cultura tra osterie, ristoranti e trattorie di Roma», è la mostra promossa dalla Regione Lazio e curata da Paolo Di Giannantonio e Alessandro Nicosia. L'obiettivo è di promuovere il valore storico di queste testimonianze che attraversano oltre un secolo di vita italiana. Nei libri di alcuni ristoranti si ritrovano i «sapori» e le atmosfere della Roma capitale di una Italia che usciva, piena di acciacchi ma anche di speranze, dalla Grande Guerra e che poi iniziava il cammino del Ventennio. Ci sono le illusioni del Fascismo e poi l'amaro epilogo della Seconda Guerra Mondiale. Poi l'arrivo degli americani, la ripresa, il boom degli anni '60. Seguono poi gli anni della «dolce vita», quelli dei divi americani che vengono in riva al Tevere, quelli del Cinema che

la fa da padrone nella costruzione dell'immaginario italiano. Ma già la televisione è in agguato e gli ultimi capitoli di questo percorso sono occupati da chi con la televisione in qualche modo ha incrociato la propria traiettoria di vita: cantanti, attori, comici, soubrettes, conduttori, opinionisti, tronisti, calciatori e, perché no, anche politici presenzialisti. Una mostra ricca di suggestioni, un'esposizione rappresentativa di un percorso al contempo storico e umano in cui le singole testimonianze si incastrano a comporre i tasselli di quel mosaico imperfetto che è la storia. «Sono stati molto generosi gli osti e i ristoratori romani - ha commentato il curatore - quando



ho proposto loro questa iniziativa: seppure giustamente gelosi, han-

no tutti messo a disposizione i loro «tesori». In alcuni casi ci sono opere di valore assoluto, come i disegni di Picasso, Manzù, Schifano, Festa, Alberti e tanti altri. Ma in tutti gli altri si tratta di ricordi preziosi per amicizia e affetto, per momenti unici che è stato bello vivere e - oggi - ricordare. Abbiamo chiesto a tutti di raccontare cosa c'era dietro quella firma, quei versi, quel disegno o quella fotografia. Figli, nipoti e pronipoti, con commozione, hanno raccontato la storia della proprie origini, i sacrifici di nonni, nonne padri e madri, il loro incontro con i grandi personaggi, con i quali il più delle volte hanno instaurato un rapporto di fiducia, affetto ed amicizia».

ALLA FELTRINELLI L'ESORDIO DI VANINA IODICE

«Il broncio» rivelatore

«Il broncio» di Vanina Iodice (Kairós Edizioni) è il libro che si presenta oggi alla 18 alla Feltrinelli. Ne parlano Valerio Caprara e Titti Marrone con le letture di Enza Di Blasio. Interessante l'intreccio che si dipana intorno alla figura di un inviato speciale di ritorno dalla guerra, che trova un diario della donna amata, una giornalista di talento. Quelle pagine sembrano una confessione e un atto di verità amorosa nei suoi confronti. Per l'uomo la lettura diventa un avventuroso e talvolta doloroso gioco di specchi. Il labirinto irrisolto di una donna che appare d'un tratto, per lui, in una prospettiva completamente nuova e rovesciata. Il gioco di scacole cinesi col quale procede la storia, approderà a un inaspettato finale. Il lettore ne resterà stupito, preso anch'egli nell'ingranaggio delle rivelazioni. Una lettura appassionante e un epilogo spiazzante, dove l'amore emerge in tutte le sue fascinoso contraddizioni e possibilità. L'autrice è una giovane giornalista che ha alle spalle collaborazioni con «Il Mattino», con radio e televisioni regionali.



L'ALBUM MARE, AMORE E FANTASIA

La satira, un genere di tutto rispetto

di Carlo Missaglia

Nei componimenti letterari vengono messi alla berlina personaggi, comportamenti, usi e costumi. La satira è scherno e non ha mai risparmiato alcun campo, da quello politico a quello clericale, a quello sportivo, tanto per citarne qualcuno. La razza, il clima, le condizioni storiche, il temperamento dei poeti e degli scrittori, influiscono a produrre il singolare fenomeno della satira; ma come per tutte le cause complesse, non possono essere investigate con un criterio assoluto, quasi fossero elementi chimici. Se presso alcuni popoli prevalse e si consolidò, non vuol dire che ciò sia un privilegio di appartenenza di quel solo popolo. Lo spirito umano non ha blasoni; ma le circostanze concorrono a tramutare quella forza di osservazione in determinate forme. Nella società umana avviene come nella formazione della specie: se vedi che un organo si sviluppa devi pre-

supporre che vi sia una cellula formatrice; solo ciò che è meccanico può evolversi in funzione di ingranaggi ruote e congegni. Il satirico non s'innamora delle sue cose, sia perché la curiosità lo distoglie da quel sentimento sia perché l'osservazione gli fa vedere il lato comico della passione, è idealmente libertino o cenobita, o sia l'uno che l'altro a seconda dei casi. Egli resta colpito, si fa coinvolgere dalle fantasmagorie, adora ciò che tracima dalla normalità. Prendiamo ad esempio quel tale che si accorge, dopo avergliene fatto di tutti i colori, di amare la moglie, ma solo quando essa non c'è più, quando diventa un ricordo e s'ingrandisce e prende una forma adattata, in mezzo agli altri fantasmi di quella storia. «Come vorrei rivederla - lo senti dire - come vorrei estemarle la mia assoluta fedeltà, lei non lo ha mai saputo ne capito».

Non voglio perdere di vista però, l'argomento principe di questo mio scritto: la Macchietta. Nel

breve, ma pur significativo, excursus sulla genesi della satira capostipite di questo genere sono venute in evidenza le nobili origini: Lucilio, Giovenale, Orazio, ma avrei potuto scrivere dei collegamenti con Dante, Petrarca, Boccaccio, o anche con quei poeti e scrittori appartenenti alla tradizione satirico-moralista europea da Ariosto a Parini, da Alfieri ad Hugo e Carducci. Ho tenuto a dare queste brevi, per cercare di rimettere le cose a posto, nel senso di restituire nobiltà a questo genere che, caduto preda dei soliti guastamestieri, divenne volgare, becero, tanto che lo stesso essere macchietista fu declassato a mestiere, di seconda classe, adatto alle bettole ed alle feste di piazza, ma di quelle scadenti. La vera essenza la si può scorgere se si ascoltano quelle macchiette che ebbero come autori veri poeti e veri musicisti. Già nel 1500 ci sono Villanelle che hanno in se i prodromi di quello che, codificato da Ferdinando Russo, divenne ciò

che ci è stato degnamente presentato da interpreti di vaglia, i quali ne compresero l'essenza ed il valore storico ed artistico. Io pastinai li frutti ed altri coglie. Altro vennegni, ed io fatich' in vano. Io non ce trovo mai cim' a le foglie. Chi m' ha redutto ad esser ortolano. Non sia chi creda piu' a sto munno fauzo, Altro n' e' ricco ed io spogliato e scauzo.

Versi composti nel lontano 1546 da Tommaso Di Majò, ma che, se attualizzati nel linguaggio, sarebbero ancora oggi assimilabili a tantissimi casi: c'è chi semina e chi ne approfitta per raccogliere, il frutto dell'altrui lavoro; se non trovo mai le insalate nell'orto che ho coltivato, dice il meschino, perché il mio mestiere è quello di fare l'ortolano, quale dunque il mio tornaconto? Allora come farò io a credere a questo mondo falso e bugiardo? Mentre gli altri si ar-

ricchiscono alle mie spalle io pur ammazandomi di lavoro, sono privo di tutto. Non ho neanche il minimo per vestirmi e per sopravvivere.

Ad una prima analisi questo brano, potrebbe sembrare solo il lamento di un derelitto, ma se lo si esamina con maggiore attenzione: allora si che se ne percepisce il lato satirico: l'attacco alla società nel modo più classico della satira: ridicolizzando cioè se stesso.

Songo li femmene comme a lu mare, Tu le puo' dare chello che buo', Ca non c'e' taglio, ne maje so' sazie De te spenna'.

Ecco un brano del 1736 composto dal grande Luigi Vinci. Anche qui sono evidenti i modi della satira: le donne sono come il mare (vano e vengono) le puoi regalare di tutto e di più non troverai mai la fine alle loro richieste, non sono mai sazie di quanto hanno rice-



vuto, almeno fino a quando non ti hanno «spennato» del tutto. Quando poi si giunge finalmente al dunque (quatano=quantum) allora cambia la scena e vengono fuori le scuse, che in quel momento non si può, non è possibile e tutte quelle invenzioni di cui la donna è maestra quando non vuole concedersi. E tu? Tu resti mummificato, senza parole, nulla di nulla (faglio de faglio) distrutto e senza soldi. A Napoli si usa dire Straccu, strutto e o c... (leggi lato b) rutto. Anche in questo caso è il proprio io che viene mortificato, al protagonista, vittima passiva, resta solo la mente che può guardare dal di dentro il fatto ed evidenziarne il lato satirico.

Continua
www.carlomissaglia.it