

SI PARLA DI... COL RISTORANTE "SAN DOMENICO" ANTONIO MAGLIULO HA PORTATO LA CUCINA ITALIANA A NEW YORK

Tony May, ambasciatore di sapori

di Mara Locatelli

A New York il ristorante "San Domenico" era al numero 240 di Central Park South. C'è rimasto fino al 2008 e poi ha traslocato. Da settembre i riflettori sono puntati sul 19 East 26th Street, di fronte al Madison Square Park. Sotto la pensilina con la scritta "SD26" e il tappeto rosso hanno ricominciato a far la fila i buongustai. Il nuovo ristorante si sviluppa su tre piani ed è stato disegnato dall'architetto Massimo Vignelli, che lo ha arricchito con opere dell'artista delle fibre, Sheila Hicks. Ma se questo autentico tempio dell'alta cucina è famoso in tutta l'America, lo si deve alla formidabile avventura del suo creatore, Antonio Magliulo, un personaggio da raccontare. Fatto commendatore dal presidente della Repubblica per il suo valore, è noto a New York con il nome di Tony May, che suona assai meglio. Le sue imprese appartengono alla storia della gastronomia italiana nel mondo: è l'uomo che più di ogni altro l'ha valorizzata all'estero. Un ambasciatore che ha fatto apprezzare i nostri piatti nella versione migliore, ghiotta e fedele, da una schiera di avventori internazionali. Nato a Torre del Greco 73 anni fa, primo di otto figli di un capitano di marina, a 26 anni Antonio se ne andò in America. «Avevo solo tre possibilità - ricorda - lavorare il corallo, navigare o emigrare». Lui emigrò. E, sbarcato a Manhattan nel 1963, iniziò a fare il cameriere in un locale alla moda, il "Rainbow Room", situato nel Rockefeller Center. Quattro anni dopo era già direttore del ristorante. E in 10 anni ne rilevò addirittura la proprietà. Nel 1986 aprì un secondo locale, il "Palio", e due anni dopo il "San Domenico", considerato una icona della nostra cucina. Nel 1997 inaugura nelle Twin Tower due altri ristoranti: il "Gemelli" e il "PastaBrek", ambedue distrutti con il tragico crollo dell'11 settembre del 2001. Fortunatamente, i dipendenti furono evacuati sani e salvi. Dietro il successo di questo torrese c'è un lavoro pieno di creatività made in Italy. «Gli italiani hanno qualcosa di eccezionale», spiega Tony - la propensione e l'educazione naturale al gusto: un piatto fatto da un italiano e assaggiato da un italiano mentre lo prepara, è diverso da uno fatto da un americano anche bravo, ma non educato naturalmente al gusto come solo un italiano può esser-



lo. Comunque, scegliere il miglior personale possibile per il proprio ristorante è sicuramente uno dei segreti del successo...». Pur venendo spesso in Italia per incontrare i fornitori, confrontarsi con i colleghi e scegliere le materie prime per la sua cucina, Tony ne parla come del paese dove non vorrebbe lavorare. Per lui c'è troppa burocrazia, troppe leggi fatte più per imbrigliare che per regolare, e poi una tassazione non uguale per tutti e spesso evasa. «Anche negli Usa abbiamo regole e leggi», aggiunge - ma sono chiare e valgono per tutti, non vi sono scorciatoie e vie di mezzo. In America se non paghi le tasse vai in galera, il successo dipende dal tuo lavoro, senza tutte le contraddizioni che invece vi sono in Italia...». Il braccio destro di Tony è la figlia Marisa, una graziosa 35enne che ha iniziato impastando la farina per il pane e oggi è general manager. Laureata alla New York University, Marisa ha aggiunto un tocco di femminilità al ristorante: è lei che riceve i clienti in sala con una giovialità naturale. Il 15 settembre scorso padre e figlia dall'ombra del Central Park si sono trasferiti più a sud, ma continuano una ristorazione divenuta leggendaria sulla scena newyorkese. Tony si occupa della gestione quotidiana del locale, mentre Marisa cura l'immagine del nuovo "SD26", dopo aver fatto la gavetta per molto tempo in cucina. Una cucina che ha attratto presidenti, capi di governo e una schiera infinita di Vip americani: celebrità del calibro di Michael Douglas o Catherine Zeta Jones, politici e governatori, oppure miliardari come Larry Silverstein, il padrone delle Twin Tower. Ma due anni fa il fondatore e sua figlia decisero di chiudere. Era arrivato il momento di traslocare, di cambiare veste, di proporsi ad un pubblico giovanile con

novità, in un ambiente semplice, dove non era più necessario arrivare in giacca e cravatta. «Il cliente è cambiato», dice Tony - I valori nutrizionali, i valori sociali, i valori della cucina sono cambiati e assieme al consumatore dobbiamo anche noi cambiare. Mi eccita l'idea di portare aria fresca nel lavoro. Nel 1988 facemmo un ristorante che andava bene per quel periodo, ma dovevamo guardare avanti e allestire un ristorante che potesse avere successo per altri 20 anni. "SD26" è oggi un locale in stile contemporaneo, dove anche i prezzi sono più accessibili per attrarre un pubblico giovanile. L'attrazione principale è dedicata alla cucina e ciascuna ricetta ruota attorno ai prodotti originali che sono anche in vendita in uno spazio dedicato al consumatore. È un po' una novità che Tony motiva così: «Abbiamo un differente menù, non il solito tradizionale dove c'è l'antipasto, la pasta, il secondo e dolce. Ciò che facciamo

ora è di allestire una lista di piatti, poi uno decide se ordinare solo due antipasti, o un secondo, senza essere obbligati a fare tutto il percorso». La fama del "San Domenico" si è talmente accresciuta negli anni - da quando il "New York Times" gli assegnò le "tre stelle", riconoscimento mai dato prima a un ristorante italiano - che è diventato sinonimo di classe e raffinatezza per gustare il cibo italiano ai massimi livelli. «I nostri clienti vengono da noi per mangiare bene», precisa Tony - e noi offriamo loro la migliore cucina italiana. Non italo-americana come spesso facevano altri connazionali che non avevano la possibilità, come noi oggi, di far arrivare dall'Italia i prodotti di uso quotidiano: farine, pasta, olio extravergine di oliva, frutti di bosco, verdure fresche, certi tipi di carni e formaggi, eccetera». Il successo di Tony May a New York, consacrato dalle interviste ai giornali e dalle apparizioni televisive, smentisce lo stereotipo del napoletano pigro e scarsamente propenso al lavoro. Per lui «genialità, estro, originalità sono qualità innate del nostro carattere, insieme ad un forte individualismo, perché se insieme agli al-



Tony May con la figlia Marisa. A destra, l'ingresso del San Domenico

tri e come gruppo spesso non funzioniamo, come individui siamo capaci di qualsiasi impresa e lavoro». Il sogno americano di Antonio Magliulo, dunque, si è realizzato: ha insegnato lo stile e ha fatto conoscere

a migliaia di clienti la fantasia, la genuinità e la freschezza che contraddistinguono la cucina italiana. Questo emigrante partito da Torre del Greco ha lavorato sodo per diventare il migliore nel suo campo e ce l'ha fatta.

CHIUDE LA MOSTRA A SAN LORENZO MAGGIORE

La Scarabattola saluta

Domani alle 20 nel Complesso Monumentale di San Lorenzo Maggiore, si terrà una speciale serata in occasione della chiusura della mostra "Tradizione in Azione" (nella foto, una statuetta) della bottega d'arte La Scarabattola dei Fratelli Scutto. Il successo di pubblico, oltre 12 mila visitatori in tre mesi di programmazione, ha indotto gli organizzatori a dedicare un ultimo evento alla mostra nella suggestiva cornice di uno dei luoghi simbolo del centro antico della città. Nel corso della serata si esibirà il Duo In Sol Levante, interessante formazione che unisce, in un raffinato mix, sonorità e suggestioni delle culture orientale e partenopea. Alle cantine Grotta del Sole saranno invece affidate le degustazioni dei vini, scelti per accompagnare le specialità preparate da Catering Carbone. L'ingresso, su prenotazione, costa 10 euro. Per prenotazioni e informazioni rivolgersi ai 081.372.37.32 o scrivere una mail complessosanlorenzo@contactcentre.com.



"PIATTO FREDDO, LA VENDETTA PRÊT-A-PORTER"

Cornute di tutto il mondo, è il momento della rivincita

di Valentina Gala

Si tratta - ancora - di loro, gli uomini! Gli eterni nemici delle donne, gli esseri senza i quali sembriamo non poter vivere, ma ai quali facciamo continuamente guerra. Molte donne hanno subito tradimenti e offese di vario tipo da questi "esseracci", e ora, grazie a Daniela Attolini e Laura Pacelli e al loro libro "Piatto freddo - la vendetta prêt-à-porter" (Graus Editore), questa schiera di donne indifese può diventare un "esercito di bambinacce goliardiche, giocherellone o perfide" con il comune tratto di volersi vendicare dei torti subiti da "lui, il solito, il maschio". Una raccolta di "esperienze" verosimili, divise per grado di ferocia, attraverso le quali ogni donna, che impugna questo libro, può attuare la propria vendetta nei confronti di chi le ha colpite. A quanto pare le offese e, di conseguenza, le vendette partono sin dalla tenera età e toccano le più svariate tipologie di donne e di circostanze; questo a riprova che chiunque tu sia, il nemico - l'uomo - è sempre in agguato pronto a colpire e tu - donna - devi essere pronta a saperti difendere, o meglio a vendicarti. Lo stile pungente, altezzoso e ironico del libro lascia trasparire un tocco di provocazione verso entrambe le fazioni. Un femminismo che, a dire il vero, non può essere accostato alla tanto desiderata uguaglianza a patto che non ci sia in circolazione una risposta alla pari per noi donne. Il volume si apre con una prefazione di Maria Amelia Monti e si conclude con l'invito, da parte delle autrici, a interagire con il libro stesso e, perché no, anche a sfogarsi e fare outing con loro, magari tutte insieme appassionatamente, sul sito piattofreddo@grauseditore.it.

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

Angioini e Chiesa: molto ossequio, poca pratica

di Carlo Missaglia

La dinastia Angioina fu molto legata alla Chiesa, meno ai suoi dettami morali. Ossequiente, ma anche poco osservante: non nella esteriorità ma nella essenza privata. Promosse la costruzione di molte chiese e monasteri, si portò in prima linea a difesa dello Stato Vaticano andando a combattere contro i ghibellini Matteo Visconti e Cangrande della Scala, subendo anche due gravi sconfitte a Montecatini e ad Altopascio. Ebbe tra i suoi anche un futuro santo Ludovico e la Regina Sancia volle anche lei essere munificata facendo costruire un monastero all'inizio della strada di Santa Lucia (dovrebbe essere dove ora insiste il Palazzo Salerno). Era accaduto che la duchessa Maria avesse, finalmente, avuto un figlio maschio a cui era stato imposto il nome di Carlo Martello, e che il neonato a soli otto giorni morisse. Fu proprio in funzione di questa sventura che venne edificato quel convento: di Santa Croce fu detto, di cui stavo dicendo prima. Mentre Carlo II e la moglie avevano una predilezione nell'affidare le opere conventuali ai Domenicani, il figlio Roberto e la moglie Sancia lo ebbero

per il Poverello d'Assisi. Ai francescani ne furono affidati tre dei quattro che si dicono fondati da Sancia ed ai quali fu riservato il privilegio: che non si potesse costruire a meno di quaranta canne dagli stessi monasteri. Nonostante queste donazioni ed anche ulteriori donazioni le sciagure non cessarono di colpire la famiglia di re Roberto. Quella che maggiormente lo distrusse moralmente fu la morte del figlio: il Duca di Calabria. Colpito da febbre malarica, cosa che gli fece esclamare: «è come se mi fosse caduta la corona dal capo. Era, il figlio: "Uomo assai bello del corpo e formato, innanzi grosso, e non troppo grande... sparti i capelli, grazioso, di bella faccia rotonda con piena barba e nera". Zelante, ed osservante delle leggi che applicava verso tutti con egual metro, e lo stesso usava anche con le bestie. Fuori al palazzo della corte della Vicaria, dove amministrava giustizia, aveva fatto mettere una campana che serviva ad avvertirlo se qualcuno chiedesse udienza. Si racconta che, una volta un cavallo, avanti negli anni e molto malato, abbandonato dal padrone, messer Marco Capece, che non voleva più ne curarlo ne dargli da mangiare, col muso toc-

casse la campana facendola suonare. Al Duca venne riferito che un cavallo era stato a suonare al che egli disse: di condurlo al suo cospetto insieme al padrone. Viste le pessime condizioni in cui versava l'animale egli richiamò il Capece facendogli rilevare quanto, da giovane l'animale lo avesse servito nelle campagne militari di Sicilia oltre a tante altre battaglie. Gli impose allora: di dargli da mangiare fino a che vivesse e di trattarlo bene perché avendo servito sano et giovane giusta cosa sia nutrito finché vecchio et infermo. Potrebbe sembrare ad alcuni un provvedimento eccessivo solo perché a favore di un animale ma se si considera quanta importanza per i trasporti, trasferimenti battaglie etc. si riuscirà a comprendere meglio la giustezza di tale provvedimento. Anche lui come tutti di famiglia fu cattolico e dissoluto alla stessa maniera e molto si compiaceva di se stesso per l'amore che dimostrava verso l'altro sesso. Il padre anche se geloso della sua persona alla morte ordinò che se ne celebrassero le esequie in tutto il regno, Provenza compresa. Ordinò inoltre che si pregasse affinché la moglie Maria rimasta vedova ma incinta potesse avere un

figlio maschio. Anche questo desiderio però non venne esaudito dato che nacque un'altra fanciulla alla quale si pensò di dare lo stesso nome della madre. Quell'evento luttuoso che aveva lasciato Roberto affranto, costernato, lo risolse facendogli erigere nella chiesa del Sacro corpo di Cristo, oggi Santa Chiara, un sepolcro di marmo che a tutt'oggi si può ancora ammirare. Ordinò inoltre che si affrettassero i lavori del monastero di San Martino voluto proprio dal Duca suo figlio Carlo e si desse inoltre inizio ai lavori per l'allargamento della torre di Belforte iniziato dal padre Carlo II proprio a fianco di quel monastero destinato ai Benedettini facendo costruire delle stanze che all'occorrenza potessero ospitare lui e la sua corte. Questo nel caso si volesse scappare dal clamore, dal frastuono cittadino e rifugiarsi in quel romito incantevole luogo: *Rose d'o munasterio 'e San Martino Loggia ca 'ncielo travecata sta.* Come ebbe a scrivere secoli dopo il grande Ernesto Murolo, volendo magnificare il luogo, nella sua: "Te si scurdata 'e Napule" che Nardella rivestì di splendide note. Come si può notare la Città andava assunto il assetto centrale che sarà

quello quasi definitivo e penso alle partizioni. Va da se che molti fabbricati non ci sono più la zona dei quartieri sopagnoli che all'inizio era solo di avvicinamento a San Martino avrà nel prosieguo dei secoli vari aggiustamenti a seconda delle esigenze contingenti, ma l'assetto del lato ad oriente del monte Echia si andava delineando, definendo. Restava il lato a ponente ma per quello bisognerà attendere ancora qualche secolo per avere i primi insediamenti civili, nobiliari, a monte della spiaggia di Olimpia, si chiamava allora così la spiaggia di Chiaja. Mi viene da osservare che tutta la "Gran cornice" quella che va della baia che partendo dal Castello arriva a Mergellina è rimasta inviolata nella sua integrità naturale fino alla guerra di occupazione piemontese che portò all'azzeccamento dei vari regni, Ducati e Granducati che si fusero in un più vasto regno denominato nazione italiana. Cedemmo terre oro e mano d'opera, per fare più grande quella parte peninsulare che era stata fino a quel momento ben poca roba nella evoluzione temporale e nel peso politico europeo. Di questa storia però forse è meglio non parlarne altrimenti ci inoltreremo in una "sel-



va oscura" dalla quale non se ne esce. A me in questo momento interessa relazionarmi con la nostra storia quella di nazione napoletana con la crescita, l'allargamento del territorio e delle varie convivenze che avemmo con i tanti popoli che si disputarono le nostre spoglie ma che infusero anche tanta umanità e cultura da far esclamare al vomerese, d'adozione, Gino Doria: che noi portiamo stratificati nelle nostre ossa le tante culture con le quali siamo venuti a contatto nei secoli. A Re Roberto piaceva molto circondarsi di giuristi, astrologi, fisici, teologi, uomini di cultura in generale, con cui si inoltrava in lunghe dispute. Raccolse anche una cospicua quantità di libri, preferendo quelli di teologia e di ascetismo, seguendo le orme del nonno Carlo primo e del padre, lo zoppo. Ordinò tutti i volumi in una fornitissima biblioteca affidata a quell'uomo di dottrina che fu Paolo da Perugia.

Continua
www.carlomissaglia.it