



## Enzo Ferrara da “quel paese” al cuore antico di Firenze

ALL'OSTERIA DEL PORCELLINO  
NON SOLO BUONA CUCINA.  
LO CHEF LUCANO AMMALIA I TOSCANI  
CON SENSO DI OSPITALITÀ, GENTILEZZA  
E TANTA PAZIENZA

Testo e Foto di Emiliano Albensi

L'Osteria del Porcellino è custodita in un dedalo di viuzze nel cuore antico di Firenze, là dove risuonano le lingue di migliaia di turisti. I profumi e i sapori sono quelli della tradizione toscana, ma l'anima di questo ristorante accorsato è tutta lucana. Vincenzo Ferrara, per tutti Enzo, 47 anni di Colobraro, ha il sorriso di chi nella vita ha realizzato il suo sogno, ma – ambizioso e capace – sposta sempre il traguardo un po' più in là. Affabile nei modi, ha il piglio dell'imprenditore navigato: occhiali eccentrici e abbigliamento alla moda non nascondono la grande profondità d'animo e di sentimenti.

Dal '97 gestisce l'apprezzata osteria che prende il nome dalla Fontana del Porcellino, uno dei monumenti più popolari della città: il secentesco cinghiale in bronzo dell'artista Pietro Tacca. È questo il più recente approdo di un viaggio iniziato da ragazzo, quando, studente all'alberghiero di Maratea, trascorreva le sue estati a Forte dei Marmi, “facendomi le ossa negli hotel”. In una di quelle stagioni calde, a metà fra apprendistato ➔





► e vacanza, Firenze comparve per la prima volta nei suoi giorni, sotto forma di una ragazza.

Il suo racconto è grato nei confronti dei docenti che un tempo lo spronarono a partire, anche se la nostalgia per la

in tema di ristorazione, per poi tornare in Italia e ricongiungersi con l'amore fiorentino. Era il 1991. È il cuore, dunque, a portarlo nel capoluogo toscano e, anche quando la storia finisce, Enzo sceglie di restare: ormai lavora in sala da tempo, è conosciuto

La cosa nasce come un gioco. All'inizio il locale aveva solo trenta coperti. Poi le capacità e la fatica di Enzo lo fanno crescere: "Ho iniziato piano piano ad ampliare il ristorante e il business. Oggi facciamo 140 coperti, siamo passati da cinque a

► He received his diploma by the Hotel Management School of Maratea, he did a lot of working experiences in Forte dei Marmi, and then suddenly he had the opportunity to come to Florence, thanks to a girl.

He lived the most comprehensive educational experience in the United States, where he deepened his knowledges in the field of catering. Then, in 1991 he came back to Italy to be reunited with his Florentine love. It was his love, therefore, to bring him back to the Tuscan capital and, even when his love story ended, Enzo chose to stay there and to work in important hotels. Despite the gains, Ferrara was still shaken from that dissatisfaction demon that Leonardo Sinisgalli sketched as a peculiarity of Lucan people. One day he decided to compete with his own project and so, in 1997, he started to manage Osteria del Porcellino.

At the beginning the inn had only thirty seats and five employees, then it grew up till to reach 140 seats and fourteen employees. He works now tirelessly and passionately. His efforts are recognized with the attendance of well-known faces of the big and small screen: Anthony Hopkins, Leonardo Pieraccioni, Massimo Ceccherini, Carlo Conti, Tiberio Timperi... Even the politics seems to enjoy the kitchen of his Osteria: the Mayor of Florence Dario Nardella, the Lucan Vito De Filippo and Gianni Pittella are his regular guests.

Besides Enzo's determination and hospitality, there's the culinary skills of the chef Alfredo. From his skilled hands out come out exceptional dishes: ribollita, pappa al pomodoro, wild boar, tortelli with pecorino cheese, pears and walnuts. At the tavern they offer revisited traditional Tuscan dishes and once a month a Lucan cuisine evening.

Florence has become the second home for Nicola Armentano, native of Rotonda. He is professor at the University of Florence in Sport Science and Technique, professor of the Regional School of Sport of CONI and for years doctor of Italian Swimming Federation and member of Federal Medical Commission.

He is fifty-four and has always had the desire to be at the service of others and to engage in politics. He was candidate in his constituency and was elected city councilor. Today is strong his social and health care commitment. "We can't prevent any diseases, but, thanks to a proper nutrition and a healthy lifestyle we can reduce their incidence. If we can save on health care costs for certain diseases thanks to prevention, we can spend more on other non-preventable diseases. Therefore, I also try to stimulate the birth of a culture, in this sense". Armentano also plays the not simple role of a consultant of the Minister of Health, Beatrice Lorenzin, on addiction prevention (alcoholism, drugs addiction, gambling addiction ...).

(K. M.)



terra d'origine trapela continuamente. Enzo conserva l'accento lucano - "anche se ormai ho vissuto più tempo a Firenze che in Basilicata" - anzi lo custodisce gelosamente, quasi fosse un attestato di lucanità da sfoggiare con orgoglio.

Finiti gli studi superiori, Enzo partì per gli Stati Uniti: ospite di una zia in Ohio, continuò ad approfondire le sue conoscenze

per il suo servizio nei grandi alberghi. Nonostante i guadagni e la stabilità, Ferrara era comunque agitato da quel demone dell'insoddisfazione che Leonardo Sinisgalli tratteggiò come peculiarità dei lucani: "Un giorno mi sono detto: o mi lanciao in un progetto mio o torno negli States. E così, nel 1997, ho preso in gestione l'Osteria del Porcellino".

quattordici dipendenti e abbiamo anche un bistrot".

Determinato, conserva umiltà e senso del dovere di quel ragazzino di Colobraro che studiava fra i banchi di un piccolo istituto alberghiero: "Ho sempre puntato in alto e creduto in me stesso. Come è nell'indole del lucano - racconta - ho la cultura del lavoro nel sangue. All'inizio è stato difficile, perché i ►





► fiorentini sono chiusi e diffidenti. Col tempo, però, mi sono fatto conoscere e apprezzare”.

E l'apprezzamento è talmente universale che, oltre alla tanta gente comune e ai turisti da tutto il mondo, non è raro incontrare al Porcellino volti noti del grande e piccolo schermo: Anthony Hopkins, Leonardo Pieraccioni, Massimo Ceccherini, Carlo Conti, Tiberio Timperi... Anche la politica sembra gradire la cucina dell'Osteria: sono ospiti abituali il sindaco di Firenze Dario Nardella e i lucani Vito De Filippo e Gianni Pittella.

“Devo per questo ringraziare il mio chef, Alfredo. Ha 73 anni – spiega Enzo – e non ne vuole sapere di smettere. E' un artista della cucina toscana, ha un amore infinito per il suo lavoro e non lo vedi mai stanco. Una volta gli ho chiesto di restarsene a casa qualche giorno in ferie e riposarsi: non mi ha parlato per tre giorni!”. I piatti forti di Alfredo sono la ribollita, la pappa al pomodoro, il cinghiale. “Anche se il mio preferito – confessa Enzo – sono i tortelli al pecorino con pere e noci. Proponiamo piatti della tradizione toscana rivisitati e una volta al mese propongo ai miei clienti una serata di cucina lucana”.

Ma l'ottima tavola è solo un ingrediente del successo dell'Osteria. Buona parte la fa l'atmosfera che Enzo e i suoi collaboratori riescono a creare. Non sono pochi i clienti assidui che passano anche solo per un rapido saluto e un bicchiere di

vino: “La mia vita è qui dentro – chiarisce Ferrara, se mai ce ne fosse bisogno – lavoro tutti i giorni, quattordici ore al giorno. Con un migliaio di ristoranti a Firenze, credo che sia l'atmosfera a fare la differenza: per questo devi esserci, accogliere il cliente e farlo sentire come a casa”.

Non si tratta di un lavoro semplice: “E' faticoso – chiarisce – fisicamente e mentalmente, perché sei sempre sotto pressione per i tuoi dipendenti. A volte mi faccio sopraffare dallo stress e mi viene voglia di mollare tutto. Allora torno a Colobrarò, mi rilasso con gli amici e la famiglia, ricarico le batterie e riparto”.

E quando Enzo si concede qualche giorno di riposo o parte per lavoro, per aggiornarsi e crescere ancora, il locale resta presidiato da gradevoli sentinelle: “Ci sono mia sorella e mia nipote, con loro ho la tranquillità di sapere che il ristorante è in ottime mani”. La vicinanza di un pezzo di famiglia è anche un sollievo affettivo. Enzo non fa mistero di quanto gli manchino i genitori rimasti a Colobrarò e anche il piccolo rassicurante paesino del materano: “Mia mamma, mio papà e un'altra sorella vivono lì. Ogni volta che torno mia madre mi cucina 'i rascatiedd'. La mia terra la porto sempre nel cuore. Sono andato via giovane, ma spesso ho la sensazione di non essere mai andato via. Ogni volta che torno – prosegue – ritrovo i vecchi amici di un tempo, parliamo in dialetto, raccontiamo aneddoti. Mi mancano molto,



non lo nego, così come mi mancano i profumi e i sapori della Basilicata. Però, ora come ora, non ci tornerei. Firenze mi ha dato molto e a Firenze devo molto. La qualità e il livello professionale sono di tutt'altro spessore qui: sei sempre in competizione e ti misuri con professionisti di primissimo piano”.

In Toscana Enzo si adopera molto per promuovere la nostra terra, membro attivo dell'Associazione dei lucani a Firenze: “Purtroppo la Basilicata è frenata dalla mentalità 'da piccolo paese' – il suo rimpianto – certo, non la cambierei perché anche quello 'fa' la Basilicata, ma purtroppo chi resta lì non può crescere”.