



L'american dream delle sorelle Spinelli

UN RISTORANTE, VICINO AL LAGO MICHIGAN, DOVE NON PREPARANO
"POMODORI VERDI FRITTI" (QUELLI DEL FILM DI JAN AUNET) MA PEPERONI "CRUSCHI"



ROSITA ROSA Tre sorelle, **Anna, Maria e Maddalena**, nate a **Ripacandida** e ammaliata dallo stesso sogno: quello americano. Attratte dall'idea che in quella terra dalle svariate opportunità chiunque con la forza della disciplina, della determinazione e del lavoro potesse raggiungere un obiettivo, le tre giovani partono alla volta degli **Stati Uniti**.

Nella **Chicago** degli anni '60, tra i grattacieli costruiti dai grandi dell'architettura del tempo **Frank Lloyd Wright, Adler e Sullivan, Mies van Der Rohe**, inizia l'avventura delle tre giovani. Ospitate da una zia, insieme ai genitori e ad un fratello, le protagoniste di questa storia, che non avevano nulla da invidiare alle loro coetanee americane in quanto a volontà, iniziano a studiare: "a scuola ci sentivamo come pesci fuor d'acqua. Non conoscevamo una parola d'inglese, ma la voglia di riuscire ci aiutò a superare i primi ostacoli e a poco a poco, a farci sentire un po' americane".

Il caposaldo dell'american dream, l'uguaglianza, diventa una iniezione di fiducia per Anna, Maria e Maddalena che forti di questa condizione si impegnano per realizzare il proprio progetto di vita nella **Windy City**. "Camminavamo in quella gran-

de metropoli, rapite dalla musica jazz che proveniva dai locali di Old town, pronte a farci contagiare dall'ottimismo che gli americani avevano stampato sul viso".

Dopo la scuola d'obbligo, Anna decide di fare un corso da parrucchiera e inizia a lavorare, mentre Maria continua i suoi studi all'Università e Maddalena, la più grande delle tre sorelle, viene assunta presso uno studio di architetti italiani: "non parlavo ancora bene l'inglese, per cui avevo compiti di segreteria. Mentre riponevo i progetti negli appositi contenitori, sbirciavo incuriosita e la mente diventava un'abile matita che correva veloce sui fogli per dar forma alle mie interpretazioni. Ero come una spugna, assorbivo tutto ciò che poteva servirmi. È lì che è nato l'interesse per l'architettura". In quegli anni la svolta professionale per Maddalena: decide di continuare a studiare, frequenta prima uno stage di formazione turistica e poi l'università dove si diploma con ottimi voti e ottiene il B.A. in arte, e due anni dopo, una mini laurea in architettura.

Dopo una iniziale differenziazione lavorativa, i percorsi professionali di due delle tre sorelle si incrociano: nel 1989, Anna, e Maria che nel frattempo si era diplomata ○



LEONARDO NELLA

100 coperti. Abbiamo uno staff composto da 3 cuochi, di cui uno italiano e due messicani, cinque camerieri e altri ragazzi che si occupano della pulizia del locale. Importiamo dalla Basilicata l'olio extravergine, l'Aglianico, i formaggi, prodotti molto apprezzati e quest'anno siamo stati nominati tra i primi dieci ristoranti italiani di Chicago".

Un ottimo traguardo quello raggiunto dalle due sorelle, che non smettono però di sognare. "Non ci piace pensare alla Basilicata in maniera nostalgica. Il nostro rapporto con la terra lucana vuole essere quanto più propositivo possibile".

Energetiche ed entusiaste Anna e Maria cercano di capire le strade migliori per potenziare la loro attività: "si dovrebbe rendere l'iter per l'importazione dei prodotti lucani più semplice. In varie occasioni abbiamo tentato di capire presso la sede dell'ICE di Chicago e New York come arrivare a questo obiettivo, ma le procedure sono molto complicate, per cui i prodotti vengono acquistati tramite i distributori locali, ovviamente con un aggravio di spese che a volte scoraggia il ristoratore. Chicago, considerato l'alto numero di italiani residenti, è un'ottima piazza per cui si potrebbe pensare ad una sinergia tra enti. Regione, Camera di Commercio, produttori e tour operator e ristoratori, tutti insieme per sponsorizzare le nostre ricchezze e distribuirle in giro nel mondo".

Due sorelle, anzi tre con un ottimo spirito imprenditoriale pronte a lanciare una sponda dall'America. Sì, perché anche Maddalena, pur a distanza di chilometri, lavora a Chicago. Dopo aver ricoperto un ruolo importante in una nota società romana che programma viaggi in tutto il mondo, è approdata in Basilicata: "la nascita di mia figlia Sara mi ha cambiato la vita. Pur di riunire la famiglia ho deciso di raggiungere mio marito a Ripacandida. Non nascondo che quel ritorno alle origini, almeno all'inizio, mi è stato molto stretto, poi per fortuna mi sono rimessa in discussione ed è nata "**Sara Suntour - Basilicata da Scoprire**", una piccola agenzia con sede nella città di **Orazio**. Avevo tanti progetti, tanta voglia di fare e mettere in pratica tutte le mie esperienze. Ma la Basilicata non è **Roma**, tanto meno l'America".

"La mia è una mentalità formata all'estero - ci dice in maniera orgogliosa - dove tutto funziona secondo gli schemi e dove si rispettano i ruoli, così mi sono scontrata con una realtà che non era più la mia". Ma Maddalena non molla: "scopro che la Basilicata ha tante potenzialità ed inizio a programmare viaggi a tema. Metto a frutto i miei studi di architettura fotografando le zone più interessanti della regione e, poi, realizzo una brochure in tre lingue".

Ed è a questo punto che le tre sorelle si incontrano di nuovo. "Decido insieme ad Anna e Maria di pubblicizzare la Basilicata sul sito web del ristorante e di mettere le brochure in bella mostra sui tavoli della sala". Una promozione fatta in famiglia che inizia a dare i primi frutti: "ci sono stati diversi americani che recatisi a pranzo da "Anna Maria Pasteria" hanno prima apprezzato i nostri piatti e poi, sfogliando le brochure, si sono lasciati conquistare dalle bellezze naturali e architettoniche della nostra terra, decidendo di visitarla".

"La nostra è una regione - dichiarano convinte Anna, Maria e Maddalena - che potrebbe tranquillamente candidarsi a declinare turismo, wellness, e cibi sani". ●

○ e aveva lasciato il suo lavoro all'università, decidono di mettere insieme le forze ed aprono un piccolo ristorante. Maddalena, invece, per ragioni di cuore rientra in Italia.

Per Anna e Maria sono anni di grandi sacrifici: "I mezzi economici erano scarsi, per cui siamo state costrette a contrarre un mutuo per aprire un piccolo localino a nord di Chicago, poco distante dal **Lago Michigan**. Maria si occupava della pasticceria (il suo tiramisù era ed è ancora il più buono di Chicago) e della contabilità, e Anna della preparazione degli altri piatti".

Tra le prime proposte le ricette tipiche lucane: i ravioli al ragù, il baccalà con i peperoni cruschi e olive nere, lagane e fagioli. Pietanze colorate e saporite che sono diventate subito vere e proprie tentazioni per molti americani.

"Il locale con nostra grande meraviglia e soddisfazione era sempre pieno e tanti clienti, incuriositi, chiedevano le ricette dei nostri piatti".

Con una sapiente cura del particolare, Anna e Maria da 27 anni, ogni giorno, mettono in piedi una sorta di rito culinario: utilizzano quasi sempre prodotti tipici, rispolverano le ricette della nonna, e osano con nuove proposte. Un lavoro di team, le due sorelle sono sempre presenti in cucina a sovrintendere e, alcune volte, "a mettere le mani in pasta".

"È stato divertentissimo - affermano - insegnare al cuoco messicano come stendere bene le *lagane* e come far cuocere al punto giusto i peperoni *cruschi*". "Certo adesso le cose vanno bene, ma all'inizio è stata dura - sottolineano Anna e Maria - se siamo a questo punto è solo perché non abbiamo mollato mai, neanche per un minuto. Qualche anno fa, siamo riuscite ad acquistare un locale più grande dove assicuriamo

Three sisters, Anna, Maria and Maddalena, born in Ripacandida and all mesmerized by the same dream: the American one. The three young women were attracted by the idea that in a land offering many opportunities, anyone with self-discipline, determination and hard work, could attain their goal; thus they left for the United States. In the Chicago of the 60s, among the skyscrapers designed by the luminaries of architecture at that time: Frank Lloyd Wright, Adler e Sullivan, Mies van Der Rohe, the three girls' adventure started. "We did not know any English, but the will to succeed helped us overcome the first obstacles and, little by little, made us feel a bit American. We used to walk in that big metropolis, enraptured by jazz music coming from places in the Old Town, ready to be infected by the optimism we could see on the faces of Americans".

After the compulsory schooling, Anna decided to attend a course on hairdressing and started working, while Maria continued studying at the University and Maddalena, the eldest of the three sisters, was employed in an office of Italian architects. After this experience, Maddalena attended a tourism training course and, in 1972, she started working in travel agencies. The tourism world became Maddalena's passion; she continued studying and enrolled at University, where she obtained a high grade diploma and got a B.A. and, two years later, a diploma in architecture.

After a different start, two of the three sisters "blended" their professional careers: in 1989, Anna and Maria -who by that time had got her diploma and left her job at the university- decided to put their strengths together and opened a small restaurant. Maddalena, on the other hand, for sentimental reasons, went back to Italy. Anna and Maria experienced a period of huge sacrifice: "Economic funds were insufficient, so we were forced to apply for a mortgage to open a small place in northern Chicago, not far from Lake Michigan".

Maria used to deal with the accounts and the pastries (her tiramisu was and still is the best in Chicago), Anna, with all the other dishes. Among the first proposals, there were the typical Lucanian recipes: ravioli with ragù, dried salt cod with dried and fried peppers (cruschi) and black olives, lagane and beans. Colourful and tasty dishes that immediately became real temptations for Americans.

"We were satisfied, yet astonished, that our place was always full and many curious clients kept asking for our recipes". With a careful eye for detail, everyday Anna and Maria perform a kind of cooking rite: they almost always use typical products, they recover their grandma's recipes and experiment with new versions. It is team work: the two sisters are always present in the kitchen to supervise and, sometimes, to "put their hands in the dough". "It was really funny - the two sisters say - to teach the Mexican cook how to spread lagane and how to correctly cook the cruschi pepper". "Yes, now things are going well, but the beginnings were hard" Anna and Maria highlight.

"Some years ago, we were able to buy a larger place where we can seat 100 customers. Our staff is made up of three cooks, one of whom is Italian and two Mexican, and five waiters. We import from Basilicata extra virgin oil, Aglianico, cheeses, all products that are really appreciated, and this year we have been mentioned among the first ten Italian restaurants in Chicago". An excellent finishing line reached by the two sisters who never stop dreaming.

"We do not like thinking about Basilicata with nostalgia. We want our relationship with the Lucanian land to be as practical as possible". The active and enthusiastic Anna and Maria try to understand the best ways to strengthen their activity: "The procedure for importing Lucanian products should be simplified". Two sisters, or better three, with an excellent entrepreneurial spirit, ready to build a bridge between America and Basilicata. Yes, because Maddalena, too, even if far away, works in Chicago where she promotes her region's image.

Though physically in Basilicata, where she lives with her husband and daughter and where she opened a travel agency, Maddalena decided, together with Anna and Maria, to advertise Basilicata on the restaurant's web site and also to show the brochure with photos she took, on the tables of the restaurant. A territory marketing operation implemented within the family that has started bearing fruit.

"There have been several Americans who, having had lunch at "Anna Maria Pasteria" had first appreciated our dishes and then, leafing through the brochure, were conquered by the natural and architectural beauties, and decided to visit it".

ENGLISH

