

Tra i fornelli l'aroma di un sentimento



NELLA STORIA DI CLAUDIO CARNEVALE,
UN RISTORATORE AUSTRALIANO
DI ORIGINE LUCANA, LE SUGGERZIONI
PER UN NUOVO APPROCCIO ALLA STORIA
DELL'EMIGRAZIONE ITALIANA

FRANCESCO RICATTI

Questa che raccontiamo è una storia d'amore. O forse sarebbe meglio dire la storia di molti amori. I protagonisti sono **Claudio**, sua moglie **Carmela** e le loro famiglie.

È la storia di un'impresa commerciale di successo tessuta sulle fragili trame che uniscono **San Fele**, un paesino della **Lucania**, a **Sydney**. Per raccontare di Claudio, Carmela e del loro ristorante "**Ecco**" è necessario compiere un breve viaggio a ritroso nel tempo. Non una ricostruzione nel dettaglio del loro percorso imprenditoriale, quanto piuttosto il tentativo di evidenziare alcuni momenti che sembrano confermare l'importanza dell'amore nelle storie dell'emigrazione italiana.

Questa storia finisce in un ristorante elegante ma non pretenzioso di **Drummoynne**, da molti considerato il miglior ristorante italiano di Sydney, da cui si gode una meravigliosa vista della baia. A sentirli parlare non c'è dubbio che il loro successo sia inestricabilmente connesso al loro amore, nato in gioventù e maturato insieme all'attività professionale. Quando Carmela ci lascia soli con Claudio lui ci parla di quanto 'Carmelina' sia importante nella gestione del ristorante. Appena lui si allontana è lei a dirci che il merito è tutto di Claudio. Si capisce invece immediatamente che è dalla loro collaborazione e perfetta sintonia che è nato il successo del ristorante.

Claudio ci parla poi dello chef, un cuoco australiano innamorato della cucina italiana. Un amore che gli ha consentito di studiare con passione le ricette e gli ingredienti tipici della nostra tradizione culinaria, ma senza quell'ossessione che non consente a molti cuochi italiani di apprendere i tanti segreti della cucina internazionale. L'amore di questo cuoco

per la cucina tricolore è evidente nella cura con cui prepara un semplice piatto di tagliolini fatti in casa con vongole, peperoncino e pangrattato. Il risultato è fantastico.

Andando ancora a ritroso nel tempo, scopriamo che l'amore è stato certamente un elemento importante nell'avvio del primo ristorante aperto da Claudio alla fine degli anni ottanta, quando aveva solo 24 anni. Il ristorante, in cui lavoravano come cuochi la madre e il fratello di Carmela, viene finanziato dal padre di Claudio, il quale impegna la sua casa a garanzia del prestito. Senza l'amore e la fiducia della famiglia, sarebbe difficile comprendere il successo di questa come di molte altre attività commerciali degli italiani all'estero.

Per capire veramente l'importanza dell'amore in questa storia, bisogna però tornare ancora più indietro nel tempo, quando Claudio inizia ad andare a scuola e, in pieno clima assimilazionista, viene rimproverato dalle maestre perché non parla inglese. Mentre Claudio, ormai quarantenne, lo racconta, si percepisce nella sua voce ancora un po' di tristezza per quelle parole severe pronunciate dalle insegnanti. A casa si parlava solo dialetto e un po' d'italiano e anche con gli altri bambini i rapporti non erano sempre facili. E anche qui salta fuori il cibo, quei panini al salame che all'ora della merenda rappresentavano allo stesso tempo una sorta di lasciapassare nel gruppo dei bambini italiani, ma anche un motivo di esclusione dal gruppo degli australiani.

Quando Claudio non era a scuola rimaneva a casa con la nonna **Vincenza**. Come in molte altre famiglie italiane, il papà e la mamma lavoravano molto ed erano perciò i nonni a fargli da genitori. ○



PUBBIFOTO / OLIVON SPA

○ Essendo figlio unico Claudio passava molto tempo a giocare con la nonna, certamente molto amata, e il loro gioco preferito era cucinare. La nonna preparava la pasta fatta in casa e il ragù, e Claudio la osservava. Piano piano, comincia anche lui ad impastare e a preparare il sugo fresco di pomodoro. La famiglia, ogni anno, ammazzava il maiale e tutti insieme preparavano i prosciutti, i salami, le salsicce. È lì, dall'amore per la nonna e da quei giochi in cucina, che nasce la passione di Claudio per il cibo e la ristorazione italiana.

Dobbiamo ora fare un altro passo indietro nel tempo. I genitori di Claudio si sposano in Australia agli inizi degli anni sessanta, un paio di anni dopo essere arrivati da San Fele, in Lucania. Il fratello del padre e la sorella della madre si erano sposati pochi anni prima. Insomma due fratelli che sposano due sorelle. Molto ancora rimane da ricercare e da raccontare sull'importanza dei matrimoni nella creazione delle comunità italiane all'estero. E tutto ancora rimane da scoprire sull'importanza dell'amore (o dell'assenza d'amore) nella vita di tanti emigranti. Il matrimonio era spesso parte integrante del processo di emigrazione e ambientamento in un paese straniero. La riuscita o meno di questi matrimoni ha avuto un'influenza determinante nella vita di moltissimi emigranti e dei loro figli.

Questa storia comincia nel dopoguerra in un paesino della Lucania, da dove 5 giovani coraggiosi partono per l'Australia. A seguirli saranno decine di familiari, centinaia di amici, più di mille compaesani. Fra questi il padre di Claudio e suo fratello. Nella ricerca storica e sociologica è stata spesso sottolineata l'importanza strumentale delle migrazioni a catena. L'utilità pratica di inviare giovani forti e coraggiosi come avanguardie migratorie. L'importanza pratica di avere familiari e amici già insediatisi nel Paese di emigrazione. Rimane invece ancora molto da scoprire su quanto gli amori e gli odi familiari abbiano influenzato tali processi.

L'importanza dell'amore nella vita degli emigranti italiani e nella storia dell'emigrazione italiana è ancora largamente sottovalutata. Altre grandi questioni, ad esempio quella dell'identità degli emigranti o il problema delle ragioni socio-economiche dell'emigrazione, sono ancora prevalenti nelle ricerche

storiche e sociologiche. Nel frattempo, la retorica ufficiale sull'emigrazione si dedica strenuamente a rivendicare i successi economici e culturali degli italiani nel mondo. In questa prospettiva retorica, le innegabili sofferenze degli emigranti non sono lette nell'ottica corretta, quella dello sfruttamento di classe. Sono invece giustificate come un elemento essenziale dei successi ottenuti dagli emigranti o dai loro figli. Questo ha peraltro consentito a molti politici, uomini d'affari e commentatori, sia in Italia che all'estero, di giustificare il loro razzismo, latente o esplicito, verso i nuovi migranti, dimenticando il tempo in cui, come ha detto **Gian Antonio Stella**, "Gli albanesi eravamo noi".

Il cuore teorico del problema è riscoprire la vita degli emigranti al di fuori di questa retorica. È in questa prospettiva che le storie d'amore degli emigranti e dei loro figli e nipoti possono offrire una visione più intima e complessa delle esperienze migratorie, senza scadere nelle due logiche, apparentemente opposte ma in realtà complementari, della celebrazione retorica e del vittimismo. Questo non vuol dire che parlare d'amore significhi necessariamente scrivere una storia dell'emigrazione italiana edulcorata e sentimentale. Bisogna rendersi conto che l'amore è un sentimento complesso su cui si fondano le più intricate e talvolta tragiche vicende umane.

Quando salutiamo Claudio e Carmela, ci rendiamo conto che in fondo non è di business che abbiamo parlato. Non è il loro innegabile successo commerciale che ci ha affascinato. Non è il loro contributo culturale e culinario allo sviluppo della società australiana che davvero ci interessa. In poco più di un'ora ci sembra, invece, di aver scoperto una trama sottilissima di fili che connette questo ristorante elegante che si affaccia sulla baia di una grande metropoli australiana a un piccolo paesino di montagna nel cuore della Lucania.

Molti di questi fili sono stati intrecciati con amore, un termine che molti intellettuali usano con diffidenza, ma che definisce uno degli aspetti più importanti della nostra esistenza. Può darsi che parlare e far parlare d'amore sia il modo migliore per comprendere, anche da un punto di vista teorico, le complesse trame dell'emigrazione italiana. ●





Claudio Carnevale and his wife Carmela own an elegant, still not pompous, restaurant in Drummoyne, which is regarded as one of the best restaurants in Sidney. When you listen to what the couple say you are sure that there is an evident link between the success of their restaurant and their love story, started when they were still very young. When Carmela leaves us alone with Claudio, he admits how important 'Carmelina' is important to the management of the restaurant. While when it is Claudio's turn to leave, Carmela tells us that Claudio is the key to their success. Obviously, what we grasp is that the restaurant has become so famous thanks to their mutual collaboration.

The kitchen is 'ruled' by an Australian chef deeply in love with Italian cooking. This intense passion has allowed him to thoroughly study the typical recipes of our culinary tradition, still without that typical obsession for regional cooking characterising a huge number of Italian chefs who find it really difficult to enlarge their views on cooking. It is possible to understand how much this chef loves Italian cooking just by having a look at how he prepares handmade tagliolini with clams, hot peppers and bread crumbs. The result is simply amazing.

At the end of 1980s, Claudio, only 24, opened his first restaurant. This place, where the chefs were Carmela's mother and brother, had been financed by Claudio's father. He had offered his house in security for the loan Claudio had asked the banks to start his activity. Probably, if

we do not consider family love and trust, it would be impossible to understand the reasons underlying the success of this and other activities of Italians living abroad.

Yet, to better understand the key role played by love in this story, we must turn back time; we must go back to the times when Claudio was only six years old and started attending school. Being in the period known as 'assimilationist', he was repeatedly told off because he could not speak English. While Claudio is telling us this story, we are able to perceive that sadness he had been prey to because of his teachers' severe words and his incapacity of speaking English due to the fact that in his home they kept on speaking dialect and some Italian. Moreover, his relations with other children were not that easy. Here came the role of food; those rolls filled with salami which helped him be accepted by Italian children, but at the same time meant being excluded from the group of Australians.

When Claudio was not at school, he used to be with his grandmother Vincenza. Since he was an only child he would spend much of his time playing with his grandmother and cooking was their favourite game. His grandmother would make handmade pasta and ragout and Claudio used to observe her. Slowly by slowly, Claudio started to work the dough and prepare fresh tomato sauce. It was that game which let Claudio to become fond of food and restaurants.

Claudio's parents got married in Australia in the first years of 1960s, a cou-

ple of years after arriving from San Fele. His father's brother and his mother's sister had got married some years before. This story started in the post-war in a little village of Lucania which five brave young people left for Australia. Numerous relatives, friends and fellow mates followed them a bit later; among these people there were also Claudio's father and brother. Historical and sociological research has often stressed the importance of chain migration; of how useful was to send brave and strong young people to a new world and the importance of having relatives who had already settled in this new country. Still, we need to find out how much family love and hate has influenced these migratory processes.

When it is time we said goodbye to Claudio and Carmela, we realise that we have not been talking about business. We have not been fascinated either by their success or their precious cultural and culinary contribute to the development of Australian society.

In more than one hour we seem to have grasped the presence of really thin threads which still connect a renowned restaurant facing the bay of Sidney to a small village on the mountains in the heart of Lucania. Most of these threads have been woven with love, a word which describes one of the most important aspects of our lives. Maybe, talking and letting people talk about love is the best way to understand, even on a theoretical point of view, the complex phenomenon of the Italian migration.