

PASQUALE PASTA & PIZZA

EL SALVADOR, L'AMERICA DEL SUD E PASQUALE MARONE: UNA TRIANGOLAZIONE FELICE. EMIGRATO CINQUANTENNE, NATIO DI **SCANZANO JONICO**, IN ITALIA HA FATTO UNA MIRIADE DI LAVORI DIVERSI, MA È OLTREOCEANO CHE È DIVENTATO FAMOSO CON IL SUO RINOMATO RISTORANTE **"PASQUALE PASTA & PIZZA"**. UNA FUCINA DI

OTTIMA CUCINA D'IMPRONTA ITALIANA, DOVE LA REGINA ASSOLUTA DEGLI INGREDIENTI È LA FARINA PER I PRIMI PIATTI E PER LA PIZZA CON LA MOZZARELLA. OLIO, FORMAGGI, SALUMI E VINI PROVENGONO DA TUTTE LE REGIONI ITALIANE, MA LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO ESCLUSIVAMENTE LUCANE.

ROCCO PEZZANO

Una ragazza bellissima, truccata da diva di **Hollywood**, che abita in una casa di lamiera riciclata e viaggia sui traballanti pick up. Un contadino tutto ossa, dietro una mucca a cui puoi contare le costole. Le case di "adobe", il materiale più utilizzato, composto di paglia e fango. Ma anche ville sorvegliate a vista da guardie e ornate da filo spinato.

Il biglietto da visita di El Salvador è il contrasto. La contraddizione fra la ricchezza di un **Creso**, divisa fra pochi individui, e la povertà di tante persone.

In ogni aspetto. Se vuoi spostarti, ad esempio, Puoi farlo in limousine scura con chauffeur, come gli uomini della classe dirigente o accomodarti sui pullman di tutti i colori in cui stipano la gente come nei carri bestiame. Anche se vuoi mangiare puoi comprare frutta fresca, a pochi centesimi di dollaro, in uno qualsiasi delle migliaia di chioschi sparsi sulle strade, o sederti a un ristorante per l'élite.

Tra i ristoranti più ricercati, uno è di un lucano, Pasquale Marone. In Italia era capo cantiere, costruiva tunnel. Ma qui, a San Salvador, è diventato "Pasquale Pasta & Pizza". Un'istituzione. Se nella capitale vuoi mangiare italiano, devi andare da lui.

Pasquale è nato 50 anni fa a Scanzano Jonico. A sedici anni è andato a lavorare a Milano, nell'edilizia, settore gallerie.

Poi, tornato a Scanzano, l'opportunità di un lavoro importante nella mitica America. Ma non quella del Nord. La meta è El Salvador.

Pasquale vi arriva 18 anni fa, nel 1990, quando è trascorso solo un decennio dall'anno cruciale per la storia salvadoregna. Il 23 marzo dell'80 era stato ucciso **Oscar Arnulfo Romero**, arcivescovo e faro della "Teologia della liberazione", il cui scopo era quello di dare coscienza e quindi dignità a un popolo sempre sfruttato.

Quando arriva Pasquale, c'è ancora la guerra civile. Ma al capocantiere non interessa la politica. Lui – racconta – è arrivato nel Paese per lavorare. È lì con la **Cogefar Impresit**, grossa impresa chiamata a costruire 18 chilometri di tubazioni per acque bianche e nere.



All'epoca San Salvador non era come oggi. Non c'era traffico (e oggi le strade sono intasate 24 ore su 24), non c'era delinquenza (ora ci sono le pandillas, le bande di ragazzini armati). "Ma soprattutto – ricorda Pasquale – non esisteva un solo posto in cui era possibile mangiare buona pizza, buona pasta. E formaggi decenti".

E proprio dai formaggi, dal *queso* come lo chiamano qui, comincia l'avventura di Marone. Che smette d'impastare la calce e comincia a far cagliare il latte. "Per cominciare, mi costruii un forno – dice – ma per me. Avevo nostalgia della pizza". I salvadoregni, abituati al sapore del mais, stravedono per l'impasto di farina di grano di Pasquale.

Lui racconta a tutti che la **rucola** è "un afrodisiaco italiano naturale". I suoi clienti se la bevono. E se la mangiano. Poi fa conoscere anche la bruschetta.



PUBBLIFOTO OLYCOM SPA

Nel 1992 arriva la pace. In quell'anno, lo scanzanese apre una pizzeria al metro che ha molto successo. E fonda il caseificio "La Lucania".

Oggi, accanto al ristorante c'è un negozio di formaggi, vini, oli e pasta. Ma non si trova praticamente nulla di lucano. Anzi: sotto la scritta "I lucani" si vedono bottiglie di Chianti. "È il nome che si conosce di più – si giustifica Pasquale – l'Aglianico o il Grottino non li conosce nessuno". Ma l'olio è molisano. E il salame non certo lucano. Pasquale spiega che far arrivare prodotti lucani costa troppo. Per adesso. Il formaggio lo produce lui, con latte salvadoregno ma secondo tecniche, assicura, che riprendono quelle originali della Basilicata.

Dal caseificio – torniamo agli anni Novanta – cominciano a uscire caciotte, caciotte col pepe, ricotta e soprattutto la mozzarella, gioielli praticamente sconosciuti.

"La mozzarella è un'invenzione lucana, e non campana – racconta Pasquale – È nata a Moliterno, patria del pecorino. Poi è arrivata a Napoli, che se n'è appropriata".

Nel 1994, Marone apre il suo secondo ristorante. Dopo 7 anni, e un terremoto che ha devastato il Paese, si sposta nella sede attuale.

Oggi è meta di pellegrinaggi gastronomici. Nella sala, mentre racconta la sua storia, c'è un ex ministro, poi arriva un diplomatico con famiglia.

Come si colloca Pasquale nella caldissima politica salvadoregna? "Io sono amico sia della destra che della sinistra – risponde senza esitazione – Qui si serve il Presidente (che è anche leader del partito Arena della destra). Ma io sono stato amico, ad esempio, di Shafik Handal (uomo della sinistra), a cui dissi: stai facendo una grande cavolata ○

○ a candidarti". Non dice proprio "cavolata", questo luca-
no di cui, sotto la cantilena della voce quieta, intuisce la vee-
menza.

La conferma viene quando gli chiedi come mai il suo sem-
bra l'unico locale pubblico di San Salvador a non avere l'uo-
mo arma, sceriffo privato con fucile a tracolla. "Mai avuto uno
– dice – Una sola volta ho subito un furto. Il giorno dopo ho
preso l'auto, sono andato dal ladro, l'ho acciuffato e l'ho porta-
to alla polizia". Come ha fatto? L'espressione di Pasquale dice:
beh, qui bisogna sapersi muovere. "Ho le amicizie giuste", ag-
giunge.

È stato nominato Cavaliere del lavoro in Italia e ha appre-
so la notizia prima con scetticismo e poi con la gioia di una vi-
sita al **Quirinale**.

Ha tanti progetti: il primo è l'introduzione nel Salvador del-
la **bufala**. "L'ho trovata avventurosamente in **Guatemala**", spie-
ga. Lì ce ne sono 2.000 capi. E poi vuole fare i salumi: soppres-
sata, pancetta arrotolata.



Mozzarella cheese was invented by Lucanians; Pasquale Marone, 49, from Scanzano Jonico, is convinced of this. He tells you this in his restaurant "Pasquale Pasta & Pizza" in San Salvador. He has lived in El Salvador for 17 years. He was first a foreman when he found himself in El Salvador with Cogefar Impresim, a big building construction company that was called there to build 18 kilometres of storm sewage and waste water pipe-lines, in 1990, ten years after the murder of the bishop Oscar Romero. This was an opportunity of an important job outside the national borders. Outside Europe. In a far off continent, the mythical America. But not the rich and powerful North.

"At that time – Pasquale remembers today – there were no places where you could eat a good pizza or some good pasta. And decent cheese. To start, I built a pizzeria, but for myself. An oven where I could bake good pizzas since I felt nostalgic for them". Those pizzas soon started to become successful among Salvadoreans. Pasquale tells his clients that rocket is a natural Italian aphrodisiac. Salvadoreans swallow it, and eat it. Then, he

also introduces them to garlic bread.

In 1992, the year of peace from the civil war, he opens a "pizzeria in metres" that is very successful. And establishes a dairy called "La Lucania".

Today, next to the restaurant there is a shop selling cheese, wine, olive oil and pasta. But nothing is from Lucania. Pasquale explains that the delivery of Lucanian products is too expensive for the moment. He makes his cheese with Salvadorian milk but using techniques which, he ensures, are based on the original ones of Basilicata.

Let's go back to the Nineties – his dairy starts making all kinds of cheese and, above all, mozzarella, an unknown jewel.

In 1994, Marone opens his second restaurant. Seven years later, and after an earthquake that devastated the country, he moved to the seat where he is today which is now the destination of gastronomic pilgrimages. In the hall, while he is telling his story, there is an ex minister, then a diplomat with his family arrives.



In cucina c'è **Alberto Agostini**, chef di **Pordenone** di 31 anni. È l'unico a guadagnare 3.000 dollari al mese fra i 40 dipendenti, 22 nel ristorante e il resto nel caseificio. Le altre paghe partono da 200 dollari al mese (circa 137 euro, poco più del salario di base in fabbrica in El Salvador) e arrivano a 400. Qualcuno ne guadagna anche 500 o mille.

Il locale è quello che ti aspetti da un ristorante italiano in una nazione che del Belpaese conosce i luoghi comuni (proprio nel senso di "luoghi"): grandi affreschi del **Colosseo**, della **Torre di Pisa**, del **Golfo di Napoli**. Pizzeria a vista, bar, gazebo, sala con aria condizionata.

E clientela che non diminuisce mai. Fatta di salvadoregni ricchi e benestanti che la differenza fra il locale chorizo e il vero salame italiano non la conosceranno mai. A meno che Pasquale non farà quelle agognate soppresstate.

Il prossimo tunnel che l'ex capocantiere Pasquale Marone deve realizzare è quello, ideale, fra la vera cucina lucana e San Salvador. ●

How is Pasquale placed in the very hot Salvadorean politics? "I am a friend of both the right and the left wing – he answers without hesitation -. The President is our client (he is also the leader of the right party of Arena, editor's note). But, for example, I was a friend of Schafik's (Handal, guerrilla, candidate of the left, beaten at the last presidential elections, editor's note) to whom I said: if you stand for elections you do a silly thing". Pasquale boasts of never having had a weapon man, one of those sheriffs who, in Salvador, keep guard with a big gun in front of each business. "I do not need them. I have the right friends", he boasts. He was appointed Cavaliere del Lavoro in Italy.

He has many projects: the first one is introducing the bufalo into Salvador. "I found it in Guatemala", he says. There are 2,000 there. His next adventure will be taking some of them to Salvador. And then he wants to make sausages and salami: soppresata, pancetta arrotolata, etc.

The cook who works in his kitchen is Alberto Agostini from Pordenone, over one metre ninety of chef multiplied by 31 years

of age. He is the only one who earns 3,000 US dollars per month among the forty employees of Pasquale's, twenty-two in the restaurant and the others in the dairy. The other wages start from two hundred US dollars per month (which in Salvador is a bit more than the basic salary of the small factories scattered everywhere) to 400. Some of them even earn 500 or one thousand.

The restaurant is what you can expect from an Italian restaurant in a nation that, of the Belpaese, knows the common places (in the real meaning of "places": great frescoes of the Coliseum, the Tower of Pisa and the Gulf of Naples). A pizzeria at sight, a well-stocked bar, a gazebo and a hall with air conditioning. And a number of clients that never decreases. They are rich and wealthy Salvadoreans that, maybe, will never know the difference between the local "chorizo" and the real Italian salami. Unless Pasquale makes those coveted soppresstate. The next tunnel that the ex foreman Pasquale Marone has to build is the ideal one between Lucanian cooking and San Salvador.