

Al “Pozzetto”, i sapori della memoria

DOMENICO DI ROMA, DA TRENT'ANNI, NELLA CAPITALE TEDESCA, CON IL SUO RISTORANTE-PIZZERIA-TAVOLA CALDA FA ASSOPORARE AI BERLINESI I GUSTI DELLA SUA TERRA. PEPERONI, SALSICCE, PASTA DI CASA AL RAGU'. HA COMINCIATO COME RAGAZZO DI FATICA, MA GIÀ SAPEVA DOVE VOLEVA ARRIVARE. AI SUOI CLIENTI PIÙ AFFEZIONATI SUGGERISCE: “ANDATE AD ABRIOLO E CHIEDETE DI ME...”

“Quando sei nella piazza di **Abriola** di al primo che passa che mi conosci e vedrai...”.

Domenico di Roma, 52 anni di cui 30 spesi a **Berlino**, proprietario del ristorante “**il Pozzetto**”, ha esortato così uno dei suoi affezionati clienti tedeschi recatosi in viaggio in Basilicata. “E i miei paesani davvero gli hanno offerto il caffè, lo hanno invitato a pranzo! Il mio cliente non poteva credere alle sue orecchie!”.

Anche in questa maniera si può fare promozione turistica. Come si è fatta al **Tanzfestival** dedicato alla **Basilicata** il marzo scorso, quando Di Roma ha allestito il buffet con alcuni dei piatti tipici della tradizione culinaria lucana. A base di formaggi, salsiccia, soppressata, pane nostrano. Sapori che si sono fatti apprezzare dai visitatori della **Werkstatt der Kulturen**, tedeschi e oriundi italiani, figli e nipoti di emigrati come lui.

“Arrivai qui che avevo 22 anni, ero arrivato da solo per un periodo di ferie e decisi di rimanere. Senza sapere una parola di tedesco”. All'inizio si adatta a fare di tutto, ma Domenico ha in mente un obiettivo preciso: aprire un ristorante. Perciò compie tutti i passi in quella direzione, con metodo e lungimiranza: lavora come lavapiatti, garzone, pizzaiolo. “Per capire come funzionava un ristorante, per poterne gestire uno mio in ogni aspetto. Per essere in grado di dire ai dipendenti cosa volevo da loro”. Mentalità imprenditoriale, lui che da piccolo faceva il pastore. Arriva così il primo locale, poi il trasferimento nel '93 in un quartiere più centrale di Berlino, zona di uffici. Il “Pozzetto”, appunto.

Ottanta posti, conduzione familiare: lui, il fratello e la sorella. “Da poco ci ha raggiunti mia mamma, ○



ROSANNA SANTAGATA
FOTO STUDIO IMMAGINANDO





○ che è rimasta sola. Anche lei dà una mano, prepara la pasta fatta in casa”.

Nella grande cucina colori e sapori che vengono dalla terra natia, il rosso soprattutto, quello dei pomodori, dei peperoni cruschi appesi ovunque, della salsiccia.

Ai tedeschi che affollano la sala e che spesso la prenotano per meeting o feste, Di Roma propone infatti principalmente piatti lucani. **Fusilli e strascinati con salsiccia o cime di rapa**, gli immancabili **peperoni, pancetta**. Qualche volta ha “azzardato” sapori forti, di quelli che vengono da una cultura contadina antica e che oggi si dicono “per intenditori”, come il “**cutturiedd**” a base di pecora. Specialità che richiede però una comitiva numerosa e pronta a sperimentare. Più facile da proporre l'**arrosto di capretto al forno**. Ma i capretti, ammette, sono quelli francesi. E anche la salsiccia la fa lui ma con carne tedesca.

“Farla arrivare dall'Italia non sarebbe economico”. Dalla **Basilicata** arrivano invece gli altri ingredienti: i **peperoni secchi** da un'azienda di **Banzi**, e il **finocchio**. Lui e la sua famiglia li lavorano secondo una antica ricetta del loro paese e ne fanno una salsiccia piccante che servono al sugo o arrostita. Ai tedeschi piace molto, assicura Domenico. Ne mangiano anche quando consumano il loro pranzo veloce nella pausa dal lavoro. I Di Roma, infatti, hanno differenziato. Accanto al locale “storico” hanno aperto una salumeria rosticceria, dove si possono fare pasti veloci o ordinare una pizza.

Per una cena si spendono tra i 25 e i 30 euro. Compreso il vino, precisa. Ma il vento della crisi economica si sente anche qui a Berlino. “Se prima aprivamo alle 16, oggi dobbiamo anticipare alle 12 e tirare fino alle 24 per riuscire a fare più o meno gli stessi incassi ma con più spese”. Gli chiediamo se ha qualche consiglio in tema di promozione e lui ci risponde che basta poco in fondo per far conoscere posti e tradizioni. “Un'idea, ad esempio, potrebbe essere quella di utilizzare, durante le manifestazioni fieristiche tovagliette di carta per il pranzo con su stampata la mappa della regione”.

Domenico Di Roma la sua parte sente di farla. Con i piatti tipici che serve in tavola. Con l'invito a visitare la sua terra che rivolge agli avventori più affezionati; e con l'assicurazione che facendo il suo nome nella piazza del paese, i suoi conterranei metteranno a disposizione tutta l'ospitalità di cui i lucani sono capaci. ●

Domenico Di Roma, 52 years old, 30 of which have been spent in Berlin, is the owner of the restaurant "il Pozzetto".

Eighty seats and family run: he, his brother and his sister. "My mother reached us some time ago, when she widowed. She helps as well, making home made pasta, for example".

In their kitchen you can see the colors of ingredients from his land, above all red: tomatoes, cruschi peppers hanging everywhere, sausages.

In fact, the Germans who crowd the dining hall and often book it for meetings and parties are mainly offered Lucanian dishes by Mr. Di Roma.

Fusilli and strascinati with sausages or turnip tops, the unfailing peppers, and bacon. Sometimes he "risks" strong flavours, those from an ancient country culture which today are "for connoisseurs", like the "cut-

turiedd" with sheep's meat. This speciality requires a numerous group available for experiments. It is easier to suggest the oven roasted kid. But kids, he admits, are French. And also the sausage he produces is made with German meat. "Getting it from Italy would be too expensive". While the other ingredients come from Basilicata: the dried peppers and fennel from a farm in Banzi.

He and his family work them according to an ancient recipe from their village and they make a hot sausage that they serve with sauce or roasted. The Germans like it a lot, Domenico guarantees.

They eat it also at midday, when they have their quick meal during their lunch break. In fact, the Di Romas have differentiated. Next to their "historical" restaurant, they have opened a delicatessen/ro-tisserie where clients can eat quick meals

or order a pizza. A dinner costs between 25 and 30 Euros. Wine included, he specifies. But the wind of economic crisis is also felt here in Berlin. "In the past we used to open at 4 p.m., now we have to open earlier, at 12, and work until midnight to have the same takings but with more expenses".

A regret? "Few people know where Basilicata is. It could be useful to distribute some paper placemats with the map of the region during fairs!" Domenico Di Roma feels he is doing his part.

Through the typical dishes he offers and through the invitation to visit his homeland which he proposes to his most devoted clients, with the guarantee that by mentioning his name in the square of his village his fellow countrymen would put at their disposal all the hospitality Lucanians are able to offer.

ENGLISH

