



I fratelli Tripaldi, l'export ai tempi della pandemia

UN'ATTIVITÀ DI E-COMMERCE DI PRODOTTI ITALIANI LA "TRIPALDI IMPORT" NASCE IN GERMANIA NELL'ESTATE DEL 2020 SU INTUITO DI DONATO, ORIGINARIO DI PICERNO. VASTA L'OFFERTA: DAI SALUMI AI SOTTOLI, DALLA PASTA AI PRODOTTI DA FORNO DI NICCHIA





Veduta di Kiel, Germania.
A destra, il memoriale navale di Lobe. Immagini: Depositphotos

di Chiara Vigna

A quasi due anni dall'inizio della pandemia, da quando i collegamenti sociali sono stati modificati da questo virus mortale, ci chiediamo i nostri conterranei all'estero come hanno vissuto e come continuano a vivere questa triste e drammatica pagina della nostra storia. Se è vero che ogni minaccia deve essere trasformata in opportunità, ecco che la reazione al dramma si traduce in azioni dove spesso non c'è spazio per l'emozione. Tanti di noi non possono vedere i nostri cari, gli storici amici dell'estate. Possiamo, però, essere felici per loro e manifestare la nostra vicinanza raccontando le loro storie, la vita ai tempi del coronavirus ricordandogli che c'è una terra fiera dei loro successi. Parliamo oggi dei fratelli Tripaldi di Picerno, in provincia di Potenza. Sei figli, quattro maschi e due donne, cresciuti con dedizione da mamma Giuseppina casalinga e papà Nicola, muratore con un gran senso del lavoro. Donato, il più piccolo dei figli, si racconta dedicando queste righe proprio ai suoi genitori e al suo amato paese: Picerno.



The pandemic has changed our lives and the scenarios of international trade, lowering a veil of uncertainty and fear. Despite these threats and the constant fear of returning to a further lockdown, someone wanted to invest believing in rebirth, rising from the rubble generated by an uncontrollable and above all unimaginable event. Tripaldi brothers, originally from Picerno, are an example. Mario and Marcello first and Donato afterwards, at the end of the 90s, arrived to Germany and today, after years of both physical and emotional sacrifices, are the owners of restaurants frequented by a heterogeneous clientele who appreciate their service and quality.

During the pandemic, in order to expand their business, they approach the import of Italian food products, in particular food from Basilicata.

This new activity allows them to keep alive the relationship with their homeland, Basilicata, by weaving commercial relationships with local producers. From wine to pasta from products kept in oil to baked goods, Donato puts on the shelves of "Casa Tripaldi" a series of niche products that represent the quality and the research of detail of many Lucanian manufacturing companies that deserve to go beyond the regional borders. Donato believed in it and has continued to believe in it and now he can count not only on the support of his brothers, but also on the companies he has chosen because export, despite the difficulties of the moment, still remains a goal that combines passion and commitment, quality and service. It's a journey that starts from Picerno and arrives to the North Sea, going back to a Europe that deserves to return to the levels of competitiveness thanks also to the work of many Italians abroad such as Tripaldi brothers.

In "Casa Tripaldi" restaurant overlooking the magnificent North Sea, Donato creates his dishes where the Lucanian ingredients give emotions of taste to his customers. His typical dish is *strascinati* (homemade pasta) with sausages of Picerno and porcini mushrooms, served in a container made of Parmesan cheese that preserves the authentic flavor of a region that gives the world beauty and talents.





L'avventura inizia nel 1996 quando Mario, il secondo figlio, a 22 anni decide di trasferirsi in Germania per cercare lavoro nel suo campo. Arrivato a Berlino si appoggia da un cugino, cominciando a lavorare per lui nel settore gastronomico. Nel luglio dello stesso anno lo segue il terzogenito, Marcello, appena finiti gli studi a 20 anni. Lavorano insieme e dopo qualche anno, nel 2000, realizzano il sogno di aprire un ristorante tutto loro, di cucina Italiana: "La Nuova Masseria". Durante gli anni anche Donato comincia a seguire le orme dei fratelli tanto che fin da adolescente passa le vacanze estive e natalizie proprio con loro. Finita la scuola, a soli diciannove anni, si trasferisce definitivamente in Germania. Difficile lasciare il proprio paese, la squadra di calcio, il calore dei vicoli picernesi, ma sapere di trovare una parte della famiglia rende tutto emotivamente meno complicato. Inizia a lavorare duro come cameriere, ad imparare la lingua, a fare della Germania la sua nuova casa. Sono i fratelli che si prendono cura di lui inserendolo totalmente nel nuovo contesto aiutandolo a comprendere anche le differenze culturali. Nel 2008 Mario e Marcello allargano gli orizzonti così

Marcello comincia a gestire un nuovo ristorante a Kiel, nella regione di Amburgo: "Il Fuego del Sur" dove Donato perfeziona la sua professionalità sotto la preziosa supervisione del fratello. Ed è nel 2017 che anche grazie al suo aiuto, nasce "Casa Tripaldi" dove, insieme a Marcello, dà vita ad uno dei ristoranti italiani più caratteristici della zona. Siamo a Laboe sempre nella regione di Amburgo, dove il mare del nord fa da cornice alle magnifiche e accoglienti terrazze del locale, all'aperto dove avventori di ogni nazionalità, possono degustare i prodotti tipici lucani. Proprio "Casa Tripaldi" dal 2019 viene gestita esclusivamente da Donato, mentre Marcello apre "Villa coloniale" a Bordesholm, nel marzo 2020 in piena pandemia.

Le difficoltà del momento non abbattano Donato che, al contrario, individua una opportunità ulteriore: iniziare una attività di e-commerce di prodotti italiani, picernesi, in particolare modo. Nasce nell'estate del 2020 la "Tripaldi Import", una società specializzata nell'importazione di prodotti italiani e in particolare del "made in Basilicata". Con notevole impiego di energie e risorse finanziarie, Donato ha messo su una rete di



Foto di Tony Vecce



produttori affidabili che gli garantiscono servizio, qualità, presenza. Dai salumi ai sottòli, dalla pasta ai prodotti da forno di nicchia. È stata la trasversalità ad aiutare i fratelli Tripaldi in questo momento di così difficile crisi economica. Con il commercio on line hanno fatto in modo di rimanere in contatto con i loro clienti così da non far mancare prodotto e servizio. È stato un valido modo per reclutare nuovi clienti e fare in modo di incanalare correttamente la nuova attività. Proprio quest'ultima merita un approfondimento. Rappresenta un link tra la nostra terra lucana e quel processo di internazionalizzazione che in tanti hanno iniziato e che stanno perseguendo attraverso investimenti sia di know-how sia economici. Donato riconosce nei prodotti lucani un forte potenziale e attraverso una attenta ricerca e selezione delle referenze che possono fare matching con le esigenze del popolo tedesco, individua una rosa di prodotti che lasciano la Basilicata per raggiungere Laboe e non solo. Qui Donato ha trovato la sua nuova casa e nonostante le difficoltà della lingua, ormai superate, e la lontananza da casa è riuscito a ridefinire la sua vita protetto dall'affetto e dal sup-

porto dei suoi fratelli. A Laboe non ci sono molti lucani così come non vi è una associazione di lucani. La più vicina si trova a Berlino e quando possono i fratelli Tripaldi non si fanno mancare occasione per rivedersi. I ritmi conducono verso strade diverse, ma il senso di appartenenza resta integro e forte in chiunque ami la propria terra. Salumi, formaggi, sottòli, pasta e prodotti da forno tutti di nicchia, tutti sotto il marchio "Casa Tripaldi", sono pronti a scaffale per ripresentarsi al pubblico e non solo on line, appena le condizioni di allentamento delle restrizioni lo permetteranno. Fino a questo momento hanno lavorato solo con l'asporto. Si augurano di riprendere a pieno regime dopo il lockdown che dura ormai da inizio novembre. Donato è l'esempio della forza di andare avanti, di combattere in un momento dove l'unica arma resta il non abbattersi nonostante la giovane età. Lì a Laboe, le fredde acque del mare del nord si mescolano al calore umano di "Casa Tripaldi", dove la passione si unisce all'impegno. Infine, un calice di vino e un antipasto lucano, fanno da apripista ad un pranzo dove la forza incontra la vita e il sacrificio ne sigilla il successo.



Alcuni piatti preparati dai fratelli Tripaldi