

Ciao Salvatore ... con piacere ho saputo della tua nuova iniziativa letteraria, credo interessante per chi voglia gettare uno sguardo "retrospettivo" sulla storia di Procida. Ricordo ancora oggi nitidamente quando ragazzino venni a lavorare presso il tuo ristorante come cameriere: fu il mio primo lavoro, tanto agognato. In famiglia il lavoro non mancava, tra attività agricole e/o turistiche c'era sempre da fare. Ma volevo un lavoro come "i grandi" e ricevere la giusta paghetta per togliermi qualche sfizio. Paghetta che, detto tra noi, mia madre provvedeva a convogliare nei famosi buoni postali. Altro che le "finanziarie", oggi tanto in voga, per andare in vacanza ecc... altri tempi! Ma ciò che ricordo con maggior felicità era la passione, l'amore, la scrupolosità che mettevi nel tuo lavoro. Al mattino io arrivavo per le nove (ehm ... qualche volta ritardavo e tu mi tiravi le orecchie) e già prima di varcare la soglia si sentiva per l'aria il profumo delle salse dei piatti del pesce... Era tutto un vociare in cucina ... Io come cameriere mi dovevo occupare della "sala" e che questa fosse impeccabile per le famose h.12.00, orario di apertura: per quella ora tutto doveva essere pronto in "sala" (tovaglie, bicchieri, posate, fiori sui tavoli, ecc) come in "cucina" per accogliere i clienti sempre numerosi in genere. Ogni tanto però mi affacciavo in cucina per ascoltare i "capannelli" che sempre si formavano intorno a te, che raccontavi ai presenti racconti e storie passate ... Quasi sempre c'era un vecchietto, mi sembra di ricordare di nome Antonio, che, il sabato e la domenica veniva a trovarci, ci dava una mano, ma veniva soprattutto per il gusto di ascoltarti e di tanto in tanto, quando gli riusciva di rubarti la "parola", ne raccontava di sue. Mi ricordo che gli volevi molto bene, era un portafortuna per il ristorante. L'Approdo si chiamava. Non potevi dargli nome migliore. Approdo di cordialità e gentilezza. Sapevi trattare

tanto i clienti, quanto i fornitori, spuntando sempre il giusto prezzo, ma sapevi anche come mettere in riga chi con un paio di "motoscafi" approdava proprio di fronte a fare il bullo: dicevi sempre "questi sono difficoltosi, ma hanno la grana!" alle volte erano anche "contrabbandieri", in venti trenta a ordate riempivano il locale, tanto lavoro, ma anche tante soddisfazioni, ricordo che la loro sola mancia era la paga giornaliera di mio padre (marittimo). Avrei tante altre cose da dire ... come quando fui promosso da semplice cameriere addetto solo ai coperti, alla ricezione delle "comande" (ordinazioni): quante ne sbagliavo all'inizio nel caos, ovvero te le portavo tutte diverse e tu, ti arrabbiavi, perché facevo impazzire il cuoco. Salvatore ... ti ricordi quando dicevi ai clienti (di passaggio) che eri cameriere anche tu per prendere la mancia e darla a noi? Ti ricordi quante storie raccontavi alle persone sedute a tavola? Ed hai clienti che facevano il bagno ad Ischia, Capri ma poi fatto il bagno venivano da noi? Ti ricordi quando venne quel noto chitarrista Franco Cerri . e quando venne a fare le prove musicale in cucina chiusi dentro Peppe Barra, il fratello Gabriele che era tuo amico, e uno di colore che la sera dovevano esibirsi alla sagra del mare? Quante storie ... quasi mi luccicano gli occhi ... spero luccichino ai tuoi numerosi lettori.... Salvato' una sola cosa: la ricetta dei calamari imbottiti! Un abbraccio di cuore **Dott. Giuseppe Piro**