

Il commercio "racconta" Milano (Iniziativa realizzata in collaborazione con il Centro per la cultura d'impresa)

Viale Monza, famiglia Rutigliano

Il ristorante Mamma Lina

La vicenda del ristorante *Mamma Lina* narrata da Carmela Rutigliano è una storia di emigrazione dal Meridione, una apparentemente uguale alle tante che hanno reso grande la Milano d'oggi se non fosse per alcune particolarità dell'avvio che ne fanno una storia alla rovescia.

Il racconto di Carmela Rutigliano, una dei cinque figli di Lina e Domenico, prende le mosse dal 24 ottobre 1965 quando, proveniente da Trani dove gestiva un ristorante, la famiglia Rutigliano giunse a Milano. Lo spostamento al Nord non fu determinato dalla ricerca di un lavoro bensì dall'esigenza di un mutamento d'ambiente. A Trani, d'altro lato, la famiglia era ben inserita e godeva di una situazione economica privilegiata, tanto che i cinque figli - Aldo, Cinzia, Cosimo, Renata e Carmela - potevano permettersi di recarsi a scuola con l'autista.

L'arrivo a Milano - Carmela che ce lo racconta era allora bambina - non fu dei più semplici. L'edificio di viale Monza, dove ancora oggi è situato il ristorante, era una cà de ringhera con annesso un locale-trattoria che nel lontano passato costituiva la posta per il cambio dei cavalli sullo stradale di Monza. La casa ospitava un gruppo di famiglie milanesi strettamente imparentate tra loro e l'accoglienza nei confronti dei nuovi arrivati non fu calorosa. Già la proprietaria del locale aveva preteso il pagamento in contanti della licenza - il sospetto di inaffidabilità fu un colpo molto duro per l'orgoglio di papà Domenico - e ciò aveva ridotto le disponibilità della famiglia. Il cemento parentale e politico (le famiglie residenti avevano aderito attivamente alla Resistenza, cosa d'altro canto frequente nelle aree della cintura operaia a nord di Milano) alimentava un forte meccanismo di esclusione che rendeva difficili i contatti anche tra bambini nei

giochi di cortile. Se a ciò si aggiunge la scoperta dei disagi tipici di una casa di ringhera con i servizi in comune posti all'esterno dell'appartamento ("anche i servizi alla turca furono una conoscenza strana per noi che a Trani avevamo il bagno in casa e l'acqua calda"), il trasferimento coincideva con un forte abbassamento del tenore e della qualità della vita.

Anche l'attività di ristorazione era poi qualcosa di molto diverso dal servizio che essi erano abituati a organizzare in Puglia. Viale Monza corre-



Domenico Rutigliano con la moglie Lina e la piccola Cinzia. Alle loro spalle l'altra figlia, Carmela (foto della fine degli anni '60)



"Mamma Lina" comincia ad essere conosciuta grazie alle sue pizze cotte nel forno a legna (foto anni '70).

va allora in aperta campagna circondata da grandi fabbriche quali la Breda e la Juker. L'insediamento abitativo era rado anche se l'apertura della metropolitana avvenuta proprio in quei giorni creava le premesse per un'intensa urbanizzazione. Il locale acquistato dai Rutigliano era - per ironia della sorte - un trani, cioè un'osteria frequentata da operai che si recavano a lavorare in fabbrica. Alle quattro del mattino, l'orario di apertura dell'esercizio, arrivavano i primi per accendere i motori degli impianti: consegnavano le loro schiscette (gavette) contrassegnate

da sigle o colori, e i gestori dovevano tenerle a bagnomaria. Consumavano bevande che costituivano quasi un identificativo sociologico della categoria



La prima insegna: trattoria e pizzeria con forno a legna (anni '70).

rispettando una sequenza fortemente ritualizzata: entrando dall'esterno, una bevanda decisa che consentisse di riscaldarsi (la grappa, il grigioverde cioè la grappa alla menta, la grappa mandorlata, la sambu-

segue alla pagina successiva

ca, l'anice); seguiva il calicino o il marsala all'uovo; il caffè segnava la conclusione delle conversazioni con i compagni e l'entrata in fabbrica. Qualche ora dopo, il rito si ripeteva con dimensioni amplificate quando arrivavano gli operai del turno. A mezzogiorno, al fischio delle sirene, gli operai entravano nel locale, ritiravano le schiscette calde e consumavano il pasto pagando soltanto il pane e il quartino di vino. Mancavano dunque le condizioni esterne perché potesse svilupparsi una vera attività di ristorazione ("quando arrivammo chi ci vendette il locale ci disse che non dovevamo preparare nulla perché il lavoro consisteva nel tenere in caldo le schi-

affermando che al Nord questo tipo di verdure veniva dato ai maiali: inibiti da una tale reazione, i Rutigliano persero per un certo periodo il coraggio di offrire i propri piatti. Uno degli elementi che consentì di sbloccare la situazione di stallo fu l'intuizione avuta da papà Domenico di offrire la pizza a legna: fece costruire un forno di mattoni, uno tra i primi a Milano, e il successo fu immediato, anche se qui vigeva l'abitudine di mangiare la pizza preparata nella teglia ("per noi non era pizza, ma focaccia"). Invero, qualche diffidenza permaneva sull'igiene del procedimento e la si poteva scorgere nell'apprensione con la quale taluni clienti seguivano la cottura sui mattoni.



Domenico Rutigliano brinda insieme ad un cliente (foto degli anni '70)



Mamma Lina in cucina con una nipote e un cameriere (foto anni '70).

scette degli operai") e a ciò si som-
mava un'accentuata difficoltà a com-
prendere il dialetto e i meccanismi
alimentari del nuovo ambiente. In-
nanzitutto non esisteva consuetudine
al consumo di piatti regionali che non
fossero quelli locali o della cucina
toscana; ogni altra proposta veniva
accolta con diffidenza. Una volta, per
esempio, mamma Lina si permise
di offrire degli spaghetti
con le cime di rapa a un
cliente e questi si risenti

re determinò una trasformazione
delle abitudini alimentari degli operai:
portavano sempre con sé la schi-
scetta, ma integravano ora il pasto
con un secondo o un formaggio.
Secondariamente, la decisione presa
già verso la fine degli anni '60 di por-
tare il menù a 35 lire, tutto compreso
– i valori medi dei ristoranti intorno
erano più bassi – consentì di trasfor-
mare lentamente la clientela di riferi-
mento arricchendola di impiegati.
Lentamente, i Rutigliano tornarono

alla preparazione del cibo. Il problema della distanza delle cultu-
re alimentari rimaneva tuttavia irrisol-
to e si manifestava nella difficoltà di
far accettare alcuni prodotti di base
quali l'olio pugliese o il pane. Nei
primi anni il ristorante servì unica-
mente le michette dato che il pane
che arrivava dalla Puglia non era
apprezzato. Solo con l'introduzione
della bruschetta, si riuscì a far breccia
nel muro di diffidenza, ma si trat-
tava di una battaglia continua che
richiedeva al tempo stesso abilità e
fantasia. Far accettare piatti tradizio-
nali quali le orecchiette con la rucola
(un'erba ignorata dalla tradizione
gastronomica locale che i Rutigliano
raccolgevano nei campi circostanti)
o la carne appena macellata, era
una costante battaglia dove le vitto-
rie si misuravano in piccoli passi.
Inoltre, ogni volta che si proponeva a
un cliente un piatto regionale, occor-
reva mettere in conto un buon quarto
d'ora per tranquillizzarlo sul fatto che

Con l'inizio degli
anni '70, dunque,
la situazione ini-
ziò a cambiare.
Innanzitutto un
maggior benesse-



L'essiccazione delle orecchiette: la cura dei piccoli dettagli (foto anni '70).

il cibo non fosse piccante o bisunto. Dopo una faticosa opera di convincimento – paradossalmente rivolta a persone che usavano il burro e apprezzavano la casseula – assaporavano finalmente i piatti della cucina pugliese e il muro cadeva.

In buona sostanza, in tutta la fase iniziale il ristorante fu costretto a ospitare due diverse culture alimentari: una prima cucina abbastanza anonima riservata ai nordici e una seconda caratterizzata regionalmente per la clientela che condivideva le abitudini alimentari dei Rutigliano.

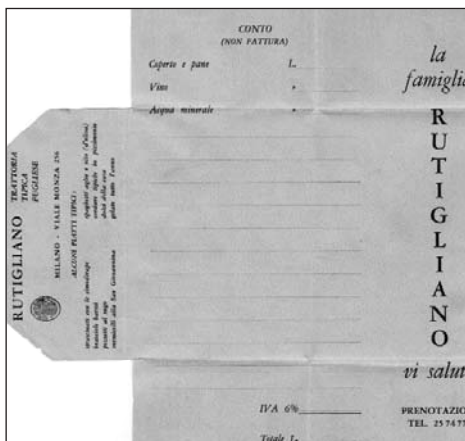
Sin dai primi anni, infatti, il ristorante era divenuto un punto di riferimento per la comunità pugliese emigrata a Milano, che frequentava il locale alla sera e alla domenica. Gli emigrati venivano al locale sia per ritrovare i piatti della loro tradizione, sia per avere occasione di scambio umano che si indirizzava generalmente verso mamma Lina: il pranzo della domenica era dunque un pranzo di uomini soli che venivano per ritrovare quella dimensione familiare loro negata durante il resto della settimana. Si sono così formati legami che hanno resistito al tempo e si sono irrobustiti man mano che le famiglie si ricongiungevano o che se ne formavano di nuove. Il ristorante ha continuato ad essere un riferimento per questi clienti della prima ora anche negli anni successivi: vi si sono svolti i festeggiamenti dei matrimoni, quelli dovuti ai figli nel seguito della loro crescita religiosa e della loro affermazione culturale e sociale, ancora quelli delle nozze della generazione successiva e, più in generale, quelli del ricordo e dello stare assieme.

Tornando a quei primi anni, Carmela ricorda come già allora fosse stato introdotto il piatto del giorno, cosa che consentiva ai clienti di programmare la visita al ristorante, ma anche di dare un certo respiro al lavoro della cucina coordinato dalla mamma. Il padre, invece, si dedicava all'accoglienza del cliente: lo seguiva cercando di interpretarne i desideri e di esaudirli pur di non "offendere" i desideri del cliente-ospite. Avveniva così che nonostante i tentativi di razionalità organizzativa, il papà passasse in cucina ordinazioni che mandavano in crisi ogni programmazione. Oltre a coordinare la cucina, la



Mamma Lina chiude la giornata facendo personalmente i conti (anni '70).

mamma preparava la pasta fresca e spesso capitava che i clienti assistessero alla lavorazione delle orecchiette. Ciò naturalmente suscitava curiosità e il semplice, ma evocativo rito della manipolazione della pasta rappresentava spesso il primo approccio alla cucina pugliese. D'altro lato, sempre con gli anni '70,



Una delle prime ricevute del ristorante (foto anni '70)

la diffusione in città di altri ristoranti pugliesi (si pensi a Stripoli, per esempio) favorì la conoscenza di alcuni piatti tradizionali creando condizioni più favorevoli allo sviluppo dell'attività.

Naturalmente anche i cinque figli, appena giunti a un'età adeguata, vennero pienamente coinvolti nella gestione del ristorante e questa atti-

vità doveva conciliarsi con il tempo dedicato agli studi dato che Domenico desiderava per loro una solida formazione culturale. Così li iscrisse sin da piccoli al collegio della Guastalla di San Fruttuoso, un collegio nobile frequentato dalla Milano bene e, grazie a questa frequentazione, le ragazze, soprattutto, conobbero un'adolescenza serena, in un ambiente prossimo a quello lasciato a Trani. I contatti con i coetanei in cortile erano, come abbiamo visto, difficili; il locale era frequentato da operai uomini, di bambini non se ne vedevano e di donne men che mai. La scuola è ricordata nel racconto di Carmela come un canale essenziale di socializzazione e di integrazione nel nuovo ambiente: si arrivava al paradosso per cui la fine della scuola diveniva un giorno non particolarmente lieto per i figli che attendevano con ansia la data della riapertura. Al termine degli studi, l'alternativa tra la carriera professionale e il proseguimento nell'attività familiare portò tutti a preferire la seconda soluzione. Nella scelta influì certo il fatto che nel 1977 venne a mancare mamma Lina e quindi c'era bisogno di prendere in mano le redini dell'azienda; tuttavia la molla principale stava nell'interesse che i figli portavano al lavoro, soprattutto ora che il locale andava affermandosi e dava le prime soddisfazioni. I fratelli Cosimo e Aldo si dedicarono pertanto all'organizzazione della cucina mentre le tre sorelle si sono dedicate al servizio diretto, all'arredamento e alla cantina.

Soprattutto a partire dagli anni '80, il ristorante ha perso le caratteristiche di ristorante familiare pur mantenendo il profilo di riferimento per un gruppo oramai ampio di amici-clienti consolidatosi, come si è detto, negli anni. Il ristorante si è indirizzato a un target di clientela medio-alta ponendosi l'obiettivo di cambiare l'immagine del locale pugliese - che una diffusa oleografia voleva rustico e poco attento all'elaborazione dei piatti - esaltando al tempo stesso il legame alla cucina tradizionale.

Proseguendo nell'attività di ricerca avviata nel passato soprattutto dal padre, i figli si sono riproposti di offrire i piatti della cucina pugliese selezionandoli attra-

segue alla pagina successiva

verso un'attività di ricerca nella tradizione rurale.

La difficoltà di un tale passaggio sta nel fatto che la cucina pugliese non è codificata: si tramanda di padre in figlio, di madre in figlia, ma già due sorelle presentano piatti e condimenti completamente diversi. Certo, rimangono ferme alcune costanti quali l'uso della carne di agnello e di alcune verdure, ma, per fare un esempio, il nord usa l'aglio mentre il sud lo sostituisce con la cipolla.

L'attività di questi anni non è stata sempre lineare e, soprattutto negli anni '90 non sono mancati i momenti di difficoltà.

Innanzitutto la terziarizzazione della zona di viale Monza ha comportato la scomparsa delle grandi fabbriche e il letterale svuotamento degli edifici. Solo recentemente i lenti processi di riconversione delle aree sono riusciti a riportare in zona nuove imprese ora pienamente operanti.

Un secondo fattore di criticità è stato determinato dal radicale mutamento nei costumi alimentari del mezzogiorno per cui la gente si è rivolta al panino. Il ristorante ha risposto introducendo piatti unici e attrezzando una grigliera che consenta alle persone di poter consumare in breve tempo un pasto leggero, ma gustoso che permetta loro di rilassarsi nell'ora della pausa.

Gli elementi di crisi degli anni '90, viceversa, non hanno inciso sull'attività serale e festiva. Il locale può contare su una clientela fissa e selezionata cui si aggiungono le cene di rappresentanza richieste dalle imprese. La buona conoscenza delle lingue straniere e l'apertura anche nel mese di agosto consentono alle imprese di indirizzare con tranquillità al ristorante i



In alto: Il cliente viene accolto con un ricco buffet di antipasti (fine anni '80).

A destra. Cosimo Rutigliano (al pianoforte) con un amico: uno dei primi ristoranti con la musica (anni '80).

In basso: Il giardino del ristorante



propri ospiti stranieri.

La cena si svolge peraltro in un ambiente reso accogliente dalla luce soffusa, dalla musica discreta del pianoforte e dalla simbologia delle candele che adornano i tavoli. Con la bella stagione, il giardino alberato sul quale si affaccia ancora la vecchia casa di ringhiera, offre un'insospettabile oasi di tranquillità a ridosso di viale Monza.

La cena segue un rituale molto definito che Carmela Rutigliano sottolinea con puntualità. Il cliente-ospite viene accolto all'ingresso con un

segno di benvenuto, l'aperitivo, che consente all'ospite di intuire esigenze ed aspettative, di comprendere se desidera avere come interlocutore diretto il proprietario, se si aspetta consigli o, viceversa, se si è già formato un indirizzo preciso che occorre soddisfare. È molto importante, secondo Carmela, che durante la cena il cliente non si senta mai abbandonato per cui si interloquisce discretamente verificando che il servizio corrisponda alle sue aspettative. Egli viene lasciato a se stesso solo al

caffè, cioè nel momento in cui deve poter valutare con agio le proprie sensazioni; è poi ripreso al momento del conto e accompagnato infine all'uscita. L'aperitivo offerto dalla casa è dunque il biglietto da visita del ristorante, rappresenta l'apertura di un dialogo e pertanto è stato semanticamente preferito all'amaro di commiato.

Il colloquio, il dialogo con il cliente, costituiscono un tratto fondante dello stile del ristorante e in fondo non è difficile riconoscerci l'attenzione e la capacità di ascolto che Domenico e Lina riservavano ai loro primi clienti emigrati. D'altro lato la ristorazione ha in sé i caratteri dello scambio culturale e del trasferimento di saperi tra gruppi etnici e sociali diversi, e quindi possiede implicitamente i fondamenti dello scambio culturale. Occorre esserne consapevoli e allora diventa veramente un mestiere appassionante.

Giuseppe Paletta

(intervista a Carmela Rutigliano
realizzata in collaborazione con
Maria Chiara Corazza)