

I Personaggi del ROMA

quotidiano.roma
www.ilroma.net



di Mimmo Sica

Nando Pennino, il "sarago" di Napoli

Il suo ristorante era meta di tanti personaggi famosi. Oggi "segue" la rinascita in piazza Vittoria

Voleva fare il pugile. Poi incontrò Loris di Pontremoli, il "cardinale" degli chef, e fu così che Nando Pennino (nella foto) si innamorò della "cucina". Sposato con Tina, ha tre figli: Marina, Serena e Massimiliano. È Cavaliere della Repubblica, onorificenza assegnatagli dal presidente Sandro Pertini, ma per tutti è il "maresciallo".

Perché questo soprannome?

«È il grado che avevo come paracadutista nel 1° Battaglione Folgore. Oggi si chiama "Col Moschin" ed è il 9° Reggimento d'assalto incursori paracadutisti, reparto di forze speciali dell'Esercito Italiano».

Ha avuto un'infanzia difficile, ma quando aveva 10 anni ebbe la "benedizione" di un grande...

«Mamma morì quando ero piccolo e papà emigrò in America abbandonandomi al mio destino. Andai al collegio "Nazareth" di Secondigliano. Nell'Istituto conobbi il grande Fausto Coppi che mi fece da compare di cremina».

Finite le scuole cominciò a lavorare come cameriere nel ristorante "Maranese" a piazza Dante e contemporaneamente tirava di boxe...

«Ero un mediomassimo e conobbi Elio Cotena. Era uno "scugnizzo" come me. Lui di Mergellina io di Portella a Capodimonte. Elio diventò professionista di fama mondiale. Io vinsi il titolo regionale dilettanti e incrociai a Pisa i guantoni con Piero del Papa, il Maciste di Pontremoli, che successivamente come professionista diventò campione d'Europa. Vinsi ai punti. Sono stato allenato dai maestri Russo e Camerlingo nella palestra l'Alcione di piazza Dante. Dopo quattro anni appesi i guantoni al chiodo perché andai a fare il servizio militare a Livorno».

Ci sono due episodi importanti della sua vita di paracadutista. Ce li ricorda?

«Uno drammatico. Eravamo ad Altopascio, in Toscana. Durante un lancio il paracadute del capitano Giuseppe Italia non si aprì. Precipitava in caduta verticale. D'istinto allargai le braccia e lo afferrai salvandolo. L'altro divertente. Durante una esibizione in occasione della settimana Motonautica de "Mattino", mi lanciavi sul Golfo di Napoli e finii nelle acque di Mergellina».

La svolta nella sua vita c'è stata quando ha incontrato lo chef Loris di Pontremoli...

«L'ho conosciuto quando sono tornato dal servizio militare. Era un omeone di due metri che conosceva l'arte del cucinare come nessuno. Inaugurò il Don Chisciotte, alle spalle di Pizzicato a piazza Municipio. Mi ha insegnato tanto e mi ha fatto capire che la ristorazione sarebbe stata il mio futuro e cominciai a sognare di avere un ristorante tutto mio».

Quando questo sogno è diventato realtà?

«Lo devo a due personaggi straordinari. Il primo è il presidente Corrado Ferlaino. Agli inizi degli anni '70 aveva costruito un parco residenziale a Castiglione, in Toscana. Mi regalò un locale da ristrutturare. Lo feci e ci misi anche un forno a legna. Lo chiamai "La Quercianella". La nascita di mio figlio Massimiliano, però, mi costrinse ad abbandonare e rientrare a Napoli. Il secondo è il giornalista del "Roma" Carlo Di Nanni, laureato in ingegneria, che ha tenuto a battesimo "Al Sarago" di piazza Sannazaro dandogli anche il nome».

Ma come è nato questo famoso ristorante?

«Era un giorno di febbraio del 1973 e passeggiavo per piazza Sannazaro. Mi colpì un locale di tre vani a piano terra dove c'era l'asilo nido della signora Elvira Iaccarino. Fu solo un attimo e nella mia mente immaginai il ristorante che avrei voluto. Trovai un accordo con la signora Elvira e lo presi insieme a due amici che avevano lavorato con me come camerieri da "Salvatore a Mergellina". Ultimati i lavori di ristrutturazione che facemmo in un lampo, dovevo dare un nome al ristorante. Chiesi consiglio a Carlo Di Nanni il quale mi rispose: "mica lo vuoi chiamare spigola, è un nome femminile. Tu sei maschio. Lo devi chiamare sarago". Da allora il vignettista e caricaturista del "Mattino", Francesco Del Vaglio, mi ha sempre raffigurato con la mia testa e con il corpo di un sarago».

Ma Di Nanni non era temuto per i suoi "anatemati"?

«Aveva la nomea di essere un grande iettatore e lo temevano tutti. Ma io gli volevo molto bene. Tutto era nato perché scrisse: "Quando Lustha segnerà, se ne cadrà



lo stadio". Il Napoli aveva acquistato questo calciatore albanese, dal piede piccolo, dalla Juventus. Con i bianconeri aveva segnato moltissimo, con gli azzurri mai. Lo fece contro il Bari nel 1946 e la balaustra dello stadio del Vomero crollò».

Quando c'è stata l'inaugurazione?

«Il 23 febbraio del 1973. Carlo Di Nanni mi portò il comandante Achille Lauro e poi molte persone importanti. Tra queste Silvio Piola, Eduardo Mangiarotti e Max Vairo. Piola era stato campione del mondo con la Nazionale di calcio allenata da Vittorio Pozzo nel 1938. Mangiarotti era uno schermatore di fama mondiale vincitore di 39 medaglie di cui 19 d'oro nella spada e nel fioretto alle Olimpiadi e ai Mondiali. Vairo, grande giornalista, è stato il padrino di mio figlio Massimiliano».

Il periodo d'oro l'ha vissuto, però, grazie a Ferlaino...

«Quando l'ingegnere, per me "il Presidente", prese in mano le redini del Napoli, ogni sera o ogni mattina si iniziava a lavorare con i calciatori della squadra azzurra, le loro famiglie e i loro amici. Erano 50/60 posti ogni volta».

Qualche nome?

«Pietro Carmignani, Tarcisio Burgnich, Ciccio Esposito "o professore", Andrea Orlandini, Antonio Juliano, Sergio Clerici, Giorgio Braglia, soprannominato Johnny Guitar. Era un'ala bellissima che sbagliava gol fatti e ne face altri favolosi. L'allenatore Luis Vinicio».

Anche tanti giornalisti...

«All'inizio me li portava Max Vairo. Ricordo che organizzò per conto di un mio amico orafino un incontro con il cinema polacco. Tra tutti gli attori presenti c'era Mariša Mell. La conduttrice della serata era la giovanissima Maria Rosaria Omaggio. Diventarono miei clienti abituali Angelo Manna, gran personaggio televisivo degli anni Settanta, eletto al Parlamento nel 1983 con una valanga di voti. Antonio Scotti di Uccio, tutti i direttori dei due quotidiani napoletani e tanti altri giornalisti. Fu bellissimo quando festeggiammo i neo giornalisti professionisti Gianni Campili, Paolo Pellegrini, Ciro Paglia, Gianni Ambrosino».

E molti politici...

«Tra tutti Giorgio Napolitano e Maurizio Valenzi».

E personaggi dello spettacolo?

«Cito tra i tanti Barbara Streisand, Edwige Fenech, Sylva Koscina, Ornella Muti, Claudia Cardinale, Adriano Celentano, Lino Banfi».

Perché tanta gente?

«Per due ragioni. La prima è che preparavo piatti imparati da mia madre e che a Napoli nessuno faceva ancora. In particolare i rigatoni "alla mamma", con ricotta, mozzarella e ragù. La seconda era la varietà e quantità di piatti di pesce che preparavamo. Ogni mat-

tina i pescatori di Mergellina entravano e buttavano il loro pescato sul pavimento. I pesci di tutte le specie si muovevano ed era uno spettacolo vederli. Si faceva la folla. Vendevo circa 100 chili di pesce al giorno. In famiglia il pesce era di casa perché mio nonno e i miei zii erano pescatori. Tutto il pescato che restava invenduto la sera lo mangiavamo noi».

Tifosissimo del Napoli, si inventò una singolare forma di pubblicità tra i calciatori...

«Dicevo: "Nando offre cento pasti a chi fa il gol vincente nella partita contro la Juventus". Non segnava mai nessuno. Poi arrivò Maradona e io dissi: "Nando raddoppia. Duecento pasti a chi fa il gol vincente contro la Juventus". Diego segnò con la famosa punizione "a banana" con Tacconi in porta».

Gli diede i duecento pasti?

«No duemila, perché Maradona ha mangiato sempre gratis. Aveva la sua saletta privata».

Poi tutto è finito. Perché?

«Con l'avvento di Aurelio De Laurentiis. Giampiero Ventura allenava il Napoli che stava in serie C e la squadra era composta da ragazzi molto giovani. La società pagava loro il fitto della casa mentre venivano a mangiare da me. Periodicamente presentavo le fatture al segretario Alberto Vallefuoco che mi pagava. Il direttore generale Pierpaolo Marino, che noi chiamavamo "o prevete", improvvisamente disse ai giocatori e ai dirigenti della società: "non andate al Sarago perché è frequentato da giornalisti che scrivono sui loro giornali tutto quello che vi sentono dire". E così fu. Questo me lo confidò Lavezzi. Tramite Fabrizio Failla telefonai a Marino per chiedergli spiegazioni, ma lui ha sempre negato e attribuì a De Laurentiis ogni responsabilità. Naturalmente ci rimasi molto male».

Ha avuto anche un'esperienza a Capri...

«Nel 1987 aprii in via Camerelle "Skorpion da Nando". Venne il Napoli del primo scudetto. Nell'isola Azzurra organizzai la festa con Renato Carosone, Roberto Murolo e Cecilia Casadei».

Nel 2013 chiuse "Al Sarago" e che cosa fece?

«Con il ricavato della vendita consentii a mio figlio di aprire a piazza Vittoria il "Victoria". Dopo tre anni però mi accorsi che non potevo vivere senza la ristorazione e accettai l'invito di Massimiliano a dargli una mano proponendomi di cambiare il nome del locale da "Victoria" in "Al Sarago". Il 16 maggio di quest'anno abbiamo inaugurato. Sono venuti tra i tanti Corrado Ferlaino con la moglie Roberta, Vinicio con la moglie Flora, Peppe Bruscolotti, Bruno Giordano, Patrizio Oliva. È stata una serata bellissima dove sono riaffiorati mille ricordi».

Come è cambiato il "Sarago" di oggi rispetto a quello di ieri?

«Di diverso ha poche cose perché a me piace usare la tradizione. Apro ogni mattina alle 10 e i figli di quei pescatori che mi fornivano a piazza Sannazaro vengono a portarmi il loro pescato, così come facevano i padri. Lo chef è sempre lo stesso, quello che inaugurò con me "Al Sarago" 45 anni fa. È una cosa che ho preteso per garantire la continuità. Ho ridotto il menù del Victoria e ho previsto quattro, cinque primi piatti della cucina tipica napoletana tra cui ziti al ragù con le polpette, pasta e fagioli con il baccalà fritto. Naturalmente il cliente può chiedere anche altro».

Qual è il suo ruolo?

«Do solamente una mano e non faccio parte della proprietà che è di mio figlio e di un socio, Arturo Mangiapia. Scelgo i cibi, la qualità dei prodotti e, quando è necessario, seleziono il personale. Non tutti sanno fare la spesa che ogni giorno è il punto di partenza della ristorazione».

Qual è la clientela?

«Quella del Victoria, in un mese, è aumentata ulteriormente quando si è saputo che c'ero anche io. Stiamo andando alla grande. Vengono non solo i vecchi amici di piazza Sannazaro, ma anche i figli di quelli che, purtroppo, non ci sono più. Il lunedì, poi, c'è un ritorno dei calciatori che oggi partecipano alle trasmissioni televisive di calcio».

Ha un nipote illustre...

«Francis Coppola. La madre del regista, Italia Pennino, era la figlia che mio padre Vincenzo ebbe in America».