

# I VITULLO DEL "RISTORANTE ROYAL"



*Un secolo d'arte culinaria a Cerignola*  
*Ricerche d'archivio di Cosimo Di Laurenzo*  
*Testi di Rosa Anna Sorbo*



# I VITULLO DEL “RISTORANTE ROYAL”

*Un secolo d'arte culinaria a Cerignola*  
*Ricerche d'archivio di Cosimo Di Lorenzo*  
*Testi di Rosa Anna Sorbo*

---

**Cosimo DILAURENZO** (Cerignola, 1928) è funzionario a riposo della ASL FG/2 di Cerignola e presidente dell'Associazione di Studi Storici "Daunia Sud". Storico e biografo locale, per meriti culturali insignito del titolo di Cavaliere Ufficiale, firma numerosi contributi ai convegni su "Cerignola antica" (editi dalla Regione Puglia-CRSEC di Cerignola).

Ha pubblicato: Cerignola da arcipretura nullius a sede vescovile nella bolla "Quamquam per nuperrimam": profilo dei vescovi dal 1818 al 1987 (1987); Storia dell'Ospedale "Tommaso Russo" di Cerignola (1990); Cent'anni di Scuola Agraria a Cerignola: 1891-1991 (1991); La Caserma "Nino Bixio" di Cerignola (1994); Figlie della Carità 1896-1996: un secolo per l'Ospedale di Cerignola (1996); La chiesa di S. Antonio da Padova a Cerignola (con altro autore. 1996); Tutte le genti mi chiameranno beata: la chiesa di Santa Maria Assunta in Cielo (con altro autore. 1999); Leonardo, santo di Noblat: *Vitae*, tradizione e devozione (1999); Giuseppe Di Vittorio (1999); Nel Duomo restituito un organo ritrovato (1999); Le sorelle Rosati e la Casa della carità di Cerignola (2000); Onore ai patrioti: cenni biografici sui caduti e decorati cerignolani dei due conflitti mondiali (2001); I molini a Cerignola: una storia inedita (2006); In memoria del prof. Luigi Metta (2006).

**Rosa Anna SORBO** (Cerignola, 1950) laureata in lettere classiche ed abilitata all'insegnamento di italiano, latino, greco e scienze umane negli istituti superiori, è funzionario direttivo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Estende brevi recensioni uscite dal 1978 al 1985 nella miscellanea "Contributi alla bibliografia storica della Chiesa padovana", edita dall'Istituto per la storia ecclesiastica padovana. Responsabile dei servizi di prestito locale ed interbibliotecario presso la Biblioteca Nazionale Universitaria di Padova, dove lavora dal 1976, è consulente esperto di biblioteconomia dell'Università degli Studi di Padova, con cui dal 1985 collabora alla realizzazione dell'automazione nelle biblioteche del Polo Universitario Veneto secondo SBN e secondo Aleph/UNIMARC. Svolge dal 1987 corsi di didattica della biblioteconomia. Nel 1992 compone una guida alla catalogazione degli autori collettivi (intestazione secondo RICA) e nel 2006 un manuale on line sulla circolazione dei documenti sul web dell'Ateneo di Padova. Dalla recente attività di scrittrice nascono rime e prose uscite su siti Internet e su importanti periodici letterari (Il punto di vista, Poeti e poesia). Pubblica sillogi poetiche e raccolte di novelle e romanzi, partecipando ad antologie e a premi letterari. Del 2004 è la sua raccolta "Storie (quasi) vere"; del 2007 il romanzo "Il giardino dipinto".

Sotto il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Cerignola (FG)

*Si ringraziano vivamente:*

la Provincia di Foggia

il Comune di Cerignola (FG)

il Comune di Bomba (CH)

il sig. Giuseppe Caniglia, Direttore del Museo etnografico di Bomba (CH)

---

## Sommario

5	.....	<b>Premessa</b>
7	.....	<b>I ristoranti</b>
11	.....	<b>La luce</b>
15	.....	<b>Le radici</b>
22	.....	<b>L'approdo</b>
28	.....	<b>A Cerignola</b>
33	.....	<b>Il Royal</b>
39	.....	<b>Le dolcezze</b>
47	.....	<b>Il volo</b>
53	.....	<b>Amarcord</b>
61	.....	<b>Albero genealogico</b>
63	.....	<b>Nota bibliografica</b>
65	.....	<b>Illustrazioni</b>
83	.....	<b>Album fotografico</b>



## **PREMESSA**

*Gli antichi sovrani e le nobili famiglie d'ogni tempo e paese sempre in passato affidarono a cantori ed aedi il ricordo delle loro memorabili gesta, da commemorare e tramandare ai posteri ignari ed avidi di conoscenza.*

*Oggi e qui i Vitullo, una famiglia originaria d'Abruzzo e radicata a Cerignola, che da livelli artigianali elevarono la ristorazione gastronomica e pasticceria a creativa professionalità e tradizione e che del loro ristorante fecero prestigiosa impresa e storica istituzione per circa un secolo di vita cittadina, affida a due particolarissimi "giullari" il canto della sua affascinante vicenda. Non c'è nulla d'inventato... sono voci della storia.*

*Nativi ed innamorati di Cerignola, Cosimo Dilaurenzo, insigne studioso di storia locale e ricercatore d'archivi, e Rosa Anna Sorbo, scrittrice e funzionario dei Beni Culturali presso la Biblioteca Universitaria di Padova, levano dalle loro cetre le voci che consegneranno alla storia la famiglia Vitullo, protagonista della ricostruzione storico-letteraria che si offre alla lettura e ne perpetua la memoria nella mente e nel cuore di discendenti e concittadini.*



## I RISTORANTI

(ovvero, come si mangiava una volta)

*Excursus storico di COSIMO DILAURENZO*

L'arte gastronomica è senza dubbio una vera arte, nel senso più largo della parola. E' l'arte del gusto, come la musica è l'arte dell'udito, e la pittura è l'arte della vista. Però c'è di più; quest'arte non si presenta sola, ma è accompagnata – diciamo pure servita – da altre arti del gruppo delle decorative, alle quali si devono il mobilio, il vasellame, la cristalleria e gli innumerevoli utensili che esige il servizio d'una buona tavola. L'insieme di tutte queste cose costituisce un'interessante manifestazione dello stato sociale d'un popolo.

La storia delle vivande ci condurrebbe a scoprire l'origine nobilissima di molti piatti, quale per esempio il costosissimo "scudo di Berenice" inventato dall'imperatore Vitellio, o la salsa "mayonnaise" attribuita al Cardinale di Richelieu, o le costolette "à la papillote" dovute alla Maintenon, ed i maccheroni alla pesarese, invenzione di Gioacchino Rossini.

Uno studio del vasellame ci condurrebbe a parlare della porcellana, quest'arte favorita dai principi del secolo XVIII, che fu portata a grandi altezze dal re Augusto di Sassonia, da Luigi XV a Sèvres, e da Carlo III al Buen Retiro.

Se dovessimo parlare della cristalleria avremmo molto da dire sui prodotti artistici di Venezia e della Granaja, per teminare con le industrie moderne di Baccarat e di Boemia.

Noi limiteremo il nostro tema. Vedremo come l'arte del mangiare sia andata perfezionandosi dal Medioevo ad oggi.

Gli antichi Romani mangiavano distesi sul letto (triclinio). Gli schiavi toglievano loro i calzari, lavavano i piedi, presentavano l'acqua per le mani e i profumi. Poi i commensali si coronavano di rose, e dopo tante delicatezze toglievano i cibi con le mani, ciò che spiega la necessità d'un lavacro alla fine di ogni portata. Le ossa e gli avanzi erano gettati disordinatamente a terra, come provano alcuni mosaici di Pompei.

Quando i barbari invasero l'impero e fondarono numerosi regni sulle rovine, le abitudini romane si andarono alterando. Una delle prime che scomparvero fu quella di mangiar sdraiato: i barbari mangiavano seduti a tavole basse; quest'uso si generalizzò in Occidente.

Nella prima metà del Medioevo, cioè in tutto il periodo precedente alle crociate e al nascere dell'arte gotica, le abitudini della mensa furono piuttosto grossolane: non si usavano tovaglie, né forchette, né era necessario mettere un piatto per ciascun commensale.

Le tavole erano rettangolari, rotonde, o semicircolari. Sopra la tavola erano dei ripari alti, alla maniera delle sponde del nostro biliardo, per evitare che il vasellame cadesse a terra. Ai lati della tavola pendevano dei drappi che dovevano far ufficio di tovagliuoli: erano fini e ricamati.

I cibi non liquidi si ponevano in un piatto al centro, e ciascuno ne andava togliendo e mangiando, senza piatto, né forchetta, lasciando cadere le ossa e i resti sopra la tavola.

Ciascuno aveva un pane, una saliera e un cucchiaino. Alcuni cibi si mangiavano sopra una fetta di pane. Noi rileviamo tutti questi particolari da molti libri miniati dell'epoca. Alcune di queste miniature ci rivelano che fu d'uso, per molto tempo, non mettere né bottiglie, né anfore, né bicchieri sopra la tavola. In alcune vediamo i commensali che si voltano per bere a certi grandi crateri; in altre essi bevono addirittura alle bottiglie che stan vicino alla tavola.

Nel secolo XII, grazie alle frequenti relazioni con l'Oriente ed alla maggiore ricchezza e tranquillità pubbliche, la cultura europea si raffinò. Nacque l'arte gotica, dagli atteggiamenti svelti e spirituali, dalle ogive filigranate, dai rosoni e dai festoni, che servivano di decorazione non solo in architettura, ma anche per le stanze e i mobili. I camini monumentali delle sale da pranzo divennero più artistici; le pareti si rivestirono di legni lavorati, di tappeti magnifici di Fiandra.

Il mobilio si componeva di tavole, di credenze, di armadi, di sgabelli e di banchi. I seggioloni erano riservati alle persone di riguardo: per esempio, se un gran signore dava un banchetto, egli solo e la sua sposa occupavano dei seggioloni. Disparvero i bordi rialzati delle tavole; i drappi pendenti divennero tovaglie; fu anzi uso della buona società di mettere due tovaglie: una lunga fino a terra; l'altra più piccola, nel centro della tavola. La gente del popolo continuò a mangiare in un piatto solo nel centro della tavola; però nei pranzi di lusso, già nel secolo XIII si poneva un coperto davanti ad ogni due persone, e poi, a poco a poco, uno per persona. Nello stesso secolo si cominciarono a usare certi utensili somiglianti alle nostre forchette, sebbene non servissero allo stesso scopo. Questi ordigni, il cui uso si andò generalizzando nelle tavole aristocratiche, durante il resto del Medioevo erano di due qualità: bidenti e tridenti.

Avevano gli uni e gli altri il manico terminato a punta, per infilzare alcuni cibi. Erano arnesi di lusso, fatti d'oro o d'argento, con manico d'avorio, incrostati di pietre. Non si adoperavano per portare i cibi alla bocca, ma a prendere i pezzi di pane intinti nel vino o nel latte, o a spezzare il pane. Ma nelle tavole comuni le forchette continuarono

a brillare per la loro assenza fino all'ultimo quarto di secolo XVI. Lo attestano le alluminature di molti libri e di molte pergamene, e i quadri dei grandi pittori, come per esempio la "Cena" di Leonardo, dove si cercherebbe invano una forchetta.

Il "Romanzo della Rosa", che appartiene alla letteratura francese della fine del secolo XIII, parlando del modo come deve contenersi a tavola una ragazza bene educata, dice:

"Cercherà di non bagnarsi le dita fino alle falangi, di non ungersi le labbra di minestra, d'aglio o di grasso, di non mettere in bocca bocconi troppo grossi. Solo con la punta delle dita toccherà il pezzo che vuole inzuppare nella salsa".

Il re Alfonso il Savio, nelle seconda delle "Siete partidas", raccomanda ai precettori dei suoi figli che li lascino mangiare con le cinque dita. In quel tempo le persone ben educate si distinguevano dal modo di mangiare.

Mentre il volgo mangiava con le cinque dita, ungendosi fino alla terza falange, la gente fina metteva nel piatto solo la punta delle prime tre dita. Poi si pulivano o con del pane, o con la bocca. Continuò però l'uso dei lavacri.

Nei secoli XIV e XV, dei quali stiamo parlando, si usavano varie specie di tavole per mangiare.

Nell'uso quotidiano le persone d'alto grado solevano adoperare una tavola molto stretta, come si vede ora in certe birrerie inglesi. A questa tavola corrispondeva un banco e alle volte un baldacchino.

Quando gli invitati erano molti si ponevano varie mense in forma di ferro di cavallo. I commensali più importanti occupavano un seggio con baldacchino posto su una piattaforma. E secondo l'importanza e l'autorità questi seggi andavan digradando.

Nelle grandi feste offerte a re o a grandi signori le tavole si preparavano nel modo descritto. Un paggio a cavallo portava i servizi, li consegnava a un servitore che li offriva al signore, inginocchiato. Poi erano deposti sulle credenze: i cibi si tagliavano e i servi li portavano ad ogni commensale dal lato libero della tavola. D'altra parte, dietro gli ospiti, stavano altri servi pronti ad offrire le bevande.

Se il festino avveniva di notte, si appendevano lampade e candelabri. Nel salone erano dispersi dei paggi che reggevano anch'essi dei candelabri. La musica rallegrava il pranzo e, tra l'uno e l'altro servizio, si succedevano salterini, buffoni, cantanti, istrioni, giocolieri che agivano nel semicerchio descritto dalla tavola. In Francia questi spettacoli si chiamavano "entremets". Terminato il pranzo levavano ringraziamenti a Dio, si toglievano le tovaglie, si giocava o si ballava;

e si beveva del vino.

Oltre a questi pranzi costosissimi, si tenevano frequenti desinari, con tavole strette, per pochi commensali, o quadrate, a somiglianza delle nostre moderne, talora anche tonde.

Altre tavole caratteristiche dell'età di mezzo furono le portatili: specie di vassoi con manico, che si ponevano sopra gambe incrociate; erano di metallo lavorato, argento o oro, talora con pietre preziose. Una di queste fu regalata da don Pedro il Crudele al Principe di Galles quando andò a chiedergli aiuto contro don Enrico di Trastámara; era d'oro, fatta a croce: vi eran raffigurati Orlando e i dodici Pari che morirono in Roncisvalle. La adornavano perle d'Oriente, diamanti, un carbonchio che secondo la leggenda brillava nell'oscurità, e una pietra meravigliosa che, secondo le cronache, si offuscava subito se sulla mensa si poneva qualche cibo velenoso.

Nel secolo XVI i costumi della tavola si mantennero simili a quelli dell'età media. Ma nell'ultimo quarto di quel secolo sotto l'elegante ed effeminato Enrico III di Francia (colui che introdusse la moda degli orecchini per gli uomini), s'inizò l'uso della forchetta. Ma si diffuse lentamente.

Al principio del secolo XVII la regina di Francia, Anna d'Austria, che era spagnola, non approvava la moda francese della forchetta, e mangiava con le dita. Ma alla fine del medesimo secolo la forchetta è ormai comune in tutta Europa. A poco a poco si avvezzano anche le classi povere.

\*\*\*

La convivialità prosegue ai giorni nostri in una società che sembra dedicarle tempi sempre più ristretti, con rituali, abitudini, modi meno scenografici e più semplificati dalle odierne esigenze, dati i ritmi convulsi della vita moderna, e per i mutati gusti alimentari, che passano attraverso le esperienze della mensa aziendale, del fast food e della nouvelle cuisine.

Il convito, la consuetudine di porsi a tavola in un intermezzo, in una pausa più o meno prolungata delle attività, vuoi in ambito familiare, vuoi in un centro congressi o in una colazione di lavoro, vuoi al ristorante con gli amici, permane istituto fondamentale del costume sociale. E' circostanza che, pur filtrata dall'evoluzione continua dello stesso, conserva intatta la sua sacralità. E', con o senza gli apparati, gli accessori ed il richiesto "bon ton", presso qualsivoglia cultura e civiltà, uno dei migliori piaceri della vita. Un piacere che non dovrebbe negarsi neanche ad un cosmonauta a spasso per l'universo, in questa o in un'altra galassia.

## La LUCE - Preludio

La luce, l'inafferrabile dardo scoccato da un arciere misterioso, tanto tanto tempo fa, in un'altra galassia, lontano, lontano... la luce s'infrange nel prisma d'uno specchio molato, caleidoscopio d'arcobaleno, una luce identica a quella riflessa dalle cristallerie finissime, dalle posaterie d'alpacca argentata marcate Krups, Broggi e Calderoni, dalle porcellane di Bavaria, dal lino serico dei tovagliati di Fiandra ricamati a greche celesti, stampigliati "Ristorante Royal": un perfetto insieme fra i tendaggi immacolati, gli abat-jour e le sedie di Vienna firmate "J. & J. KHO.". Non in un'altra galassia, ma dove e quando? Nel locale foderato di boiserie lucida, sul Corso Vittorio Emanuele, una domenica di primavera.

Domenica 6 giugno 1920, a mezzogiorno: caldo moderato a Cerignola, il clima ideale. Non un alito di vento a scompigliare le velette ed i riccioli delle dame alla cerimonia della festa dello Statuto... solo una brezza leggera, un niente rispetto al vento di oggi, 19 dicembre 2006: un sospiro a Natale ed il tuo compleanno, sessantotto anni in un sospiro.

"Umberto, rammenti? Umberto rammenti?" il vento t'interroga e ti risponde "I tuoi nonni: andati, tornati, di nuovo in mezzo a noi. Chi si piega e chi si spezza, chi resiste oggi, ma si piegherà domani... e posdomani si spezzerà. Ma tu non piegarti, non spezzarti."

I nonni, già: Nicoletta e Domenico, Domenico, Domenico... l'aria mulina sulla soglia della pasticceria, preme a spalancarne la vetrina di cristallo, refola festoni di polvere rosata nella via e sul marciapiede fra la chiesa del Carmine ed il Palazzo Ducale, da piazza Gramsci a Largo Spontavomero. Il Vomero a Cerignola? Questa è grossa! La fantasia non demorde mai. Ma dov'era il Vomero? Nell'illusione visiva e nelle romantiche nostalgie della Duchessa di Bisaccia, la consorte del Duca, ospite del Castello, del Palazzo Ducale appunto, ed alloggiata negli "appartamenti lussuosi per cittadini facoltosi", quando seguiva il marito, feudatario delle nostre terre, in visita alla città. Affacciandosi ad un ampio balcone della residenza, in una giornata tersa e celeste, come oggi, sognò che si vedesse "all'orizzonte spuntare la collina del Vomero partenopeo".

Ah, Napoli, Napoli, miserabile e nobile, desolata e innamorata, ti ci eri messa anche tu, ninfa Partenope, sirena del Tirreno, nel destino e nella storia di questa famiglia, la famiglia di Umberto Vitullo pasticcere. Che preziosa intermediazione, la tua! Ne determinava una fondamentale svolta epocale. Ed adesso tu, Umberto, come nonno Domenico nel 1920, sei qui sul Corso, sopra il largo marciapiede, nel cerchio tra il Castello a destra, il Carmine a sinistra, il Palazzo delle Colonne di

fronte, di fianco Casa de La Rochefoucauld.

Benedetto questo nome! Di vitale importanza in tutta la vicenda... una vicenda ridisegnata dai ghirigori, dal moto elicoidale della tramontana, amica un dì della cortesia tra due uomini, un netturbino ed un conte. Eh sì, ci pensa sempre la vita a far toccare gli estremi... l'uno intento alla ramazza, l'altro svagato, di passaggio nel dopopranzo, in sortita dal "Ristorante Royal", qua sul Corso.

Ebbene il nobile, che era il conte Pavoncelli ed aveva varcato la soglia del ristorante da un'oretta, ne usciva talmente gratificato dai manicaretti assaggiati, da salutare per primo l'umile spazzino complice il vento, che lo fece scappellare con un simpatico buffetto sulla tesa: quasi una leggenda!

"Rammenti, Umberto? Umbé, dico a te...", insiste il vento. Rammenti cosa? Quali irrancidite memorie andava a scoperchiare quell'aria mattacchiona? Un ristorante, dicevi. Già, il ristorante fermamente voluto dal don Domenico Vitullo, il don Domenico "Royal", che te l'ha raccontato.

Oh, non doveva trattarsi d'una trattoria qualunque, ammobiliata alla peggio e condotta alla meglio. Bisognava fare le cose in grande, extra lusso... attrarre la clientela dei ben paganti, i maggiorenti della città, le tonache, le toghe, le sciabole, i blasoni, le premiate ditte, le penne autorevoli, insomma il jet-set. Pochi ma buoni, almeno per ora; per dopo... lascia fare a Dio. E tra la popolazione a Cerignola, tolti i proletari ed il medio ceto, quasi sempre a corto di quattrini ed in bolletta, ce n'erano di benestanti, o meglio di ricchi, disposti a ben pagare per ben mangiare, in un ambiente confortevole ed accogliente quanto la propria signorile dimora.

Erano i "don", i patrizi, i baroni del Regno di Napoli, i Manfredi de Blasiis, i Pavoncelli, i Zezza, i Montanari e parecchi altri, in più gli immigrati da altre città limitrofe (i cui cognomi, nelle forme di "Di Bisceglie", "Di Corato", "Di Terlizzi", avrebbero serbato tracce della denominazione topografica d'origine) che s'erano portati seco intere famiglie, cui avevano affidato in coltivazione il terreno, in cura la tenuta, in custodia il bosco e gli armenti, in una parola il latifondo di loro proprietà, adagiato sulle ondulazioni del Tavoliere, su quella soffice, ubertosa balza di dune feraci aggettanti sull'Ofanto, ove sorge la città e la sua terra. Ecco l'attrattiva principale di Cerignola, oltre la cinta di quell'isola di pietra del nucleo antico, la "Terra Vecchia", fatto di casupole e di "juse", i bassi riposanti all'ombra di qualche avita magione indorata d'aristocratiche nuances: la terra superlativamente fertile di grano, di viti, d'ortaggi, d'olivi... la glassa di zucchero sul Pan di Spagna. Una terra spalmata sopra uno zoccolo di tufo, dal quale altresì si traeva materia per la solidità delle abitazioni più eleganti. E non solo l'agricoltura imperava: era pure notevole "l'indotto" che si

sviluppara attorno a quell'attività primitiva e redditizia, ragione di vita per tutti. Accanto al contadino, al pastore, al guardiano, al curatolo, al fattore, allignava l'artigiano, il fabbro, il maniscalco, lo stalliere, il cordaio, il cestaio, il vasaio, che avevano di che sfamare se stessi e la prole con le loro umili arti. Ma quella gente sarebbe stata di contorno e d'aiuto al nonno Domenico: una manodopera di razza e di valore, che, lavorando coscienziosamente, avrebbe collaborato, più o meno indirettamente ed inconsapevolmente, alla prosperità della sua attività di ristoratore. Col circolare della moneta contante, tutti loro se ne sarebbero stati buoni e silenziosi dietro le quinte, a cedere il passo inchinati alla "noblesse", alla crème della cittadinanza che avrebbe affollato il locale quel giorno di festa.

Dunque, prima la cerimonia patriottica e poi la degustazione delle ghiottonerie imbandite per loro da quei preziosi ortaggi, dal quel grano magnanimo, da quell'olio sopraffino, con la partecipazione straordinaria d'un vino generoso. Che programma geniale!

Di genio ne aveva, don Domenico Vitullo; la tecnica, di grande valenza, l'aveva appresa, fulmineamente "rubata" a Napoli, nel Ristorante Royal della Riviera di Chiaia, nel 1904; ed oggi il suo locale nuovo di zecca e profumato di vernice fresca, come un transatlantico al varo, preso in affitto nel 1919 dal signor giudice Felice Paolillo, era pronto a ricevere il fior fiore della cittadinanza con le sue specialità d'alta culinaria.

Il menu previsto era un raffinato mixage d'accurata elaborazione della moglie, la nonna Nicoletta, nata Visaggi, proveniente da Trani e sposata nel 1911, dopo cinque anni di convivenza. Una sfilata di "primi, secondi e contorni", delizia dei palati più esigenti, una carrellata d'autentici capolavori gastronomici, appannaggio delle classi più abbienti, protagoniste di quel parterre eletto di cittadini invitati all'inaugurazione: il barone Gino Zezza, il conte Antonio Pavoncelli, don Marcello Cirillo Farrusi, il Marchese Francisco de Torres y de Calbo, le famiglie Graziani da Villetta Barrea, le principesse di Val Minuta, le sorelle Palieri Primerano, i principi del foro, gli avvocati Francesco Capotorto e Benedetto Musso, l'onorevole Frejaville, insieme con altri esponenti dell'alta borghesia, dell'intelligenza e della cultura autoctona e non (leggi il professor Nicola Zingarelli, insigne linguista ed accademico della Crusca, e Pietro Mascagni, livornese, affermato musicista e celebrato autore della "Cavalleria rusticana", con la moglie Lina) e gli ufficiali del 18. Reggimento Cavalieri Ussari di Piacenza, di stanza alla caserma "N. Bixio", tutti accompagnati dalle rispettive gentili consorti.

Fra loro s'individuano gli habitués del Circolo Ofanto e d'altre

associazioni presenti in città, quei "don" aristocratici che l'agrimensore don Domenico Antonellis, genero dell'architetto Federico Reale, cui si doveva il campanile del Carmine, arringava in interminabili "quadrilles" nel foyer del Teatro Mercadante. Si dispiegava un "menu" d'onorevoli personaggi che avrebbe fatto onore agli zitoni al forno, ai timballi di maccheroni "alla finanziaria" e al gratin, ai sartù di riso alla napoletana. All'altezza dei "primi", del pari serviti dai lindi ed impeccabili camerieri, dovevano mostrarsi le pietanze di carne e di pesce di primaria qualità, acquistati nei mercati di Napoli, ove don Domenico si recava personalmente per accaparrarseli da fornitori di fiducia. Ne ha fatti tuo nonno di viaggetti nella capitale del Regno! Ma il bouquet di vini che infiorava degnamente siffatte prelibatezze era locale: una variegata corbeille di "bianchi", "rosati" e "rossi" maturati nelle barriques delle cantine Pavoncelli e di Torre Quarto, infiorata dai validi vitigni salentini e, eccezione, dai fischi di Chianti classico DOC. Se li sarebbe procurati a buon prezzo intrecciando convenienti relazioni coi produttori locali, a loro volta ospiti del suo prestigioso esercizio, in un proficuo "do ut des"; non avrebbe temuto concorrenze, ché una simile attività era pressoché unica in città, perciò... i conti (i baroni, i marchesi!) tornavano.

La riuscita dell'inaugurazione fu eccelsa e garantiva futuro successo all'imprenditorialità di don Domenico, che quella sera si coricò più che soddisfatto. Che idea luminosa, quel ristorante, e che giornata memorabile, Nicoletta mia! Adesso poteva permettersi di sognare l'avvenire migliore per la famiglia: si sentiva sulla vetta d'una montagna elevata, ove la brezza del crinale gli tergeva il sudore dell'ascesa, a contemplare la via della scalata e a sorridere a quel vento ristoratore... ristoratore bravo quanto lui! Ma poteva sognare anche il passato: un percorso segnato da rinunce e da sacrifici, rinfrescato da quella spirale di memorie che lo trascinava indietro in un'altra galassia, come quest'aria inarrestabile rapisce te.

"Rammenti, Umberto, rammenti?" Rammenti quando avevi dieci anni, nel 1948: l'Italia era rinata dalla guerra che l'aveva disonorata ed annientata. Ed era tutto da rifare e da ricostruire, tutto... esclusi i carri degli acquaioli che, pur essendo giunta l'acqua corrente in città dagli anni Venti, continuavano ad incrociarsi, dall'alba al tramonto, nella luce della sera e nel ruzzolare rumoroso degli zoccoli dei cavalli sull'acciottolato delle vie, che con l'avvento delle ore piccole, si disponeva, come uomini e cose, ad addormentarsi un poco fino "al chiarir dell'alba".

## Le RADICI - Da Bomba a Napoli

Uno scalpiccio di zoccoli s'ode sui sassi della mulattiera d'un paese d'Abruzzo, all'ombra del monte Pallano. Stai sognando? Sognare è peccato senza colpa... la colpa, semmai, è di questo vento, che ti risucchia inopinatamente lassù, in un luogo dal nome... esplosivo: Bomba! Che cosa c'è di più esplosivo d'una capsula di dinamite nell'immaginario umano? E però in quel presepe di montagna, destinato a specchiarsi nelle acque pescose d'un lago artificiale, che dal 1962 avrebbe rischiarato case e lampade con la luce "idroelettrica" del fiume Sangro, nel 1861 non c'era niente di... dinamitardo. Niente, salvo il fatto d'avere dato i natali a Vincenzo Vitullo, figlio del capostipite, dell'avo Domenico Vitullo "primo", di professione cuoco e caffettiere... insomma al nonno di tuo nonno, Domenico Vitullo "secondo", quello del "Royal". Com'era verde la sua valle, pascolata dalle greggi! Erano massimamente pastori gli abitanti delle giogaie appenniniche; ed i tratturi tra il monte e il piano offrivano strade maestre alla transumanza, alla diuturna spola fra inverno ed estate, fra gli stazzi abruzzesi e l'"Adriatico selvaggio", dei miti agnelli belanti e dialoganti chissà che con le apprensive pecore madri in discesa o in risalita, intenti a brucare un'erba diversa in un clima più dolce, tra languide soste di virgiliana memoria.

"Tityre, tu patulae recubans sub tegmine fagi...". Potenza della poesia, l'armonia che "vince di mille secoli il silenzio"!

Ma può vincere pure la prosa sgorgata dalle opere e dai giorni degli uomini. L'Abruzzo e Bomba, dicevi. A Bomba il tuo avo, Domenico "primo", s'era maritato con una certa Doralice. Doralice... pareva il nome d'una principessa rinascimentale, di delicate fattezze. La nostra delicata mostrò lungimiranza e senso pratico, "organizzandosi" in modo da partorire due figli a tre anni d'intervallo l'uno dall'altro. Libere le braccia dal primo, si poteva seguire meglio l'ultimo nato, no? Per esigenze... organizzative Vincenzo e Francesco Paolo Vitullo videro la luce rispettivamente il 6 marzo del 1861 ed il 7 gennaio 1864, nei paraggi dell'Unità nazionale, nelle orecchie il brusio, l'eco persistente della spedizione dei Mille e dei sussulti del brigantaggio. Forse che a Bomba c'erano i briganti? Non pare. Là il brigantaggio, suscitato altrove da relazioni conflittuali fra proprietari e contadini, era fenomeno di niuna rilevanza, in quanto il contadino di quelle terre non aveva una sorte malvagia e non era chiamato a lavorare la terra da semplice bracciante salariato, ma ripartendosi il pur magro profitto in proporzioni che variavano a seconda della fertilità del fondo, era legato a questo e partecipava agli interessi del proprietario.

Dunque se non del cavallo d'un brigante, di chi era quello scalpiccio

di ferri sulla roccia? Del palafreno d'un cavaliere più antico, del signore di Bomba Ranulfo de Courtenay, l'alleato di Carlo d'Angiò che aveva dato man forte al giglio di Francia nella cacciata dello Svevo? O del focoso destriero di Giovanni Maria Anecchino, il feudatario graziato da Carlo V, assisosi sul trono di Ferdinando il Cattolico, che detenne solo a metà il feudo di Bomba, per perderlo più tardi, definitivamente?

Né l'uno, né l'altro. Chi galoppava non era un cavaliere a cavallo, no... semplicemente, era il messo comunale, che in groppa all'asino veniva ad acquistare due once di mediocre trinciato per la pipa del podestà nella tabaccheria affidata dall'avo ai due ragazzi per avviarli al commercio, bisogna dire alquanto stentatamente.

Dura la vita fra quelle colline panoramiche sulla valle del Sangro... Doralice non è che lo collaborasse più di tanto; dopo le due maternità pareva divenuta cagionevole di salute, la sua principessa. Gran sacrificio alzarsi al mattino presto per tenere aperta la tabaccheria nel freddo dell'inverno e in un nido di poche anime.

Con la fuga dei cervelli, i giovani ingegni se n'andavano al piano, come le pecore d'autunno, a cercare il futuro nel capoluogo, a Chieti o sulla luna, dove le prospettive erano più allettanti, incontro a fortune diverse, quanto buone o malvagie lo sapeva Iddio. Metti i due fratelli Spaventa, Bertrando e Silvio... dalla loro solida dimora padronale di Via Aruccia Superiore s'erano involati negli anni Trenta dell'Ottocento e fino al 1861, quando nacque Vincenzo, ne avevano fatta di strada. Terminati gli studi, dal Seminario diocesano di Chieti approdarono a Napoli e fondarono una scuola filosofica, avversata dai filoborbonici, che costituì il fulcro degli intellettuali italiani di stampo liberale. La taccia di "liberali", di nemici del regime, che s'erano acquistata, in ispecie Silvio, dalle colonne del periodico "Il Nazionale" da lui fondato, procurò loro gravi noie con l'autorità politica e gli fecero rischiare seriamente la vita. Prima travolti, poi miracolosamente salvi dalle sanguinose rivoluzioni del '48, Bertrando e Silvio da penose traversie s'affermarono l'uno come caposcuola dell'idealismo italiano, l'altro quale ministro dei Lavori Pubblici e presidente della IV Sezione del Consiglio di Stato nell'Italia che s'era "destra" e redenta.

Il progetto di vita dell'avo Domenico era lungimirante: la rivendita di tabacchi non rendeva granché ed il senso del commercio non era nel DNA dei figli? Ebbene, bisognava cambiare vita, seguendo la politica dei piccoli passi. Visto che i due ragazzi se l'erano cavata egregiamente a far da mangiare durante l'ennesima bronchite di Doralice, cocendo a dovere minestre di fagioli e cosciotti d'agnello,

cuochi, magari nella cucina d'una decorosa locanda, dalla quale "magari" il salto nelle dispense cospicue di qualche nobile principe sarebbe stato breve? Magari... il disegno suonava ambizioso; la molla dell'ambizione li avrebbe condotti all'ambito traguardo, ambiziosamente perseguito. Bastava metterci un po' di giudizio ad apprendere la tecnica, ché di genio ce n'era da vendere. E dove apprenderla, la tecnica? Ma sì, a Villa Santa Maria... ad un tiro di schioppo da là c'era una secolare scuola di cuochi, capace d'insegnare virtuosismi gastronomici strepitosi. Chi era stato apprendista dai cuochi villeresi s'era fatto un nome ed era diventato pupillo di papi, re, zar e capi di stato... una carriera invidiabile, che non avrebbe avuto nulla da invidiare al leggendario Vatel, lo chef del Re Sole.

Una volta acquisito il mestiere, per Vincenzo e Francesco Paolo si spalancava la prospettiva di conquistare la Napoli postunitaria, allietando i palati più gourmand della migliore società partenopea. Non era poco... era una sorridente prospettiva. Perché indugiare ancora? Orsù, si raccolgano le masserizie e si vada a Villa Santa Maria.

Località amena, la "patria dei cuochi"... e come poteva essere altrimenti il feudo dei principi Caracciolo, che contavano nelle loro file persino i santi? Ascanio, rampollo della prestigiosa stirpe e figlio di Ferrante, fattosi frate col nome di Francesco e fondato l'Ordine dei Chierici Regolari Minori, da una vita edificante era asceso agli onori degli altari ed è stato l'altrieri eletto patrono dei cuochi d'Italia. I principi amavano la cacciagione delle loro terre, che catturavano più per il gusto di mangiarla che di cacciarla, facendosela rosolare da un'equipe di cuochi provetti. "Sic stantibus rebus" l'avo, il Domenico Vitullo "primo", si decise a compiere senza indugio il "piccolo", grande passo, suggeritogli dal sesto senso, di gettare le basi dell'attività futura d'una famiglia che è adesso la tua, Umberto.

"Chi ha parlato? Chi mi sta parlando?" ti chiedi ad alta voce. E' un'ora di calma rara, un'oasi di pace che ti ritagli in solitudine, caro il mio giramondo. Fino ad un momento fa c'è stata una processione di gente che ha preteso meringhe, cassatine, mousse di ricotta e pere e golosità del genere. Natale s'approssima e da stamattina per te, per tua moglie Rosaria e per tua figlia Chiara, che lavorate in pasticceria, non c'è stato un attimo di tregua... non ce n'è mai neanche in altri periodi dell'anno: v'inseguirebbero in capo al mondo, anche quando abbassate la saracinesca per temporanei riposi. Ti stai parlando da solo, Umberto, in un colloquio con te stesso, una conversazione col tempo e lo spazio. Dove eri rimasto? A Villa Santa Maria.

Cavalca un'imponente cresta di granito la piccola città della media valle del Sangro. Le giogaie dell'Appennino imitano fedelmente la

dolomia di Cortina. La veduta delle crode ampezzane sull'illustrata che tua figlia e tuo genero ti hanno inviato dalla "settimana bianca" del gennaio scorso, la rammenti? Anche i santuari delle Meteore, in Grecia, visitati in una passata vacanza, nascono da simili concrezioni rocciose. Ebbene, tanto e tanto tempo fa, sulla dolomia di Villa Santa Maria i nostri due geniali, inclinati alla gastronomia, affinarono la tecnica ed appresero non i rudimenti, ma la filosofia, i segreti, le sublimità d'una cucina varia e raffinata, elevata all'eccellenza dei risultati.

Dalla scelta degli ingredienti, alle caratteristiche qualitative, all'estetica della "bella vista", cioè alle presentazioni, nessun aspetto fu trascurato: passarono dall'hors-d'oeuvre, gli antipasti, al dessert, dai maccheroni e dalle paste, di semola o all'uovo, coi sughi o in bianco, agli elaborati risotti, dalle fricassees agli arrostiti e agli stufati, dai salmì ai turnedos, dai polpettoni alle scaloppine, dal salmone alle ostriche, dalle omelette ai paté, dalle crocchette ai savarin, dai contorni fantasia ai gratin di verdure, ai pinzimoni ed alle farce, dalle macedonie ai gâteau, dalle charlotte alle meringhe ed alla patisserie mignon, dalle conserve alle gelatine, dalle confetture alle marmellate.

Emersero dal cilindro le meraviglie dell'arte bianca, pasticceria e culinaria, un'arte che, imparata, non avrebbero messo da parte. Politica dei piccoli passi, hai detto: la strategia migliore. Il passo successivo? Lasciare l'Abruzzo "forte e gentile" e partire alla conquista della Napoli che conta. Un sogno di sole, di mare, di prosperità.

"Napule è nu sole amare, Napule è n'addore 'e mare... Napule è mille culure, Napule è mille paure": la cantilena sincopata di Daniele sonnacchia propalata dall'anima tecnologica della filodiffusione, che offri all'affezionata clientela delle tue delizie e che ti godi in solitario. Mille colori sì, mille paure... forse. Ma Domenico "primo" si mosse dall'avita sua verde vallata alla volta della tentacolare sirena del Tirreno con piglio deciso... e senza paura.

Correva l'anno di grazia 1880 o giù di lì. Vincenzo e Francesco Paolo Vitullo avevano rispettivamente diciannove e sedici anni. Poco più che sbarbatelli... specie Francesco Paolo, il piccolo. Napoli li attendeva alle falde d'un Vesuvio sornione, che aveva smesso di brontolare da poco, ma che con quel suo pennacchio di fumo da cartolina terrorizzava ancora. L'ultima vomitata l'aveva fatta nel 1872: da far paura! C'erano stati nove morti con danni ingenti... e non c'è male! Ma a Napoli ci stava "chillu san Gennaro bello" a tenerle una mano "ncopp'a capa", sopra la testa, per fortuna. Con uno strattone alle briglie il santo vescovo avrebbe raffrenato l'impeto eruttivo e la latente energia endogena di quella montagna lunatica e furiosa.

E i "guaglioni" di Bomba? Ebbero una strabiliante carica d'energia e di fortuna, capitando a servizio presso i locali più rinomati della città. Le referenze? Garantite dalla certificazione d'apprendistato a Villa Santa Maria. Che volevano sindacare, i signori padroni? All'innata perizia ed all'addestramento di tutto rispetto conseguito in Val di Sangro i migliori ristoranti partenopei gli srotolarono i tappeti. Quei volenterosi non ebbero certo il tempo di farsi incantare dalle bellezze della "capitale" della Campania e dei suoi dintorni: Pompei, il Serapeo di Pozzuoli, la Solfatara dei Campi Flegrei, le ville vesuviane del "Miglio d'oro", il chiostro maiolicato di santa Chiara, la romantica "finestrella di Marechiaro", la mole mastodontica del Maschio Angioino e di Castel dell'Ovo, il panorama da Posillipo, i presepi a san Gregorio Armeno, l'arioso catino di Piazza Plebiscito col Palazzo Reale, l'arte del Teatro San Carlo, il glamour della Galleria Umberto... Umbé, Napoli la conosci; è inutile che continui.

"Napoli... è così bella che mi fa piangere" singhiozza Salvato Palmieri, l'amante di Luisa Sanfelice, nel dramma omonimo di Dumas "Le père". Finirono col piangere insieme sul patibolo eretto dalla restaurazione borbonica, sbollita la fronda rivoluzionaria del 1799. Piangere? E perché? Con tanta grazia di Dio, c'è da godere. Te l'immagini che goduria il rito della passeggiata per Spaccanapoli, celebrato dai "galantuomini" napoletani di fine Ottocero. ☺

Il galantuomo, ultima propaggine d'una nobiltà privilegiata ed esentasse, sopravvissuta bene o male all'arrivo dei Piemontesi, era quello cui il maggiordomo apriva la finestra al suo risveglio sul tardi, come al "giovin signore" del Parini, e offriva il caffè del mattino nelle chicchere di porcellana Capodimonte sopra un vassoio Sheffield, riscattato al Banco dei Pegni a merito della vincita d'un impossibile terno al lotto.

Superata la noia delle visite importune ed il piacere di quelle gradite, egli fa toeletta e vestizione, comprensiva di cravatta, bastone e tabacchiera, e se ne va a spasso per la città a piedi (non in carrozza, ché ha licenziato cocchieri e stallieri, il cui mantenimento provoca grossi buchi al portafoglio dimezzato dalle tributarie cartelle... savoiarde) difendendo a malapena l'integrità del borsello da nugoli d'ironici scugnizzi, esperti come nessun altro (e come tutti, a Napoli) nell'arte d'arrangiarsi.

Il detto si concede il pranzo o la cena al ristorante (può ancora permetterselo col "pagherò" a fine mese), purché sia all'altezza dei suoi gusti; ovvero si ferma a colazione al suo club o al casino di caccia, quantunque in arretrato con la quota sociale (tanto, il suo prestigio

comitale farà chiudere un occhio al tesoriere sul ritardo di parecchie mensilità).

Il donzello di gentil prosapia nel pomeriggio s'accomoderà ai tavolini del caffè Vacca, in Villa Reale, dove la domenica è invitato gratis al matinée musicale del maestro Caravaglios. Ma sa anche che quella sua vita inutile e futile non lo farà sopravvivere per molto: dovrà darsi da fare, trovare un lavoro, curare almeno l'amministrazione delle proprietà, a meno che... a meno che a breve non vorrà farsi surclassare dall'emergente media borghesia mercantile, in intraprendente arrampicata nella Napoli di fine Ottocento. La quale vedeva imperversare sul "Mattino" gli elzeviri d'Edoardo Scarfoglio e la penna veristica della Serao, i caffè chantant e le Tirabuscìo provocanti ed osé, il genio artistico di Vincenzo Gemito e la poesia di Salvatore Di Giacomo, le melodie di Francesco Cilea e di Ruggero Leoncavallo, la speculazione filosofica e critica di Benedetto Croce e di Giovanni Gentile. Erano i "mille culture" di Napoli... sempre e comunque la Napoli beata, adorata o disprezzata, dei viaggiatori del Grand Tour dei secoli passati, ma più disincantata e realistica, avvezza al via vai di forestieri ed avventurieri, disposta a scendere ai più osceni e biechi compromessi pur di sbarcare il lunario.

Tua figlia ha trovato in biblioteca un diario di viaggio, intitolato "Etichette", di Evelyn Waugh, in cui ad una certa pagine si gusta (si fa per dire) un passo che la dice lunga di quel ch'era Napoli (e che cosa sarebbe diventata poi, peggiorando) nel 1928. Rammenti, Umberto? Venne a leggertelo in pasticceria, dato il tuo interesse per questa città, dove come niente ti rechi da Cerignola, manco fosse dietro l'angolo.

"Alcune signore inglesi (a Napoli) si avviarono in gruppo, munite di libri di preghiera, in cerca della chiesa protestante. Furono vergognosamente truffate dal tassista, che fece un giro tortuoso e pretese ottantacinque lire per la corsa. Aveva proposto che anziché in chiesa andassero a vedere certe danze pompeiane.

Io pure – continua l'autore di quel pamphlet – fui perseguitato esattamente allo stesso modo. Appena sceso a terra (dalla nave di crociera) un omino in paglietta mi corse incontro con manifesta cordialità: "Salve, sì, lei, signore, buongiorno" gridò "Vulite bella donna?". Al diniego del viaggiatore, imperterrito proseguì: "Va be', allora vulite vedere danze pompeiane? Casa di vetro. Tutte ballerine nude. Artistico assai. Molto zozzo, molto francese".

E dopo che il viaggiatore insisté per essere accompagnato in Duomo, in una chiesa piena di fedeli, un altro tizio interruppe le preghiere e gli s'accostò: "Dopo la messa vulite vedere danze

pompeiane?" Il turista scosse la testa con distacco... protestante ed il tipo implacabile sibilò: "Belle ragazze?"

Guardai altrove – conclude scandalizzato l'autore – Quello alzò le spalle, si segnò, e ricadde nella devozione...". Incredibile! Incredibile quanto Napoli.

Ma credibile fu la bravura che i tuoi antenati Vincenzo e Francesco Paolo, ingaggiati come cuochi dai ristoratori, ostentarono in ogni occasione, dalla permanenza in loco, nelle cucine dei ristoranti, alle uscite per il servizio di catering nelle mense dei club cittadini, frequentati da una noblesse sempre più smunta e squattrinata, ma anche da prosperi commercianti. Prendi il Circolo Nazionale dell'Unione, fondato dal patriota Carlo Poerio nel 1863. Là, nelle splendido salone delle feste del Palazzo Reale, fatto allestire da Francesco II di Borbone nel 1810, s'incontravano i "galantuomini", i gentiluomini di chiara fama e di buona forchetta, soci del club, oltre che industriali, professionisti e militari d'alto rango e le donne, belle e danarose, baronesse, duchesse, marchese oppur borghesi, non importava: una scelta scuderia d'iscritti e frequentatori da stuzzicare coi loro manicaretti alle soirée di gala, fino al 1885. L'anno dopo, nel 1886, aprì il celeberrimo "Zì Teresa". Non lo sai? Quando il borgo marinaro di Santa Lucia fu distrutto da una burrascosa mareggiata, due donne d'iniziativa, Luigia e Teresa, del quartiere San Ferdinando, rimesso in piedi con l'appoggio del principe di Napoli, il futuro re Vittorio Emanuele III, per sopravvivere, si misero a cucinare piatti poveri in uno stambugio, sfamando le loro famiglie e gli altri pescatori, col pesce pescato e tenuto vivo in vasche d'acqua marina. Inizialmente snobbato dagli avventori, quel buco fu preso d'assalto da tutta l'affamata gente che con poco pranzava così, sotto gli occhi d'un Vesuvio bofonchiante di tanto in tanto. Il futuro mostrò quanto quella cucina... economica fosse destinata al successo e quanto il pesce di scoglio sarebbe stato apprezzato, e non solo dai pescatori. Fu così che da uno sgangherato vano attrezzi nacque e fiorì il "Zì Teresa" che tutti (o quasi) conosciamo. All'ombra d'un sole amaro e all'odore del mare sbiadivano le mille paure di Napoli. Ma ancora tanto coraggio animò Vincenzo e Francesco Paolo, quando da seguire quell'umanità, fatta di scugnizzi arrabbiati e di pescatori disperati, di signorie decadute e di spregiudicati mercanti, incontrarono l'"uomo del destino" e si trasferirono qui, a Cerignola, per veder brillare il Vomero... al seguito del Duca de La Rochefoucauld.

## L'APPRODO - Da Napoli a Cerignola

La Rochefoucauld... gli *scagliuozzoli* napoletani, caratteristici fritti di farina lievitata, ed i supplì di riso, fatti gustare al duca dai due fratelli Vitullo, gli avevano conquistato il cuore. "Bocconi da cardinale" li aveva classificati. Credi d'intravedere nell'estimatore di quelle squisitezze l'emblematico "lazzarone trangugiatore di maccheroni, che facendosi forchetta delle dita, li attingeva dal piatto e, attorcigliandoli destramente, li faceva scivolare col braccio alzato nella bocca aperta"? Niente di più falso: il duca era un vero signore, per giunta ricco e tutt'altro che di bocca buona. Ora i ricchi gourmet, come La Rochefoucauld, e i lazzaroni laceri, scalzi ed affamati furono cantati da un poeta e pittore russo, A. N. Majkov, in tal guisa:

*Ricchi e lazzaroni,  
è sempre un'anima sola! Per tutti  
sono la felicità... gli stessi maccheroni,  
gli stessi canti, lo stesso riso.*

L'appetito, pulsione... trasversale, comune a tutti gli uomini, senza differenze di razza, sesso, censo, religione, ideologia politica e via dicendo, unificava tutto. Ben lo sapevano Vincenzo e Francesco Paolo, quando preparavano le vivande per il Circolo Unione partenopeo di fine secolo, che annoverava nobili, medio-borghesi e parvenu. La Rochefoucauld, che ne aveva compreso la valenza creativa e la collaudata professionalità, se li era accaparrati, esibendoli come trofei di caccia. Aggiungi che l'apprezzamento "ducale" andava alla qualità superiore degli ingredienti, sempre "principeschi", ed al servizio, "regale" e d'adeguato calibro. Il che... faceva la differenza fra il dozzinale pasto dei poveretti, imbandito con ingredienti di quart'ordine, e la mensa sfarzosa del signore, del ricco epulone, cui gli straccioni non osano accostarsi se non per raccoglierne le briciole. Briciole cadute da piatti che la pazienza certosina degli addetti ai lavori sa orchestrare immaginando, componendo, accoppiando, dosando, valutando i tempi giusti, provando e riprovando fino a risultati emeriti. Siffatti maghi sapevano rendersi indispensabili e riscuotevano l'ammirazione, il rispetto, l'encomio degli aristocratici e delle teste coronate che godevano il privilegio unico d'averli al loro servizio, ricompensandoli tangibilmente e trascinandoseli seco in ogni dove, come l'astuccio dell'aspirina nel taschino, un'aspirina pagata a suon di scudi. La fama che li circondava è giunta intatta fino a noi. Ti dicono niente nomi come Apicio, Vatel, Escoffier, Bocuse? Gente vissuta addirittura nell'antica Roma, come l'autore del "De re coquinaria". Né vale tralasciare i grandi del passato, fra cui furono anche imperatori,

titolati ed artisti che, rimboccati le maniche e "cinto il grembiule della cuoca assente, si diedero da fare tra i fornelli" e tramandarono creazioni gastronomiche recanti il marchio del loro nome d'ideatori.

Uno per tutti il magnifico Gioacchino Rossini, al cui genio... buongustaio si devono, oltre che le immortali melodie dei pentagrammi, anche i "maccheroni alla pescarese" ed i "turnedos alla Rossini".

Ma colui che i nostri due baldi cuochi presero per la gola era un nobile francese, l'ultimo erede della proprietà dei Caracciolo e dei Pignatelli, che s'alternarono al dominio feudale di questa nostra fertile terra. Il suo nome si fa risalire ad un castello dell'Angoumois, eretto nell'11. secolo da Foucauld de Laroche. Veramente a principio, ossia dal 1515, ebbero il titolo di conti con François de Laroche; e quando "l'alterna onnipotenza delle umane sorti" n'estinse il ramo principale, nel 1726, la famiglia continuò nelle tre linee dei La Rochefoucauld, Estissac e Doudeauville. Imparentatisi con i Pignatelli (altra casata iscritta nel Libro d'oro della nobiltà napoletana), duchi di Bisaccia e baroni di Cerignola, cui i Caracciolo avevano consegnato dal 1633 parte dei loro beni, ne hanno ereditato le sostanze ed i vasti possedimenti. Ai tempi dell'Italia postunitaria c'era ancora parecchia roba che gli apparteneva, in Puglia, in agro di Cerignola e non solo.

Nell'età dell'oro, ossia a fine Ottocento, le tenute del signor de La Rochefoucauld, Quarto-San Cassaniello e Torri Casalini, già proprietà Pignatelli, rimpinguarono; s'incrementò la superficie coltivata a svantaggio dei pascoli e dei cereali e le terre fertili di vecchie masserie furono trasformate in ottimi vigneti di centinaia d'ettari ed in aziende efficienti e produttive. Che cosa producevano lo sai bene: il vino, il vino eccelso, impastato di sole, che imporpora i calici e squilla sulle nostre mense. Tanto vino in mezzo al grano? Svanito ormai l'impero della dea Cerere, che aveva ammassato nei sylos sotteranei del Piano delle Fosse tonnellate di cereali per secoli, da Augusto in avanti? Niente dura eterno a questo mondo... e neanche il grano è sfuggito alla regola.

Negli ultimi venti anni del 19. secolo "lo sfruttamento continuo e non sempre razionale dei terreni da una parte, dall'altra la progressiva diminuzione dei prezzi dei cereali portarono alla crisi granaria, che fu un vero disastro per queste regioni" ammette un prezioso articolo firmato dall'egregio ingegner Luigi Reitani ed uscito sul "Bollettino della Regia Scuola Agraria di Cerignola" del 20 aprile 1903.

In Francia il flagello della fillossera compomise gravemente la produzione vinicola nel 1888. Ciò pertanto... il nostro duca, l'on. conte Pavoncelli e altri ancora riposero la loro fiducia in nobili vitigni resistenti a quella peste malefica e riconvertirono i suoli alla produzione vinicola; il che inevitabilmente prevede, per l'opportuna, consequenziale vinificazione, la creazione una schiera di cantine e di tinaie di buon

livello. Le tecnologie adeguate furono introdotte dagli amministratori, l'on. Leone Maury e monsieur Georges Millet, che s'impegnarono nell'ideazione e nella realizzazione delle infrastrutture più efficienti e sofisticate. Il Millet superò se stesso facendo giungere dalla Francia le prime trebbiatrici per gli appezzamenti a grano e progettando una ferrovia a scartamento ridotto per velocizzare i trasporti fra le tenute di Casa Doudeauville-La Rochefoucauld.

Il "soave licor" della vite, sacra a Bacco, guadagnava a fiumi le cantine più moderne dai filari di Spartivento, della Padula, della Colapatella e del Forcone; un altro stabilimento vinicolo della Casa era pure situato in Barletta. Effetto della riconversione, le condizioni di vita di tanti, coinvolti in quella trasformazione, si ribaltarono. La voglia di reagire, di saper cambiare al momento giusto e di migliorarsi vinceva, come aveva vinto l'intuizione e la determinazione dell'avo Domenico "primo", col piccolo passo d'abbandonare la tabaccheria di Bomba. La capacità di lasciarsi dietro le spalle il passato per ricominciare daccapo è stata il segreto del successo di tanti uomini. Uno è ciò che vuole essere, per superare qualsiasi ostacolo.

Le trasferte del Duca da Napoli a Cerignola non erano "mordi e fuggi"; ogni puntata implicava l'accompagnamento dall'equipaggio politico-amministrativo, dalla servitù, dall'entourage composito degli addetti alla sua persona, formato da paggi, lacché, valletti, cocchieri, sarti, parrucchieri, nonché dai suoi imprescindibili, preziosissimi cuochi. Vincenzo e Francesco Paolo Vitullo, i "Dioscuri dei fornelli" rientrarono nello staff: non poteva rinunciarvi, il Duca, per tutto l'oro del mondo, tanto abili erano; anzi dovevano precederlo dovunque, s'era possibile, i suoi "gioielli".

Dal Vomero a Cerignola però significava lasciare poco e spesso "per esigenze di copione" la capitale del Reame per un'oscura borgata ai confini dell'impero. Ciò è vero fino ad un certo punto; cioè non è vero che il luogo fosse poi un villaggio mal noto, popolato d'abitatori... bucolici e georgici. Certo, era pur sempre un centro agricolo di pastori e contadini, eppure... pareva che un'energia endogena straordinaria, pari a quella del Vesuvio, se ne stesse impadronendo.

Nel 1885, all'arrivo dei tuoi antenati, era in atto in quel momento storico una straordinaria esplosione demografica, che avrebbe portato gli abitanti della città dai circa ventiquattromila del 1881 ai trentottomila e rotti del 1921: un surplus di quattordicimila anime nello spazio d'un ventennio. Un incremento infoltito da uno sciame di persone immigrate... dall'estero, intendi dai numerosi paesi vicini, ma anche lontani. Di pari passo si assisteva ad una fase d'espansione urbanistica avanzata, con l'inarrestabile sviluppo edilizio verso est.

La vetusta Chiesa Madre della Terra Vecchia, danneggiata dal disastroso terremoto del 1731, non conteneva più i suoi fedeli. Il cospicuo lascito d'un contadino ricco sfondato, il "signor" Paolo Tonti, un tipo così eccentrico da accendersi i sigari coi biglietti di banca, occasionava la costruzione di un'altrettanto superlativa, imponente cattedrale, dedicata alla Vergine, la nostra Madonna di Ripalta, a san Pietro apostolo ed al martire dalmata san Trifone. L'enorme cupola di gusto brunelleschiano le avrebbe acquisito il titolo di "Santa Maria del Fiore" di Puglia. Posata la prima pietra nel 1873, circa dieci anni più tardi era in avanzata costruzione... varie sospensioni dei lavori n'avrebbero visto il tardivo compimento soltanto nel 1934: un Duomo di Milano!

Di più, negli anni precedenti una gara di generosità aveva fatto fiorire una serie di opere benefiche e pie a vantaggio dei più umili e diseredati, prestando somma attenzione alla salute pubblica: il testamento del benemerito cittadino Tommaso Russo consentiva l'edificazione dell'Ospedale civile, che le maestranze avrebbero consegnato al collaudo nel 1888.

Luogo fervido d'opere, la Cerignola di fine Ottocento. Era fiorita persino una rivista, intitolata "Scienza e diletto." Usciva dai torchi d'una tipografia d'identico nome, creatrice di cartoline illustrate con vedute cittadine, delle graziose miniature... dei pregevoli quadri tascabili.

"Cerignola con le sue case bianche e basse, sulle quali a guisa di minareti s'innalzano le torri degli orologi pubblici e i campanili, vista da Ovest ha quasi l'aspetto di una città orientale, cinta di pini, anziché di palmizi."

Parole dell'esimio cavaliere professor Nicola Pescatore, fondatore del delizioso periodico nel 1893. Peccato che ebbe a cessare già nel 1907... gli odierni "foglietti" di cronaca locale, da pallidi epigoni, lo fanno rimpiangere. Quel giornale andava oltre la portata degli analfabeti (ce n'erano ancora tanti all'epoca) ed era apprezzato dalla città colta ed intellettuale, che conveniva attorno ai tavoli dei circoli più "à la page" e nei palchi del civico Teatro "Mercadante", da intitolarsi a buon diritto al nostro Pasquale Bona, l'inventore del solfeggio, e che, dopo l'Unità, la passione e la liberalità degli intenditori di bella musica e dei membri dell'associazione filarmonica eressero "suo sumptu", a proprie spese. Il musicista Pietro Mascagni agli inizi di carriera ne fu il direttore artistico.

Il vento delle sue melodie ci accarezzò felice ed il suo genio trionfò in "Cavalleria rusticana", il capolavoro trionfalmente rappresentato alla "prima" del Teatro Costanzi, in Roma, nel 1890. Allorché, divenuto celebre, si degnò di visitarci, ricevè l'accoglienza festosa di sessanta

violini, che gli amici filarmonici e quelli che avevano creduto in lui fecero vibrare in suo onore.

Che altro mancava alla felicità dei laboriosi abitanti di questo luogo? Una stazione ferroviaria ed un giardino pubblico. Le ville suburbane con pertinenze di spazi verdi erano roba da ricchi. Alcune residenze private erano dotate di giardini segreti, d'esclusiva pratica padronale. Il Palazzo Coccia-Cirillo, ornato d'elementi architettonici in chiara analogia con le ville del decantato "Miglio d'oro" vesuviano, deteneva una simile prerogativa.

Invocata a gran voce da ogni parte e classe sociale, la nostra "Villa Umberto I" si preparava a sorgere accanto all'Ospedale, su un terreno concesso al Comune in enfiteusi dall'Opera pia "Tommaso Russo" e su un ortale contiguo, che la munificenza del Duca de La Rochefoucauld seppe donare. Riuscì sereno e gradevole quel lembo gioioso d'aiuole, decorato di piante e di pregiate essenze, cinto di candide cancellate, quasi una torta rifinita d'una ringhiera di zucchero filato... una torta gradita a tutti, in primis a madri e a balie, oltre che ai signori ed ai cafoni, ai possidenti ed ai contadini.

I quali tutti democraticamente viaggiarono insieme sugli stessi vagoni e sugli stessi treni in approdo alla Stazione, più tardi realizzata ed allacciata alla linea Foggia-Bari.

La radicata vocazione agricola, non mai sconfessata, anzi esaltata, propose proprio nel 1885 la creazione della Scuola Tecnica agraria, che si sarebbe denominata "Istituto Tecnico Agrario G. Pavoncelli", una volta fuori porta, adesso cellula verde del lievitato tessuto urbano. Fucina d'agronomi esperti, nell'annesso podere sperimentale gli allievi, che un omnibus a cavalli conduceva in loco da ogni quartiere cittadino, apprendevano da illustri docenti avanzate tecniche agricole, concernenti la viticoltura e l'enologia, gli innesti degli alberi da frutto e la bachicoltura.

In mezzo a tanto fervore d'accadimenti virtuosi, a turbare la vita di quest'urbe operosa permanevano non poche ombre, quali vistosi nei sulla distesa chiarezza d'una carnagione rosea e alabastrina. Fuor di metafora, non erano tutte rose e fiori. Le piaghe dell'ignoranza, della povertà, del brigantaggio e della delinquenza comune segnavano il bel corpo della nostra terra, piaghe d'ardua e complessa guarigione, che nessuna terapia pareva in grado di rimarginare.

Il brigantaggio resistè meno delle altre, sebbene avesse guadagnato alla città la nomina di "patria di Nicola Morra". Il figlio di Giandonato, benestante possidente, di fede antiborbonica, fu perseguitato dagli Imperiali Regi commissari ed imprigionato in seguito ad omicidio per legittima difesa. Anche il vento sa che si erse a protettore dei più maltrattati contro le angherie dei latifondisti; il favore popolare l'ha irradiato di leggenda, facendone una specie d'eroe locale.

L'ignoranza... alla fine del secolo fu combattuta nelle scuole, cui si dedicò certa cura, fino a desiderare nuovi spazi racchiusi fra le mura d'un dignitoso edificio scolastico, che però quando i tuoi antenati fecero il loro ingresso al seguito di La Rochefoucauld, era di là da venire.

Andati e venuti non una, ma cento volte da Napoli per impartire i conforti... gastronomici al loro signore, i fratelli cuochi Vitullo entrarono in contatto con la società-bene, rinsaldando le conoscenze coi personaggi in vista frequentati a Napoli, ch'erano nel giro d'amicizie e di liaisons del Duca. In breve, incitati dall'apprezzamento di coloro che ne saggiarono la raffinata arte, risolsero d'intraprendere nuova vita, risiedendo in queste plaghe ed inaugurando in proprio un'attività di ristorazione che li condusse all'apertura non di uno, ma di due "templi" della buona tavola.

Nacquero così il "Ristorante Italia", gestito dal bisnonno Vincenzo, al civico numero tre di Corso Roma (ove ora vige il negozio d'elettrodomestici della famiglia Albanese), e il "Ristorante Regina", di pertinenza del prozio Francesco Paolo, sopra l'ampio marciapiede alberato di Viale F. D. Roosevelt (ex Via Umberto I), alias "Strada Larga".

A che pensi, Umberto? L'ora passa. La calma che t'aleggia in viso ha una spiegazione, come ogni cosa al mondo. L'orologio della purpurea torre civica e l'eburneo campanile del Carmine battono le tre: la tua vita incede impegnativa, ma solida fra questi confini.

Oltre, la città pulsa, avvolta dalla ventosa quiete della controra... una quiete da siesta messicana in una controra decembrina, abbreviata dall'aria gelida, che sferza queste pietre. Una volta... su queste pietre, davanti alla chiesa, si svolgeva il "mercato delle braccia". Non un brusio, ma un vociò di uomini aspiranti al pane quotidiano, che veniva assegnato al... miglior offerente, al contadino dai bicipiti più robusti, cui i "caporali" tastavano le braccia, prendendo quelle più muscolose, attaccate ai corpi più resistenti alla fatica ed al diuturno sacrificio del lavoro dei campi, in ossequio ai criteri d'ingaggio dettati dai latifondisti. E' perifrasi che s'esprimerebbe con una sola parola: "braccianti".

Le braccia... braccia forti che avrebbero sfamato le famiglie copiose di prole e che potevano appartenere benissimo a gente forestiera, venuta da chissà dove pur di lavorare e maneggiare questa terra benedetta. L'incertezza del futuro? Ci avrebbe pensato san Pietro, ci avrebbe pensato. "San Pitre gheie amande du frestijre" suona un adagio secolare. Amante dei forestieri l'apostolo vicario di Cristo? Si dice che Egli, individuati e scelti i più dotati, sappia costruirne la fortuna. Vincenzo e Francesco Paolo parvero eletti da san Pietro: anche il vento lo sa.

## A CERIGNOLA

A Cerignola, nel 1885: i limiti spazio-temporali che racchiudono l'incipit d'una nuova vita. La risacca s'arresta sulla battaglia: i due "divini" Vincenzo e Francesco Paolo cessano i pellegrinaggi da Napoli per radicarsi qui e, sulle ali dell'entusiasmo, impongono la loro presenza... scenica, lavorando alacramente fra i pranzi e le cene commissionati dalla città che conta, con buona soddisfazione, invero non eguale per entrambi. Francesco Paolo Vitullo vive istanti di pessimismo, che sfoga poetando in versi ingenui ma efficaci, memori della sua permanenza fra le braccia di Partenope. Rammenti, Umberto, quella contrarietà... rimata?

*"Scafate, schifite:  
mal'acqua, mala ggente,  
pure l'erbe è fetente,  
ummene e femmene scortese  
chiss'è o' paese.  
lamunnenne!!!"*

Scafati? Che c'entrava quel paese? Che cosa o chi aveva urtato la suscettibilità al giovane e tenero Francesco Paolo? Contrasti di lavoro? Rapporti interpersonali insoddisfacenti? Cose che succedono ai vivi. Le donne sono scontrose, verseggia... difficile trovarne almeno una, cui strappare un sorriso gentile e con la quale intrecciare progetti matrimoniali. Mah... sarà.

Però il diavolo non è poi così brutto come lo si dipinge. Le fanciulle "indigene" non t'aggradano? Perché non imitare tuo fratello Vincenzo, che s'è fidanzato con una forestiera? Si chiama Maria Dulcizia Colacurti... è di Casamarciano, un paesino fra Nola e Napoli; il padre Michele, uno dei tanti commercianti di granaglie che trafficano fra Puglia e Campania per acquistare materie prime ai pastifici del Napoletano, e la madre, Faustina Lagala, sono brave persone. E' un pezzo che abitano qua e, guarda, guarda, tengono un'altra figlia che è niente male. Giovanna Colacurti che ti pare? Vale un pensierino. Il buon vento s'è provato ad insinuarglielo con insistenza, mettendogli la pulce nell'orecchio. E allora? Nel 1886 Vincenzo, immedesimato nel suo ruolo di fratello maggiore, gli aveva dato il buon esempio, sposando la diciannovenne Maria Dulcizia, che sarebbe passata a miglior vita dopo di lui, comunque prematuramente, nel 1921.

Dal canto suo Francesco Paolo rifletté sulla scelta del fratello: s'erano imbattuti in una famiglia onesta, ergo... bisognava approfittare della felice congiuntura per raddoppiare la parentela. E allora nel 1890 sposò Giovanna che, destino volle, morì quasi con lui, sempre nel

1939. Fra nascita e morte i tuoi antenati distesero un'esistenza non sempre facile, ma allietata dalla nascita di figli e figlie.

Francesco Paolo Vitullo e Giovanna Colacurci ne ebbero in tutto cinque, quattro femmine ed un maschio, tra il 1893 ed il 1902: Faustina, Olga, Ida, Ester e Domenico.

Faustina la persero in tenera età, a ventiquattro mesi; Domenico fu il tuo prozio cui sorte concesse più lunga esistenza: prese moglie nel '26 e morì novantenne a Bari nel 1992.

Olga e Ida contrassero matrimonio ed emigrarono, l'una a Casalvecchio di Puglia, l'altra a Santa Croce sull'Arno. Ester credo sia rimasta nubile e nel 1940 si trasferì a Manfredonia, con quali fortune non è dato sapere. Le carte degli archivi non sono tridimensionali; ingialliscono tacite, enigmatiche nelle cartelle polverose e serrano le labbra burocratiche sulle stagioni trascorse, per te ancora calde e vive. Eh, vedi com'è la vita... unisce e separa, in un gioco incomprensibile, ma inesorabile. Del passato di ogni uomo qualcosa si conserva, molto si perde: cercare di conoscerlo è consumarsi la vista su di un'immagine illanguidita, su di una foto sfocata... la gelatina s'assottiglia, si dissolve e addio! La percezione vacilla.

Vincenzo... nei diciotto anni di vita in comune Maria Dulcizia l'aveva affiancato nel lavoro e gli aveva dato sette figli, tutti nati nella casa di Via Vigilante (l'attuale Via Teodato Albanese). Dal 1887 al 1903 erano nati Domenico (il Domenico "secondo" del "Royal"), Felicia, Adelina, Faustina, Michele, Maria e Michelina.

Le donne trovarono marito, fecero la loro vita e la conclusero chi a Cerignola, chi a Roma. Michele non ricordo se si sposò, se emigrò... buio totale. Ma Domenico, ah, Domenico poteva, doveva essere l'erede di Vincenzo. Nessuno dei cugini e dei fratelli avrebbe seguito le orme paterne scoprendosi la vocazione del cuoco, nemmeno le donne nelle quali sarebbe stato naturale attendersela.

Intanto per i due fratelli abruzzesi l'attività di ristoratore procedeva prospera, fianco a fianco, finché durava; poi... chissà a quale dei figli avrebbero trasmesso le consegne. Chi vivrà vedrà, si dice.

"Ristorante Italia" e "Ristorante Regina" di Vincenzo e Francesco Paolo Vitullo. Un binomio straordinario, due esercizi che spopolarono e tennero banco nell'offrire la cucina migliore all'affezionata e selezionata clientela, gareggiando nel contendersela, nell'interpretarne i gusti, nello scoprirne le preferenze, a colpi di gustosi manicaretti.

A Cerignola ebbero a portata di mano ogni ottimo prodotto per le loro soavi alchimie: dal grano all'olio, dalla vite agli orti magnifici fioriti dall'humus "felix" di quel luogo, ove la sorte li aveva trapiantati, sradicandoli gentilmente da Bomba e da Napoli. La loro arte si sublimò

nobilitando un ortaggio che, per merito di Cristoforo Colombo, dalle remote Americhe era avventurosamente sbarcato sulle rive del Mediterraneo: un concentrato di sole che nulla aveva da inviadire ai frutti magici dei giardini delle Esperidi e talmente prezioso da essere chiamato "Pomo d'oro".

Ebbene il... pomodoro fu eletto ad ingrediente sostanziale ed irrinunciabile dei loro piatti, coniugato con la pastasciutta ed altre prelibatezze del creato.

Come altrimenti avrebbero reso straordinario il ragù, il tradizionale condimento, la salsa superlativa, che corteggia, conquista e... penetra quell'invenzione paradisiaca ch'è la pasta, "tradita" in quest'amore per sempre, in questa passione senza fine, con la pizza, suo parallelo... paradiso? Compartecipe del lieto connubio, il basilico, l'erba miracolosa nelle cui vene scorre un'essenza, un balsamo, una linfa di smeraldo da valorizzare. Avrebbe effuso sopra gli... amanti i suoi aromi regali. Regali, sicuro: il basilico è pianta nobile, introdotta dai Greci, che in loro "latino" significarono il sovrano col termine di "basileus". Ti pare poco? La passata di pomodoro... uguale: un sublime intingolo, con cui infondere il sapore dell'aureo pomo anche alle verdure semplici, quali le melanzane, le zucchine, i peperoni. La pasta avrebbe compreso e perdonato i mille adulterii del seduttore "san marzano", certa che nell'harem del... sultano sarebbe rimasta la favorita per eccellenza. Poteva pur sempre consolarsi col ragù; nell'edizione migliore nasceva da una cottura meditata e lenta, figlia di quell'umana indolenza tipica mediterranea. Come vuole madre lingua napoletana, doveva "pippiare", sobbollire con stile, senza traumi, a fuoco basso, "na jurnata sana" o quasi, in pacifica lentezza. Una perdita di tempo, la lentezza... roba da signori. E a chi altro avrebbero dedicato siffatte sottigliezze culinarie Vincenzo e Francesco Paolo, se non ai signori, a gente che si concedeva ogni lusso immaginabile?

I signori... ormai il signor de La Rochefoucauld s'era rassegnato a perderli come cuochi privati; tuttavia, data l'accuratezza e la qualità particolare delle loro creazioni gastronomiche, se li conservò lo stesso divenendo habitué dei loro locali e segnalandoli ai "signori" suoi pari. Il privilegio era destinato a durare nel tempo, finché... finché giunse il momento, almeno per Vincenzo, di tirare i remi in barca e prendersi il meritato riposo. Quando? A quarantatré anni Vincenzo era stanco e non stava bene. Nel 1903 era nata Michelina, l'ultima della nidiata, e Domenico, il figlio maggiore compiva sedici anni.

Che intenzioni aveva per il futuro quel ragazzo cresciuto nel ristorante di papà? Pareva avesse preso dimestichezza con la cucina... ronzava per passatempo preferito attorno ai fornelli, a sbirciare lui e

Maria Dulcizia, che ultimamente, con una neonata al seno, lo collaborava part-time. Germinavano nel suo Minguccio la passione, il talento, l'incondizionata dedizione pretesi da un mestiere che tanto successo e soddisfazione gli aveva regalato? Poteva scommettere almeno sul figlio maggiore, l'unico della squadra a mostrare interesse per la gastronomia? Poteva passargli il testimone e l'eredità del ristorante? Quante domande, Vincenzo... solo il tempo te n'avrebbe fornito le risposte. Ma forse non ce n'era troppo, di tempo: il tempo stringeva. Le cose bisogna farle presto: mai contare sui momenti successivi. Egli e suo fratello l'avevano imparato vivendo, dal padre Domenico "primo": se non n'avesse deciso in velocità il trasferimento da Bomba a Villa Santa Maria, che vita sarebbe stata quella dentro l'umile tabaccheria paesana? Presto, anche adesso doveva far presto. La salute e le forze gli svanivano al galoppo, purtroppo. Il medico glielo aveva detto... farsi visitare a Napoli da uno specialista, bisognava.

A Napoli in gioventù s'era guadagnato amicizie ed appoggi. A Napoli adesso s'era allocato Domenico da un annetto per apprendere il mestiere di cuoco. Il figlio gli sarebbe stato vicino mentre si curava... ma soprattutto doveva mettersi nelle mani di Dio. Iddio lo condusse all'Ospedale degli Incurabili, l'imponente nosocomio semidistrutto dalle bombe dell'ultimo conflitto mondiale, nel quale avrebbe concluso il suo transito terreno nel 1904.

Il rovello mentale per il futuro lo torturava. Maria Dulcizia Colacurti-Vitullo... che ne sarebbe stato di lei? Con una creatura d'appena un anno sulle braccia incontrò Andrea Caterini, che la sposò nel 1906 e dal quale ebbe pure un altro maschio, Francesco. Ella però doveva rimanere nuovamente vedova, allorché Andrea la lasciò nel 1914; ed a sua volta, sette anni dopo, nel 1921 li raggiungeva entrambi, il Vitullo ed il Caterini, nella pace eterna. Così passa la gloria del mondo... la vita è una pista, un tracciato di svolte a gomito. Mai distrarsi cavalcando: può essere rischioso. Il percorso davanti è lunghissimo, quantunque ci sia dato di percorrerne un tratto breve. E' previsto il cambio, non del cavallo, ma del cavaliere.

In sella al destriero dei Vitullo resisteva Francesco Paolo, là nella Strada Larga, una perpendicolare di Corso Garibaldi, sulla prospettiva del Teatro Mercadante e di Palazzo Coccia-Cirillo, alla guida del "Ristoranté Regina": avrebbe galoppato ancora, ad accogliere nelle sue stanze i clienti ch'erano stati di Vincenzo, i loro familiari e tutti quelli che avessero voluto e potuto. Francesco Paolo stava comodo ad abitare lì vicino, in Via San Giuseppe, altra traversa del Corso, a ridosso della sua bottega. Il menu del giorno biancheggiava sciorinato sui battenti del ristorante esercitando quotidianamente indubbia attrazione sui palati più difficili. La sua cavalcata fra quei piatti d'autore

serviti ai pranzi ed alle cene s'estese al susseguente "cambio di cavaliere". Toccò a lui cadere da cavallo... e di propria volontà: un suicidio, un colpo di pistola alle cervella e amen, pace all'anima sua! L'opinione pubblica non ebbe il tempo d'impressionarsi che se ne celebrarono le esequie. Era il 12 aprile 1939. A freddo molti si chiesero quale ragione spinse Francesco Paolo Vitullo all'insano gesto. Psicologicamente più sensibile del fratello Vincenzo, in gioventù denunciava una crisi d'adattamento nell'approccio con la Capitanata. Hai un bel pensarci, Umberto... qualunque tua ipotesi o congettura non s'avvicinerà mai alla verità. Forse si poté ascrivere a quella goccia di follia latente in ogni essere umano e... e sua moglie Giovanna Colacurti-Vitullo non resse all'angosciosa perdita, un colpo troppo forte per lei. Giovanna doveva riunirsi a lui e seguirlo a ruota a meno d'un mese. Con l'uscita di scena di Francesco Paolo il "Ristorante Regina" cessò d'esistere. Chiusa parentesi? Non c'è parentesi, Umberto, che si chiuda, senza che se n'apra un'altra. Questo vento che ti rapisce e t'impiglia fra le liane intrecciate di pensieri e di sogni, le scardina, le parentesi, e libera la mente e l'anima, proiettandola fra i ricordi del passato.

Sin dai primi del Novecento tutto ciò era scritto nel destino... dunque Vincenzo valicò "il muro d'ombra", ma era destino che l'arte dei Vitullo non si sarebbe spenta con lui.

## II ROYAL

Gli ideali non si spengono con gli uomini. Esiste un inestimabile capitale umano che, alla loro scomparsa, li ripete, li prosegue, li mantiene virtualmente vivi: i loro figli, la progenie eletta a continuarli, a perpetuarli negli atti, nei gesti, nelle vocazioni e nelle idee. A ramo adulto s'innesta novello virgulto: le foglie nuove spiccano verdi sul bruno tronco screpolato, ringiovanendone lo spirito nell'eterna fuga di ritorno al futuro.

Domenico era il capitale umano, la verde foglia della speranza; Vincenzo aveva visto giusto: egli poteva garantire la continuità della tradizione familiare. Era il virgulto nelle cui mani affidare fiducioso il testimone d'una staffetta che l'avrebbe proiettato verso più lusinghiere mete, nel raggio di virtuosa sapienza lanciato dai talentuosi precursori. A Domenico bisognava affidare le redini del ristorante... lui non avrebbe disatteso le speranze di papà Vincenzo.

Tuo nonno si rivelò subito versato alla... grammatica gastronomica. Tale inclinazione andava incoraggiata ed ottimizzata. Era un bel ragazzo dotato di concretezza e volontà, di metodo e di pazienza. Una mente sveglia, brillante, un carattere indipendente. Aveva "le physique du role": era imponente anche nell'aitante figura. Il prescelto dal destino... sarebbe stato preparato ed addestrato coscienziosamente a continuare l'arte e la tradizione familiare. Mentre lo zio Francesco Paolo, ancora nel pieno del vigore, reggeva il "Ristorante Regina", il Vitullo nipote avrebbe compiuto il noviziato di prammatica. Dove? A Napoli, si capisce, ch'era stata palestra di Vincenzo e n'aveva scaltrito le doti e le cognizioni assimilate e certificate a Villa Santa Maria. Dopo simile esperienza affiancherebbe il padre fino a sostituirlo nella conduzione dell'esercizio... e Vincenzo si sarebbe goduto i nipotini.

In forza di tali progetti "a tavolino", il ristorante non avrebbe patito soluzione di continuità. Però la vita o Iddio, che possiamo identificare con essa, avrebbe disposto altrimenti. Se potessimo conoscere in anticipo quello che ci capiterà... ma forse è meglio di no. L'incognita del futuro imperscrutabile segna le sorti umane: non c'è che la rassegnata acquiescenza a quest'ineluttabilità.

Nel 1903 a soli sedici anni l'intraprendente e volitivo Domenico a Napoli andò allievo alla scuola di cucina di mastro don Ferdinando, capocuoco del Circolo Unione, il quale prese a cuore quel giovane dal rispettabile pedigree e ne curò splendidamente la formazione tecnica. In breve il maestro non ebbe più nulla da insegnargli. Al Circolo Unione erano già noti papà Vincenzo e zio Francesco Paolo... ma erano passati venti anni, ormai. Egli conobbe altri soci del sodalizio

e si fece stimare, oltre che dal nuovo presidente, il duca Pio Avati, anche dagli altri gentiluomini, titolati, professionisti, industriali e politici, che affollavano i tavoli da gioco ed i salotti del pettegolezzo e della cultura partenopea, ai primi del secolo 20.

Vi si accomodarono l'industriale Federico Caflisch, titolare di pasticcerie e negozi di coloniali e spezie; il docente universitario prof. Alfonso Giovanni Chiariello, primario chirurgo dell'Ospedale dei Pellegrini; Oscar Consulich, responsabile della società triestina di navigazione Fratelli Consulich; il bancario Fernando de Montemayor; il conte avvocato Domenico Dentice d'Accadia, console di Cuba; il nobile Achille di Lorenzo, direttore responsabile del "Bollettino Ufficiale del Corpo della nobiltà italiana". E le belle dame che adornavano della loro avvenenza le sale di Palazzo Reale non gli lesinarono elogi ed apprezzamenti. L'onda felice della "Belle Epoque" lambiva la Napoli del Gambrinus e del Salone Margherita, della Belle Otero e di Lina Cavalieri, di Libero Bovio e di E. A. Mario, degli Scarpetta padre e figlio e di Raffaele Viviani. Quella Napoli disincantata, sfiorata dalle melodie di Enrico Caruso, cui voltò le spalle, voltava le medesime al mucchio d'irrisolti problemi ed ai mali endemici che ne deturpavano il volto. I *viveurs toujours en frac* del Circolo erano solo un drappello, una sparuta casta di privilegiati, sparsi in un oceano di disperati, a controbilanciare con la "bella vita" la vita "brutta" della stragrande umanità partenopea, vissuta nei "fondaci", le abitazioni fatiscanti dei poveri e degli umili, nelle peggiori condizioni igieniche, che campavano alla giornata fra miseria e delinquenza, fame e malattie, o che... non campavano. La Belle Epoque... bella per chi? Una ciocca di ciliegie, pardon, di anni in cui l'umanità (una piccola umanità) parve fermarsi a dimenticare le guerre di fine Ottocento, a stordirsi ed a godere prima d'infilare un nuovo tunnel di conflitti, dalla guerra di Libia alla Grande Guerra, dalla rivoluzione d'Ottobre alla Guerra di Spagna e ad altre sciagure rovinose, senza tirare il fiato, avanti, sempre avanti. E poi? Poi... sarebbe giunta la pazzia devastatrice d'un caporale austriaco che, alla testa della Germania, avrebbe tenuto il mondo intero sotto scacco, travolgendolo nei suoi tremendi disegni di conquista e di morte.

Il vento cresce, Umberto, e volta pagine e pagine offuscando la lettura delle antiche memorie. Aspetta un momento, calma. Il vento lo può fare, non tu. Quegli eventi che avrebbero cambiato il futuro si sono srotolati in sequenza a grado a grado; non puoi liquidarli così. Un panorama terribile, che fortunatamente non s'intravedeva dal Circolo Unione in quel periodo di noviziato napoletano del nonno

Domenico. Tutto sommato la "folle Belle Epoque" fu bella anche per lui. Stava creandosi il curriculum per l'avvenire ed inoltre... inoltre nel 1906 aveva incontrato la sua donna, la nonna Nicoletta. La signorina Visaggi era figlia di Paolino, un cantiniere di Trani, e di Vincenza Amoroso, che era già nel mondo dei più quando lui la conobbe. Giovane donna dai seni prosperosi e dai fianchi accoglienti legati per il tramite d'un vitino di vespa: figurati la linea di un'elegante clessidra, sormontata da una massa di capelli ondulati. Di grazia minuta, non priva di carattere, la... clessidra era rispettata dai dipendenti a segno ch'era detta "la principale". Insieme formavano una bella coppia; fu una passione lunga una vita... non si lasciarono mai, lei e Domenico.

La natura libera del nonno lo portò a convivere senza sposarla... immagini lo abbia fatto in attesa di raggiungere una più solida posizione. Legalizzarono l'unione nell'agosto del 1911, quando lei già nel 1907 l'aveva reso padre di Vincenzo ed adesso era in dolce attesa di Francesco Paolo jr., nato subito dopo, a settembre dello stesso anno.

I tre seguenti pargoli, Andrea, tuo padre, Mario ed Ernesto arrivarono tra il 1913 ed il 1919; gli ultimi due, Umberto e Maria Antonia Flora li ebbero tra il 1922 ed il 1923.

Si divideva, Domenico, fra Napoli e Cerignola, fra lavoro e famiglia. Il tirocinio si tramutò in liaison con esponenti della classe dirigente napoletana e gli procurò un sacco di quattrini, sicché ebbe la stessa bella pensata di padre e zio e progettò di mettersi in proprio. Papà Vincenzo se n'era andato nel 1904 e mamma Maria Dulcizia s'era risposata; era nato un fratellastro, il patrigno morto anche lui anni dopo... vicende già attraversate, pagine già sfogliate, che il vento non leggerà ancora. Domenico guardava avanti, cavalcando il suo destriero, rincorrendo lo zio al timone del "Ristorante Regina", in una Cerignola che al giro di boa del nuovo secolo veleggiava col vento in poppa verso nuovi orizzonti. All'orizzonte la luce e l'acqua. Sì, la luce elettrica avrebbe inondato la città e l'acqua dell'Acquedotto Pugliese l'avrebbe... illuminata. Era quella la "Belle Epoque"?

Dall'embrionale, vetusta "Terra Vecchia" s'andava sviluppando in un bel centro urbano attivo ed operoso, nello slancio baldo e sicuro per le vie del progresso. Scuole nuove, bei giardini, stazione ferroviaria, grandiosa cattedrale: grandi opere pubbliche nascevano o erano in via di completamento e si lasciavano baciare dal "sole dell'avvenire", che "libero e giocondo" avrebbe domato i suoi focosi cavalli "sul colle nostro". Ma il nostro "diletto colle" fu anche turbato dai moti di due opposte fazioni, che si diedero battaglia ed ingaggiarono una lotta senza quartiere: prima gli anarchici ed anticlericali contro i papalini, poi i socialisti contro gli emergenti fascisti... il rovescio della medaglia.

Il tributo d'anime e di sangue che la città offrì all'Italia durante la Grande Guerra fu onorato nel Parco della Rimembranza, area della Villa Comunale che accolse cinquecento alberelli, quanti erano stati i caduti sul Piave, sull'Isonzo e sul Carso, recanti una targhetta coi loro nomi.

A due anni dalla Grande Guerra, con lo stabilizzarsi della vita pubblica e col placarsi degli animi, il momento magico: qui, dove adesso t'indugi in sogni ad occhi aperti, s'aprì lo storico "Ristorante Royal".

Tutto doveva essere nuovo, magnifico... il meglio del meglio, il non plus ultra della bellezza e della raffinatezza in ogni suo dettaglio, dalle poltroncine ai lumi, dal vasellame terso ai coprimacchia di bucato distesi lì per il pranzo di gala, il prestigioso rendez-vous inaugurale in cui i maggiorenti della città gustarono, assaporarono, divorarono i succulenti peccati di gola che i tuoi nonni, don Domenico e donna Nicoletta, seppero imbandire loro, coadiuvati dai fratelli di tuo nonno, Vincenzo in sala e Francesco Paolo in cucina.

Le vivande... da ingredienti semplici ma genuini, assemblati con amoroso buon gusto, nascevano piatti straordinari, prodotti dalla professionalità tramandata di padre in figlio dal "fu" Vincenzo Vitullo, il cuoco di Bomba.

La severa supervisione della "principale" non ammetteva deroghe: era volere preciso di donna Nicoletta che la pulizia regnasse sovrana, la freschezza ed il servizio fossero inappuntabili ed albergassero di norma fra quelle pareti odorose di cibi buoni, che mai avrebbero puzzato del tanfo, del sentore stantio che incrosta stabilmente l'aria in locali analoghi. Si rasentava la perfezione nello splendore dei coperti, nei decori degli arredi, nelle table-habillée scenografiche su cui troneggiavano i vassoi da portata, dove carni prelibate e pesci monumentali, infilzati a spiedi lignei, fra mille soli di fettine di limoni d'oro erano disposti con eccezionali effetti estetici. La carta dei vini era d'adeguato valore. Al calore dei "rossi" di rubino, ad alta gradazione, profumati di prugna e di marasca, dal sapore pieno, rotondo, glorioso accompagnamento dei primi elaborati e degli arrostiti, s'alternavano i "bianchi" di topazio, dal gusto fresco, armonioso, persistente e dal profumo di fiori e frutta, a braccetto coi primi a base di verdure, le belle verdure degli orti di Cerignola, e coi piatti di pesce e di crostacei.

Considerati in Francia vini "da taglio" per l'elevato grado d'alcolicità e divenuti la quintessenza dei migliori vini francesi, i nostri vini dovevano essere rivalutati ed in seguito considerati "nobili", apprezzati e richiesti in tutto il mondo, al pari dei "colleghi" di tradizionale ed indiscussa regalità, sbocciati in altre plaghe del suolo patrio. All'unisono

coi "bianchi" ed i "rossi" locali, sui tavoli circolarono calici d'illustre Chianti che solennizzò con la sua presenza quel convito memorabile.

E' inutile dirtelo: don Domenico puntava in alto e mirava a strabiliare gli aristocratici concittadini e ad attrarli al suo "Royal" (emulo del "Royal" di Chiaia, nel quale s'era brevemente trattenuto mentre soggiornava a Napoli), non solo per la faticida "première", ma per il resto dei loro giorni. Quella cura, quella qualità che ne caratterizzava l'impegno doveva permanere quotidiana e costante nel tempo, oggi, domani e sempre, e rappresentare il valore aggiunto, reggere, anzi prevalere nel paragone con altri esercizi di ristorazione, nella contemporaneità o in avvenire. Avrebbe vigilato fino al suo supremo istante sull'elevatezza di quegli standard, tesi a stabilire nei concittadini la convinzione che il "Royal" era speciale, a Cerignola il leader della categoria, col quale sarebbe arduo competere e confrontarsi.

Lo stupore, dici, gli effetti speciali... quale stupore assalì la gente il giorno in cui in Largo Costantino Imperatore, a ridosso del ristorante fece la sua comparsa un vagone ferroviario colmo di fiaschi di Chianti! Destinato ad essere servito nelle occasioni di lusso o, volendo, ai pasti d'ordinario menu dei clienti più ricchi. In mille a stupita bocca aperta stettero a guardare i facchini che da mane a sera scaricarono l'intera partita di vino... e lo narrarono carichi di meraviglia ai figli ed ai figli dei figli!

La ricerca della celebrata qualità si dispiegò nell'estrema maestria creatrice delle sue ricette fatte di cose genuine e poco costose, ma piene di fantasia e d'estro, per affermare la sua cucina e garantirle il successo ed il generale consenso. Il timballo di bucatini alla finanziaria, sapiente mix d'ingredienti semplici... niente di più gustoso ed invitante.

La ricetta fu dettata da don Domenico alla moglie di don Francesco Capotorto, l'avvocato, ed al dottor Donato Borrelli, fra i fedelissimi del ristorante.

Ora il vento volterà pagina, Umberto, e tu la leggerai. "In un tegame si mette a cuocere della carne magra..." recita dal cartiglio il pallido corsivo calligrafico, adagiato accanto allo specchio molato che rimbalza la luce di questa controra; e se anche il tempo inesorabile si provasse a cancellarla, quella soave alchimia te la senti incisa, indelebile, fra le memorie del cuore.

### *Timballo di bucatini alla finanziaria*

*In un tegame si mette a cuocere della carne magra (possibilmente lacerto legato), 100 gr. di lardo, 50 gr. di prosciutto, 300 gr. di cipolle*

*tritrate, con 400 cm. cubici di acqua. Quando tutto si è consumato ed ha assunto un bel colore biondo-oro, saggiare la cottura della carne e se questa non si è cotta aggiungere un po' alla volta dell'acqua fino a cottura avvenuta, stando attenti di non far attaccare la carne al tegame. In seguito il tutto si passa allo staccio.*

*In un altro tegame si scioglie 50 gr. di burro e in questo si aggiunge della farina, mescolando fino a fare una "crème". Si scaldano a parte delle animelle, dei funghi, della lingua di vitello lessata e tagliata a listerelli e rigaglie di pollo.*

*Nel sugo dell'arrosto si mescola la "crème" di farina e poi si aggiungono i funghi, la lingua, le animelle insieme a 50 gr. di prosciutto a fettine e altri 50 di svizzero oppure della scamorza.*

*A parte si cucinano i bucatini spezzati in due o tre parti, si unisce il sugo, il parmigiano e si mescola il tutto facendo sciogliere lo svizzero.*

## Le DOLCEZZE

Col cuore si vince... predica uno spot pubblicitario per una nota grappa di marca. Gran cuore ebbe don Domenico, uomo di gran marca. La sua indole positiva gli evitò di provocare torti e d'avere screzi con chicchessia. Valgono le testimonianze di persone che gli furono vicine, di qualcuno più vecchio di te, che da giovanissimo lo conobbe e collaborò al suo fianco. Sì, perché il personale ausiliario aveva l'impressione di "collaborargli", non di dipenderne o di servirlo, fosse anche l'ultimo degli sguatterri. Il nonno dava importanza al fattore umano e trattava molto bene i dipendenti, corrispondendo loro l'evangelica giusta mercede. Rispettava il lavoro femminile in tempi in cui la donna era relegata a ruoli subalterni, in una società persistentemente maschilista. Le donne... serve a tempo pieno o gheishe raffinate, fattrici di figli o "vestali del focolare", come le adulò il Fascismo: mai rispettate o stimate degne di considerazione, eppure insostituibili. Ma ci pensi come sarebbe sopravvissuto alla fatica l'umile contadino senza che la muliebre premura d'una moglie o figlia avesse approntato per lui, fra le cocche del fazzolettone colorato, il suo pasto giornaliero, oggi un formidabile snack, ovvero la razione quotidiana di scaldatelli, i saporosi, nutrienti taralli di farina, olio e vino, profumati al seme di finocchio, insieme con un quartino di quello buono, da bere per corroborarsi e sentir svanire il sudore e la fatica dei campi?

Le "amiche di sempre, dolcemente complicate", che l'angelica arte della pasticceria pare omaggiare più devotamente d'altri... quanto sono preziose! Quella fata di tua moglie Rosaria, regina della sua Konfiterenburg, il "Paese dei dolci" racchiuso in una stanza, che cosa non sa fare con quelle mani sante? Hai imparato a stimarne il valore non solo perché ne sei tuttora innamorato. La conoscesti quando ad una ragazza bastava indossare un sorriso per uscire a passeggio col ragazzo del cuore.

"Umberto Vitullo, vuoi prendere in legittima sposa la qui presente Rosaria Sorbo... Sì". Che emozione, quel "sì" mormorato sull'altare negli anni Sessanta, con rito liturgico rimodernato dal Concilio Ecumenico che Giovanni XXIII, il "papa buono", volle! La Messa in italiano, in clima di miracolo economico... due miracoli. "Volle" anche Rosaria, che aveva preso a lavorare giovinetta con don Andrea tuo padre, erede dell'azienda di famiglia, arricchitasi della pasticceria, integrata dal nonno Domenico all'attività di ristorazione... dulcis in fundo, negli anni Trenta.

La licenza comunale d'esercizio "per il commercio a posto fisso al minuto di caffè, gelati e dolciumi", recava il numero 390. Ne fiori

un bar ben fornito delle migliori etichette di champagne, di vini Chianti nei fischi originali impagliati, di Porto e di Madera, di liquori prestigiosi, di gelati alla moda, d'un ricco assortimento di pasticceria locale ed "estera", leggi... napoletana. Eh, così i "don" blasonati cedevano alla seduzione dell'esotico; l'edonismo nobile suggeriva la ricercatezza ad ogni costo.

Oggi la gente va a caccia d'antichi sapori, rispolverandoli quale ultimo baluardo d'identità da recuperare. Ora sì che li vogliono i "raffaiule", che fa più chic ribattezzare "sospiri". Due coppette di Pan di Spagna graziosamente modellate a losanga con un'anima di crema pasticciera ed un velo di glassa bianca, al cioccolato o al caffè, ancorato ad una ciliegia candita... ne vanno matti. Ma allora impazzivano solo per Napoli, ancora e sempre per Napoli e per le sue delikatessen, la pasticceria ricca e varia di cassate, babà al rum, struffoli, pastiera, bigné o choux, torte profiteroles, pasta reale e sfogliatelle.

Oh, la sfogliatella... involontaria protagonista e consolatrice di drammi personali. I tuoi amici napoletani ne sanno qualcosa. Nell'atto unico di Salvatore Di Giacomo, "O mese mariano", messo in scena nel 1900 al San Ferdinando, Carmela Battimelli, popolana cui la vita tutto ha negato fuorché la bellezza, sedotta e abbandonata con un bimbo da un uomo senza scrupoli, sposa un altro ed è da costui costretta ad allontanare di casa il figlio della colpa, continuo ricordo del suo burrascoso passato, ed a ricoverarlo dalle suore dell'Albergo dei Poveri. Lì lo vede saltuariamente ed in una di quelle visite narra la sua storia al vecchio amico don Gennaro. Mentre fa anticamera, una monaca sussurra all'economista don Gaetano che il piccolo... non è più.

"Sta in chiesa con gli altri piccirilli per le funzioni del mese mariano. Ritornate un altro giorno". Una pietosa bugia, cui Carmela con amarezza replica:

"L'avevo purtato 'na sfogliatella... s'è fatta fredda."

L'"anema napoletana" collocava al centro d'una scena patetica ed elevava agli onori... letterari un popolare ed antico dolce partenopeo, oggetto del desiderio di ricchi e poveri, che fuori dei seicenteschi, immacolati chiostrini conventuali volava a splendere di calda fragranza fra i lini similmente candidi dei pasticciari.

Ecco... l'aria della città nostra s'inebriava delle ineffabili "emozioni" del gusto in cui si fondevano mirabilmente burro, latte, uova, farina, zucchero. Dulcis in fundo, dici giustamente: la pasticceria di nonno Domenico e di tuo padre Andrea sta in fondo al lungo percorso di tempo e di vita del "Ristorante Royal", mutato in "Reale" dal conservatorismo linguistico decretato dall'ideologia del Ventennio.

Una vita nonostante tutto felice, che assisté alla sfilata d'alte personalità scivolate per questa via, ora sorvegliata dal vento. Il perimetro che circoscriveva le due ampie sale di buona metratura (cui s'aggiunse una saletta per chi amava appartarsi in tranquillità), elegantemente arredate e di grande lindore, i locali di servizio del retrobottega e la fresca cantina sotterranea, ha abbracciato tanti "interpreti" che la storia volle suoi protagonisti.

Sul palcoscenico di Corso Vittorio Emanuele nel 1923 sono sfilati Sua Altezza Umberto di Savoia, il Principe di Piemonte, con lo Stato Maggiore capitanato dall'Ammiraglio Paolo Thaon di Ravel, detto il Duca del Mare, per l'inaugurazione della targa bronzea, sulla facciata di Palazzo Carmelo, dedicata ai cinquecento caduti della Grande Guerra e per la posa della prima pietra del palazzo del Ginnasio, nella quale venne inserita la pergamena ricordo, opera del geometra Federico Antonellis, insigne calligrafo. Quale onore!

Lo stesso artista andava disegnando il progetto del campo sportivo di calcio, destinato a sorgere sull'area della "Villa Ducale", acquistata dal Comune dalla Casa de La Rochefoucauld.

E poi sfilò Mascagni... nel 1924 ritornò circondato di fama, in una cena al "Royal", col consesso degli amici e degli estimatori. Che evento! Ne serbi una foto di gruppo: il musicista siede con donna Lina attorniato da Luigi Manzari, Francisco de Torres y de Calbo, Arcangelo Perreca, Geremia Dibisceglia, Giovanni e Michele Cardonna... insomma dal fior fiore dei "galantuomini" nostrani, che n'erano stati i mecenati.

Dalla semplice cucina di mattoni, attrezzata d'un primitivo forno a legna e degli elementari ferri del mestiere, modesti ed essenziali mezzi che in prosiegua furono modernamente rinnovati, sfilò un menu d'eccezione che non deluse le aspettative degli illustri commensali: ne parlarono per un pezzo lusinghieri gli annali e le cronache cittadine! Che dovevano registrare anche fatti spiacevoli, come il pauroso, interminabile terremoto del 1931 e le sollevazioni dei contadini e dei braccianti contro gli agrari finite dolorosamente nel sangue. Ed altro copioso se ne andrebbe sparso con la guerra che Mussolini dichiarò alla Francia e all'Inghilterra dai balconi di Palazzo Venezia il 10 giugno 1940. S'affacciava un'epoca terribile che impallidiva "l'età dell'oro" e la disegnava come un sogno dimenticato; quel vento bollente, feroce, atroce avrebbe bruciato il mondo, divampando non in un innocuo fuoco di stoppie, ma in un incendio immane, cupo, inestinguibile. Comunque sia stato, nel 1933 nasceva la pasticceria e nel '34 era realtà la nuova cattedrale che apriva i suoi portali ai fedeli, benedetta solennemente da vescovo mons. Consigliere. Dalla sommità morbida del colle sveltava nell'eburnea chiarezza delle murate, estasiando una città incantata ed abbagliata della cupola di rame splendente come

oro e merlettata di marmoree trine nel sole, fra le leggiadre simmetrie dei giardini e delle due fontane ottagonhe zampillanti sull'arioso quadrato della piazza.

Furono gli ultimi trionfi. Cinque anni dopo lo zio Francesco Paolo avrebbe chiuso il "Ristorante Regina" ed i suoi occhi per sempre... nefasto presagio d'un futuro disastroso. Don Domenico, da diciannove anni nocchiero del suo piccolo paradiso gastronomico, gli era vicino e frequentava la sua casa di Via San Giuseppe, il ristorante della Strada Larga (ribattezzata Via F. D. Roosevelt), e le cugine, che nel frattempo s'erano sistemate: Olga maritata ad un rilegatore di libri, Vincenzo Aculeo, Ida accasata con un tale Ernesto Brambini, Ester trasferita a Manfredonia. Il più giovane, il cugino Domenico, s'era ammogliato con una certa Cristina Cavallo... da lui (e solo per lui e per i suoi) il cognome sarebbe stato stravolto in Vitulli! Sai le solite sciatterie anagrafiche in cui suole incorrere la burocrazia.

Al di là di ciò... i rivolgimenti mondiali non ci risparmiarono, sebbene tuo nonno s'adoperasse di pilotare la sua nave in modo da galleggiarla nell'incipiente, tremenda bufera senza che il timone gli tremasse in mano. Nel 1940 eri un bimbo di due anni, Umberto, e ogni accadimento appariva più grande di te.

Andrea tuo padre... nel '40 aveva ventisette anni. Coniugato dall'Epifania del 1938 con Chiara Tufo, prima della guerra contava già due figli, te e tua sorella Maria Gertrude, nata nel 1939. Pasquale e Vincenzo nacquero fra il '42 ed il '48. Vincenzo, l'ultimo nato, a soli dodici mesi volò fra gli angeli... oh, i dolori non mancano mai! Paiono asciugare le lacrime talmente, che si ha l'impressione di non averne più di riserva. Il vento della rassegnazione le dissecca negli occhi delle madri desolate e delle divinità d'alabastro che vegliano le spoglie di bimbi, uomini e vecchi nei Campi Elisi, intendi nel cimitero fuori le mura.

Dentro il pomeriggio la vita prosegue, crudele, indifferente, nella sua tragica allegria. Sono strani, gli uomini... vogliono ricordare e insieme dimenticare, nella sincronia preoccupante di due gesti apparentemente diversi e d'identico fine: ristorare l'anima. Il ricordare aiuta a vivere, come grande sollievo è il dimenticare. Il ricordo sfuma i tratti più aspri, lima i dettagli sgradevoli; la dimenticanza agisce similmente e fa emergere del passato la fetta più dolce. Dimmi, perché ai bambini piace leccare la marmellata sul pane, al massimo ne rosicchiano la mollica e gettano nella polvere la crosta, dall'amarognolo sapore di farina bruciata? Il meccanismo è identico. I bambini che lo sanno l'hanno sempre fatto, lo fanno anche adesso: mondo è stato, mondo è e mondo sarà.

Com'era il mondo in cui Andrea, unico erede maschio dei Vitullo, capitò a Napoli, ad imparare il mestiere di pasticciare ed a prepararsi per l'investitura a delfino? Era il 1929, il calendario segnava il 18 febbraio. Caddero fogli e foglietti e... e il 24 ottobre avvenne il crollo di Wall Street.

Ma Andrea partì senza saperlo: doveva ancora succedere. L'economia mondiale in euforica crescita non lo lasciava prevedere. La febbre di un'inconsulta iperproduttività coglieva l'universo mondo in grado epidemico... i motori s'arroventarono fino alla totale fusione. La Grande Depressione, la crisi mondiale che investì e polverizzò intere fortune, innescò la recessione generale. Gli effetti di quel terremoto finanziario s'avvertirono fin nel microcosmo lontano delle province, ma non da subito.

Il sedicenne Andrea, vestito di giovanile entusiasmo, approdò in Via Maddalenella degli Spagnoli, a casa di zia Elvira... sì, zia Elvira Colacurti, la zia materna del nonno. La stradina passava sopra i Quartieri Spagnoli, il rione che costeggia la grande arteria di Via Toledo.

Don Domenico, come i bisnonni Vincenzo e Francesco Paolo, aveva intrecciato amicizie ed incontrato l'industriale Federico Caflisch. Tramite le conoscenze di papà, quando s'era addestrato cuoco alla scuola di mastro don Ferdinando al Circolo Unione, Andrea fu assunto apprendista proprio presso la premiata ditta "Luigi Caflisch & C.", proprietaria della rinomata pasticceria ai civici 414 e 415 di Largo Santo Spirito.

Ivi gli eredi Caflisch, Roberto e Carlo, mantenevano in piedi, con l'apporto dei figli Federico e Giorgio, una secolare attività industriale di pasticceri e liquoristi, accesa dall'avo Luigi Caflisch ai primordi dell'Ottocento.

Scendendo in Italia da Saint Moritz Luigi doveva comporre una saga che attraverso la Toscana e Roma si sarebbe conclusa serenamente a Napoli, dove aprì delle rivendite di liquori e di vini esteri in Via Santa Brigida ed in Via Toledo. Il figlio Luigi jr. ne seguì le orme, traghettò la ditta oltre i disordini risorgimentali del 1848 e, con la ripresa, tra il 1849 ed il 1851 inaugurò un secondo negozio in Via Toledo e, audace novità, una birreria a Capodimonte. La consuetudine al consumo della bevanda bavarese prese piede e ne favorì la diffusione in città, oltre che la nascita d'una terza filiale Caflisch, ancora in Via Toledo, con immensa soddisfazione di Luigi padre e figlio e con la partecipazione del nipote Alfredo.

S'era creata innegabilmente un'azienda a conduzione familiare, florida ed in continua espansione, che riscuoteva i consensi della Corte

e del patriziato partenopeo. Luigi jr. acquistò nel 1868 gran parte di Palazzo Berio dalla Duchessa di San Cesario. Eh, la nobiltà napoletana navigava in cattive acque dopo l'Unità e si rinsanguava vendendo, anzi svendendo le proprietà alla rapace borghesia mercantile, che sgomitava sacrificandosi ed osando l'intentato. Dolciumi, bonbon, torte, confetti, liquori e bevande inondarono a fiumi la grande via, e non bastò. Tra tutti i figli di Luigi jr. fu Alfredo a detenere le redini dell'attività paterna, che però dovette abbandonare per guai di salute.

L'azienda fu affidata alla serietà ed allo spirito imprenditoriale dei fratelli Roberto e Carlo, che acquistarono altri locali del Palazzo Berio, sede della casa madre, ed aprirono una succursale al Largo Spirito Santo, la "Confettere & Pasticcerie Luigi Caflisch & C.", dove papà Andrea svolse apprendistato.

Per lui fu solo l'inizio; poco oltre fu attratto in cambio d'una paga migliore dal proprietario della notissima pasticceria Disanto, in Via Filangieri, con annessa "tea room".

Nonno Domenico l'attendeva a Cerignola nella pasticceria ritagliata in un'area del ristorante. Non restava che rimboccarsi le maniche e spandere nell'aria aloni di vaniglia, di cioccolato e di zucchero che avrebbero suscitato l'acquolina in bocca e solleticato la bella gioventù discesa dall'aristocrazia feudale e dalla borghesia nascente. Era il 1933.

Il genio dei Vitullo pasticceri ideò inenarrabili dolcezze e ti consegnò le intramontabili deliziose ricette, segretissime, di creazioni dolciarie, che adesso tua moglie Rosaria sa ripetere con eccezionali risultati. I tradizionali dolci locali non furono tralasciati, ma le novità ebbero campo libero e spopolarono. Andrea sfoderò tutta la sua abilità nativa e la tecnica perfetta che i Caflisch gli avevano trasmesso.

Creazioni come la "Torta Mariage" ricoperta di pasta di mandorle e decorata con ghiaccia reale, il "Profiterole al cioccolato" bagnato da una salsa fluida di sua invenzione, la soffice "Torta Paradiso", di burro, uova e fecola, ideale per la prima colazione, la "Torta Delizia", di pan di Spagna, marsala e marzapane, la "Zuppa inglese meringata" furono... creature di buon gusto, e di che gusto! E dei gelati quale preferire? La sontuosa "Coppa Vitullo" o la "Coppa Reale"? La "Cassata Margherita" o la "Cassata siciliana"?

C'era l'imbarazzo della scelta persino nella varietà delle creme dedicate alle friabili cialde ed ai cono da passeggio. Fra i ragazzi, ora sessantenni, furoreggiò il cono "Cico", una cialda a più strati, ricoperta strato per strato di cioccolato, con sopra una palla d'ottimo gelato alla gianduia velata di croccante cioccolato fuso: una trovata stratosferica, una golosità che contagiò anche gli adulti.

Don Domenico e don Andrea Vitullo curarono tutto magnificamente, dalle materie prime garantite fresche e genuine, scelte come sempre da fornitori di provata fiducia, alle attrezzature tecnologiche, che furono ammodernate nei piani di cottura e negli impianti di refrigerazione e di preparazione dei loro "manufatti", con un occhio al vasellame da ristorante e da bar, ai vassoi di cartone ed agli imballaggi, perfino al design del logo sulla carta patinata, l'involucro salvafreschezza che ne avvolgeva l'originale bontà.

Ed accanto a Rosaria, un giorno la tua Chiara si sarebbe messa a guardare affascinata le magie che le tasche da dolci cesellavano nei riccioli e nei ghirigori di caramello, di panna e di spuma al burro sulle torte ammantate di candida glassa o di "ganache" al cioccolato.

Peccato che scoppiò la guerra. Qua sul Corso gli arroganti stivaloni di cuoio lucido degli ufficiali tedeschi intimidivano la gente, preoccupata per gli esiti cui l'alleanza italo-tedesca avrebbe condotto.

"Der Mensch ist was er isst": l'uomo è ciò che mangia, dice un proverbio teutonico. Che cosa potevamo mai essere noi, mangiando quello che le cotenne teutoniche ci avrebbero propinato? E Mussolini... possibile che non lo capisse? Irreggimentato il popolo col lavaggio al cervello dei diktat, dei raduni, delle marce al "passo dell'oca" e delle adunate oceaniche, il governo siglò il Patto d'Acciaio ed impegnò l'Italia in un rovinoso comparaggio. Una nazione intera fu obbligata a seguire le direttive spavalde ed irresponsabili dei tedeschi, allargando l'alleanza al lontano Giappone: e fu l'Asse Roma-Berlino-Tokyo.

Nella campagna furono create basi militari per i Tedeschi, venuti a spadroneggiare in casa nostra. Le larghissime piste d'atterraggio d'un aeroporto tedesco sconvolsero le zolle della masseria "La Vangelese", spazzando via la capanna di Michele... sì, di Michele Di Vittorio, il padre di Peppino, Peppino "nostro", che diventò "di tutti": l'internazionale Giuseppe Di Vittorio. Egli nacque fra noi, lottò ed amò questa città come sua madre. Ma sopra ogni altra cosa ebbe a cuore le sorti delle masse lavoratrici, per le quali si batté ad alleviarne ogni disagio materiale e a migliorarne le condizioni di vita. Convinto sindacalista, nutrì inconcussa fede nella sua missione ed assunse ruoli di rilevanza mondiale, guadagnandosi il rispetto di coloro che gli erano ideologicamente avversari.

Vedi, Umberto, quanto consegue chi crede in quello che fa... un po' come accadde a tuo nonno Domenico ed a tuo padre Andrea.

Durante la guerra le materie prime, qui sempre in cornucopia, s'avviavano ad esaurirsi. Questa terra, la fonte viva cui attingere saporite risorse, parve morire.

Si temé una carestia più paurosa di quella del 1895, quando una poderosa gelata annichilì uomini e raccolti, bruciando più del fuoco.

Il 1943... fu il fuoco dell'inferno in terra. Il Governo si sciolse il 25 luglio e l'8 settembre, festa della Vergine di Ripalta nostra protettrice, l'armistizio con gli anglo-americani parve illuminare il buio, ma non fece che precipitare l'Italia nel caos totale e nel disorientamento peggiore che si possa dare al mondo. Qualche giorno prima a quaranta chilometri da qui s'era perpetrato un massacro, un bombardamento grondante sangue e vittime innocenti, che rase al suolo Foggia e rovesciò dal capoluogo una marea di sfollati da sfamare e di morti da seppellire in misericordia corporale. Senza più misericordia, a forza di bombardamenti dal mare alle Alpi gli Alleati intesero domare Hitler e sloggiarono i Tedeschi, vincendo la guerra ad altissimo prezzo. Pare così facile da raccontare in due parole ed invece fu complicato, maledettamente complicato.

A Cerignola, come altrove, gli Americani soppiantarono i "Kameraten", occuparono i punti-chiave e requisirono tutto il requisibile, a capo di lista il ristorante di tuo nonno e di tuo padre... ciò che era loro costato una valanga di sacrifici in un attimo cadeva con uno schiocco di dita nelle mani dei liberatori e si convertiva in un dancing per ballarci il loro boogie-woogie.

Giocoforza l'attività di ristorazione e di pasticceria traslocava dirimpetto al Duomo, a Palazzo Manfredi, già sede del Credito Agricolo, dov'era il Circolo Ufficiali del presidio americano, mentre i proprietari si rifugiavano prudentemente nei propri possedimenti "extra moenia". Don Domenico Vitullo imbandì mensa per il "town mayor" e il suo entourage, guadagnando un notevole indice di gradimento presso i voraci leopardi di Churchill e di Eisenhower: "Non mangiavamo così bene da prima di questa sporca guerra..." commentarono, bontà loro, gli Alleati. Con le farine tirate giù dai mezzi da sbarco e la "egg powder", le uova in polvere, fu anche troppo quello che riuscirono ad impastare per loro, lui e don Andrea. E la gente imparò a mangiare il castagnaccio, visto che la polvere di castagne era rimasta la sola a consolarci, almeno temporaneamente. I tempi tristi insegnarono a saper fare di necessità virtù. Il resto... "Il resto è silenzio".

E nel silenzio mosse le penne un "Adagio" di resurrezione: pian piano, dolcemente, un aleggiare di melodie, di pentagrammi, di biscrome... alla crema, al cacao, alla vaniglia spiccò un lungo, dolcissimo volo.

## IL VOLO - Epilogo

Il volo... quando la vita di qualcuno si libra verso alte mete, quaggiù si dice: "Ha preso il volo!". Ed i tuoi lo presero, il volo, anzi lo "ripresero", finalmente, nel ritrovato spirito di riconciliazione che pervase gli Italiani all'indomani del referendum del '46, dinanzi alla neonata Carta Costituzionale, figlia di quegli ideali di democrazia e di libertà per i quali molti avevano speso o perduto la vita.

Don Domenico e don Andrea, collaborati da donna Nicoletta nell'office ed alla cassa da don Ernesto, il fratello di tuo padre, s'allacciarono per mano in una danza che rifuse fra il sommo piacere di tutti e nella rinnovata fiducia in se stessi e nel futuro. La ricostruzione li rese accorsatissimi e premiò il gioco di squadra.

Negli anni Cinquanta si riconfermarono clienti i soliti eccentrici patrizi (purché risparmiati dalla *grandeur*, che talora li gettava sul lastrico per essersi giocati palazzi e terreni sul tappeto verde) che gli fecero sceneggiare pantagruelici banchetti.

Si rinnovarono i fasti del memorabile "pranzo dei cinquecento" a Torre Giulia, tenuta di Casa Pavoncelli. I fautori dell'Acquedotto Pugliese, i signori dello scoglio di Frisjo, con palazzo a fior d'acqua nel golfo di Napoli e dimora padronale in Piano delle Fosse, agli sgoccioli dell'Ottocento avevano convocato gli antenati cuochi Vincenzo e Francesco Paolo Vitullo ad allestirlo e ad imbandirlo per ospiti di riguardo di ambito internazionale. Del novero un gruppetto d'osservatori giapponesi, curiosi della sperimentazione vitivinicola praticata nella suggestiva cornice della loro azienda modello. Tutto riuscì alla perfezione, finanche i biscotti alla marmellata d'amarene... i giapponesi se ne leccarono i baffi.

Ma nel dopoguerra s'affacciò pian piano un tipo diverso di clientela, meno selezionata ed elitaria, amplificatasi gradualmente alle fasce sociali più svantaggiate; una clientela che, incoraggiata e gratificata dalle più floride condizioni economiche concesse dall'italico "new deal", volse le preferenze a beni di consumo tradizionalmente considerati voluttuari e si sentì privilegiata e fortunata a permettersi di prendere l'aperitivo con l'olivetta di Spagna, (la nostra "Bella di Cerignola"), il "timballo di tagliolini alla finanziaria", il "perfait au café", l'esclusivo dessert semifreddo che faceva andare in visibilio i conti Pavoncelli, e le favolose meringhe, ormai alla portata di tutte le tasche.

Ospiti delle sale e dei tavolini all'aperto, all'ombra delle tende da sole nei dorati pomeriggi d'estate gustarono i buoni dolci e la "Coppa Vitullo", il cavallo di battaglia, la godibile specialità di punta del "Bar Reale", in atmosfere serene e cordiali.

La qualità della produzione permase immutata... l'affermata bontà e genuinità degli ingredienti continuò a distinguerla e ne assicurò il rapido smercio. Non c'era pericolo che vi assillassero fondi di... magazzino da smaltire; mai che un solo "ministeriale", uno di quei maxi cioccolatini ripieni di ricotta e di pan di Spagna bagnato di maraschino, o una cassatina se ne stessero soli soletti a fine giornata, in un angolo della vetrinetta.

E ancor meno avvenne che si fossero verificate intossicazioni alimentari in chi aveva consumato i prodotti dell'arte di tuo nonno, di tua nonna e di tuo padre. Essi richiesero sempre il massimo da se stessi, dai fornitori e dal personale impiegato, il che li pose al riparo da inconvenienti in cui analoghi esercizi cittadini in concorrenza ebbero ad imbattersi, raramente, ad onor del vero.

L'unica nota stonata in tanta armonia fu l'immatura scomparsa di tua madre, la signora Chiara. Era il 1957. Don Andrea se ne immalinconì, ma da autentico uomo del Sud, non resistette a lungo senza una compagna. Tu non avevi che diciannove anni, Umberto, e forse non avresti approvato completamente quelle seconde nozze, se tuo padre non avesse preso in moglie la sorella di tua madre, la zia Rosaria.

Nel '49 avevi già pianto tuo fratello Vincenzo e con la morte di mamma Chiara altre lacrime il vento ti evaporò dalle guance... ma non dal cuore. La zia Rosaria ti consolò, pur consapevole che non ne avrebbe preso il posto.

La vita gira e non ammette soste; la tua famiglia così ricostituita ricominciava a girare attorno al focolare rassicurante del ristorante e della pasticceria... su quei poli gravitava la tua vita. Un tourbillon d'occasioni eleganti, fra spozalizi, compleanni, battesimi, cresime e ricorrenze pubbliche e private, laiche e religiose, coinvolsero voi ed i vostri collaboratori nella fornitura d'un servizio in cui la fantasia creativa di tuo padre dominava deliziando i clienti della più varia estrazione ed era per loro sinonimo di classe e finezza.

Nel palmares collezionaste, fra l'altro, più d'un divo dello spettacolo, della canzone italiana e della televisione, di passaggio per la città, la cui presenza onorò queste sale.

Furono serviti con la consueta solerzia ed ebbero a complimentarsi per la qualità e la squisitezza dei cibi gustati. Vennero a pranzare qui personaggi famosi... dal principe Antonio de Curtis, in arte Totò, che durante le riprese del film "Gambe d'oro" girato in città, elargiva laute mance ai camerieri (triplicando l'importo del conto!), a "Mister Volare", il Mimmo nazionale Domenico Modugno, che in tournée con la fantastica soubrette Delia Scala, ospiti all'hotel "Moderno", recitavano al Mercadante in "Rinaldo in campo", la commedia musicale di Garinei

e Giovannini; qualcuno ricorda la popolare cantante Orietta Berti, che si fece gioiosamente immortalare col barman. Gli anni Sessanta furono formidabili e formidabile l'impegno profuso. D'estate la popolazione raddoppiava con l'arrivo degli emigrati al Nord, in vacanza quaggiù dalle fabbriche e dagli opifici di Torino e Milano.

Dalla metropoli lombarda scese un rappresentante della Motta s.p.a. con l'idea di rapinarvi il brevetto della "Cassata Margherita", d'esclusiva creazione di don Domenico, assurta a grande notorietà. Non se ne fece niente: i Vitullo compatti, gelosamente compatti, ne rifiutarono le allettanti offerte.

Nondimeno, a cinquant'anni esatti dalla fondazione, don Domenico Vitullo decise di cessare l'attività di ristorazione e di chiudere il "Reale".

Fu scelta meditata, compiuta con lo spirito dell'attore di chiara fama che, all'acme, al culmine del successo, esce di scena prima che i suoi fans ne avvertano la stanchezza.

E' giusto così... una brillante collezione d'orgogliose soddisfazioni va chiusa prima che una defaillance o una battuta d'arresto l'avvolga nelle nebbie della mediocrità, a riflettori spenti.

Nel 1970 dunque il "Ristorante Reale", ex "Royal", concludeva la sua felice parabola ancor nell'alone luminoso dell'"occhio di bue", con un dignitoso, applaudito inchino dal palcoscenico. E longevo d'ottantacinque anni, don Domenico si ritirava anche lui con una bella riverenza, in un'epoca in cui non si usava ancora applaudire ai funerali. Dio l'abbia in pace... era il 1972, nella sua casa in Via SS. Trinità.

Le genti che oggi corrono in folla alle esequie di grandi e piccoli, oh, se l'avrebbero congedato con un lungo, sonante ed affettuoso applauso! Ed avrebbero applaudito "la principale", donna Nicoletta, in quel freddo giorno di febbraio del 1981, quando anche lei, la novantunenne "lady di ferro", s'inclinò all'inclito pubblico.

Tramontava con entrambi un mondo, un piccolo mondo antico che pareva archiviato e che questo tuo sogno pomeridiano, un viaggio del cuore e del ricordo, ti ha fatto risognare e ricordare, sciogliendo i sigilli del forziere dei gioielli di famiglia, del tuo inestimabile tesoro. Carte ingiallite, le carte che il vento sfoglia impietoso... ma non ingialliranno le parole che ti sei detto nel sommesso soliloquio di un'ora, nella nostalgica conversazione con te stesso. Et après... "après moi le déluge" recitò la profezia d'un re.

Un benefico diluvio dilagò dalle mani di Andrea, che abbandonò questa sede e continuò a far dolci più in là, molto più in là, nella centralissima Via XX Settembre, col suo "Bar Reale".

Lentamente l'agorà di Cerignola era scivolata oltre la gloriosa Piazza Carmine (rinominata Piazza Antonio Gramsci), verso la soleggiata conca culminante nel Duomo maestoso, cui tutta la città guardava con orgoglio.

Furono giorni prodigiosamente pieni: gli ordinativi si susseguivano frenetici, il telefono squillava ininterrottamente sopra una valanga di torte, di pasticcini, di delicatezze d'alto gradimento, che la gente la domenica veniva ad acquistare nella rituale sosta in pasticceria, dopo Messa e dopo la passeggiata ai giardini, o che don Andrea recapitava nel suo giro a domicilio, sontuoso ed inappuntabile.

Rammenti, Umberto? Tu... tu non ti sei mai cimentato fra farine, zuccheri, lieviti, aromi: rappresenti la generazione di buco. Tu ti occupi d'arida amministrazione, di contabilità, di consegne, in città e nell'hinterland. Sei sempre in movimento... difficile metterti "il pepe sopra la coda", più difficile farcelo resistere. Con te la vena creativa della tua prosapia si smarrisce momentaneamente, come le acque d'un rivo col salto fatale nelle profondità d'una misteriosa dolina, a scavare meraviglie di cattedrali di luce nelle oscurità sotterranee. Ma poi quel torrente di mille gocce d'acqua, disciolte e coagulate in spettacolari stalattiti, risorge e riaffiora fatalmente, improvvisamente. Il testimone, la bacchetta fatata dei Vitullo l'ha raccolto un'adorabile damina, tua moglie Rosaria Sorbo.

Lei, "la principale", dapprima timidamente, poi con destrezza sempre maggiore, candida nella sua bianca cuffietta va reggendo il timone della pasticceria.

I Sorbo sono famiglia di volontà, ferrea quanto la corona longobarda, di solida tradizione d'onestà e di laboriosità... una schiatta di piccoli proprietari, d'artigiani validi, imprenditori di se stessi, che nelle recenti generazioni ha sfornato un gruppo di diplomati, laureati e di professionisti, cui c'è da fare tanto di cappello.

Tua moglie, che è di quella buona pasta, con in cuore i segreti trasmessi a lei, semplice aiutante, dal genio di don Andrea e con la sue doti di creatività, ha lavorato in affiatata comunione con te, navigando in queste acque fino al 1987. Da ragazza ha seguito il suocero con devoto ardore da neofita e ne ha assorbito a spugna gli insegnamenti.

Filando d'amore e d'accordo, vi siete divisi i compiti in grande complicità, emulati da Chiara, la primogenita, l'unica delle vostre figliuole, le tue tre "Grazie", cui arrise il sacro fuoco della passione, fermamente intenzionata a salvare la coerenza della vocazione dinastica. E' un sentimento che né Deborah, né Yuna, le sue sorelle, hanno saputo

condividere.

Ci si deve sentire potenti a riconoscersi dei predecessori illustri; ma bisogna mostrarsi eredi di pari valore, se veramente se ne vuole eternare il prestigio.

Come Rosaria, ha imparato sul campo, la Chiara; lavora da autodidatta e sembra nata per "pasticciare". Per forza... è nipote a quel nonno: buon sangue non mente.

Don Domenico e don Andrea l'hanno vista nascere, nel 1964: il "Ristorante Reale" dei Vitullo era vivo e vegeto e tirava benissimo, unitamente alla pasticceria. Ma... c'è sempre un "ma". Nel 1986 don Andrea decise di vendere la licenza ed il logo della pasticceria; e lo fece in tua assenza, quasi a tua insaputa.

Ad ottantatré anni un uomo, che ha lavorato una vita, avrà pure il sacrosanto diritto di riposarsi, no? Allora una forza invincibile ti suggerì di riaprire bottega là dove il nonno s'era fermato. Chi aveva acquistato la licenza dettava vincoli all'utilizzo del logo? Ebbene, ti si è accesa la lampadina... e la tua connaturata perseveranza ha trovato la soluzione, inventando un logo diverso. Così col beneplacito del fantasma del "Royal", del nonno Domenico, è nata la pasticceria "Vitullo 1920".

Lo sapevi, niente sarebbe stato come prima... e gli spazi s'erano dimezzati: alla morte del nonno una sala fu ereditata da don Ernesto, tuo zio. Ma per quel che intendevi impiantarci poteva bastare. Stabilendoti qui, non potevi onorare più affettuosamente e degnamente la memoria di Domenico "Royal".

Il suo ectoplasma s'è degnato di venire a ringraziarti sul guanciale per aver voluto risognare il suo sogno nella realtà vera, seppur mutata... e Rosaria ti è stata accanto, ad accompagnarti nella vecchia e nuova avventura di sempre, in groppa ad un Pegaso alato.

Il volo lo spiccate proprio in questo magico recinto, al calore d'un forno d'avanguardia e con l'ausilio del superfreddo... con la terra, l'aria, l'acqua ed il fuoco alleati, asserviti ai vostri voleri e pronti all'umana felicità.

Punterete sulla qualità coniugata alla fantasia, "per dare al consumatore la certezza di cosa compra" fischietta uno spot. E' la ricetta classica... funziona bene l'ammaestramento d'esperienza e di saggezza dei tuoi antenati, che un giorno vendettero qualità e fantasia.

Oggi i mantecatori ed i montapanna lavorano a pieno ritmo, pilotati da Rosaria e da Chiara Vitullo, che inventano tartufi al cioccolato, mattonelle di biscuit e Cointreau, profiteroles al limone, ancora, ancora

e ancora... ed i quattro "moschettieri", don Domenico e donna Nicoletta, don Andrea, partito nel 1996, e don Ernesto, ritrovatosi con tutti loro nei celesti pascoli nel 2003, vi benediranno felici, sotto l'immane supervisione dei "pionieri", don Vincenzo e don Francesco Paolo Vitullo da Bomba, nei loro spumosi berretti da cuochi.

In questo cielo l'aria turbinosa di tramontana pare essersi placata. Che ne dici di riaprire la vetrina, Umbè? Ormai è ora... scherzando e ridendo si sono fatte le quattro. Sii impassibile coi clienti, mi raccomando: dalla tua riservatezza non traspai neanche una briciola dei pensieri, dei sogni e delle emozioni di poco fa. Digli che se ne sono andati al vento. A momenti saranno qui e si faranno solleticare dai dolci tradizionali, dai "mostaccioli" e dai "sospiri", i "raffaiule" dei loro nonni e dei loro padri. Ci stravedono. Chiamala come vuoi, corsi e ricorsi storici, reflusso o ricerca d'identità, li vorranno, perché gustarli oggi fa tendenza... è "no global".

Della romantica visione, impressa nella memoria alta, che ti ha preso per mano, è rimasta una pagina bianca; sarà Chiara a scriverti sopra la sua bella favola di panna montata e di crema Chantilly, ad orlarla di pizzi di zucchero glassato, a serigrafarla dell'ambra del caramello, a tempestarla di topazi e rubini di frutta candita... col calamo ispirato che tu e Rosaria avete saputo donarle. Con quel flauto magico tua figlia li calamiterà, l'incanterà tutti: sarà l'innovazione nella tradizione. Sulla scia del dardo di luce calda ed infinita, scoccato dall'arco d'un arciere, non più misterioso, adesso, nel tempo presente, in questa galassia... vicino, vicino.

## AMARCORD... IL "ROYAL"

Dal *secretaire* di famiglia una ghirlanda di lettere ricomponne brani di storia dimenticata. Ma la storia è figlia del ricordo. Scritto o orale che sia, il ricordo è il superstite testimone d'istanti e d'avventure di vita di uomini e cose; è il segno d'accadimenti attraversati dall'umana esistenza, nel bene e nel male, edulcorati ed eternati dalla memoria. Il ricordo legato ad un piacevole evento nel linguaggio comune si suole definire in assoluto "un bel ricordo". E', in opportuna metafora, la fetta di torta che, rimasticata idealmente, lascia la bocca buona, forse più di quando nel reale fu gustata, col permanere d'un gradevole retrogusto; nell'ovvietà, consta essere la reminiscenza più gradevole fra tutte. Augurare ad un neonato d'avere bei ricordi significa predirgli un'esistenza fortunata e felice. Dunque, non c'è niente di meglio d'un bel ricordo.

Una ghirlanda di lettere vergate e pervase di struggente nostalgia resuscita le memorie mai sopite di collaboratori, camerieri, amici e protagonisti che hanno intrattenuto rapporti con la famiglia Vitullo e l'hanno amata. Tutte potrebbero cominciare con "Caro Ristorante Royal...", tutte ripropongono istanti di vita vissuti in prima persona, efficacemente significativi di un'esperienza felice, che è grato rievocare e rileggere "in corsivo", firmata dal sentimento di coloro che le scrivono e qui testimoniata dal vivo nell'affettuosa semplicità delle loro parole.

### FRANCESCO MASTROSERIO

*Mi chiamo Francesco Mastroserio. Ho ottant'anni.*

*Quando ero ragazzo frequentai le elementari con la maestra La Serpe, che mi stimava e aveva talmente fiducia di me da affidarmi spesso la sorveglianza della sua bambina.*

*Durante la refezione scolastica, per mio espresso desiderio, facevo già allora il cameriere.*

*Finite le elementari, poiché lo studio era per me faticoso, all'età di undici anni, mio padre, caffettiere e pasticciere per conto suo, mi mandò a imparare il mestiere presso il Ristorante Royal.*

*Agli inizi facevo lo sguattero di cucina. Fra le altre incombenze, il mio compito principale era quello di accendere il fuoco a carboni.*

*Il Ristorante era molto conosciuto e apprezzato anche fuori, sia per quanto riguardava la gastronomia che la pasticceria. Infatti don Domenico e don Andrea venivano dalla scuola di Napoli. Io, essendo diventato una persona di fiducia, facevo un po' di tutto.*

*Gli anni passarono. Venne la guerra e subimmo l'occupazione prima dei tedeschi poi degli anglo-americani.*

*Questi ultimi eseguirono in città diverse requisizioni fra cui quella del nostro locale, molto apprezzato e frequentato allora da clienti provenienti da famiglie molto in vista: Terenzio, Manfredi, Colucci, Dibisceglie, Ruocco, Damati, ecc.*

*Gli americani intanto avevano trasformato il Royal in un dancing, mentre don Domenico, con tutto il personale si trasferivano presso il Circolo Ufficiali americano situato presso il Palazzo Manfredi, dove il mio principale fu molto apprezzato come cuoco dal Maggiore (Mayor). Intanto la famiglia Manfredi aveva temporaneamente traslocato presso i suoi possedimenti di campagna.*

*Finita la guerra don Domenico, insieme al suo omonimo cugino: Domenico Vitullo, riaprì il Ristorante Regina, in Viale Roosevelt, per mettere al servizio del parente la sua perizia di ristoratore e la sua esperienza. In seguito tornò al Castello, con il Reale.*

*Don Domenico e don Andrea erano molto esigenti con i loro dipendenti. Ed io qualche volta, da ragazzo, ne ho fatto personale esperienza. Fra gli infiniti ricordi di quel periodo è rimasta impressa nella mia memoria una brutta caduta che feci dietro al bancone. Mi si spezzarono tre denti. Il Principale mi mandò dal dottor Pappalepore che veniva da Napoli e abitava nella casa di Mascagni. Don Domenico pagò trecentoventi lire per le mie cure: una bella cifra per quei tempi. Parafrasando il Vangelo mi sento di affermare, in conclusione, che molti furono chiamati alla ristorazione ma pochi furono gli eletti come don Domenico e suo figlio Andrea dopo di lui.*

### **GIOVANNI ROSATI**

*Mi chiamo Rosati Giovanni, ho sessantasette anni.*

*Un mercoledì di luglio del 1951 il signor De Rosa Pasquale, che già lavorava come cameriere presso il Royal, chiese ed ottenne da mia madre, per togliermi dalla strada, il permesso di portarmi a lavorare con lui. Avevo dodici anni. Fui subito assunto come ragazzino tuttofare: le mie specifiche incombenze erano quelle di portare i caffè a domicilio e pulire la cucina e il ristorante. I proprietari erano Domenico Vitullo e la consorte Nicoletta. Il figlio Andrea aveva le mansioni di pasticciere. Prima di assumermi definitivamente mi sottoposero ad una prova, diciamo "iniziatica". Nascosero cinque lire in un angolo per terra e attesero la mia reazione. Quando, nel pulire la sala, trovai i soldi, corsi subito dalla Principale e glieli consegnai. Come risposta lei mi diede una carezza.*

*Fra i clienti abituali ne ricordo alcuni: il signor Giovanni D'Arcangelo (che io chiamavo zio), don Antonio Pedone, il signor Antonio Cicolella, il conte Antonio Pavoncelli e suo nipote Giuseppe, il conte Federico Pavoncelli, l'avvocato De Amicis, la signora Cafiero, la contessa*

*Incarinati, il signor Raimondo Morra, Filippo Lopane, Ciro Dimmito, Antonio Campagnola (non l'insegnante), Luigi Parisi, Ciccillo Pietrantonio, Giuseppe Merra, Pietro Latini, Orazio Marinelli.*

*Fra i prodotti della pasticceria più gustati e richiesti ricordo la "Crema all'uovo", la "Coppa Vitullo" (che è un alchermes con frutta candita, una palla di crema all'uovo, panna e ciliegina); la "Coppa Reale" (formata da tre palline: una di gianduia, una di crema all'uovo, una di pistacchio. Il tutto era ricoperto di salsa di cioccolato).*

*Vorrei, a questo punto, citare un paio di episodi che ricordo sempre molto volentieri.*

*Era il 1963. Si presentò al Royal un rappresentante della Motta di Milano. Egli conosceva già per fama la "Cassata Margherita", un prodotto tipico della pasticceria del Royal, su ricetta esclusiva di don Domenico Vitullo. Egli chiese di poterne acquistarne il brevetto.*

*Domenico chiese un po' di tempo per discuterne in famiglia. Dopo una settimana l'emissario della Motta venne con un altro tecnico per ottenere il consenso alla cessione a tutti i costi e a qualsiasi prezzo. Domenico e Andrea rifiutarono decisamente.*

*Nel 1968, dovendo trasferirmi a Torino per lavorare in Fiat, mi fu data dai signori Vitullo una lettera di referenze che fu molto apprezzata dal personale di Mirafiori e mi spalancò le porte della fabbrica. Posso aggiungere che addirittura mi fu data la mansione di sorvegliante che, come prassi, veniva affidata ad ex carabinieri.*

*Ricordo inoltre che don Domenico era una persona molto esigente con il personale ed in fatto di acquisti: sceglieva sempre la merce migliore.*

*Il Royal è stato per me come una scuola. Vi ho appreso l'educazione e l'importanza di certe virtù, come l'onestà.*

*Fui anche fortunato a lavorare sotto i signori Vitullo, in quanto, cosa rara a quell'epoca, mi furono conteggiati ai fini pensionistici anche i tre anni di apprendistato, che mi erano stati pagati regolarmente.*

## **FELICE RUSSO**

*Mi chiamo Russo Felice, ho 52 anni.*

*Ho preso servizio al Ristorante Reale il 24 maggio 1967. Prima ho lavorato, in qualità di garzone presso il locale "Tazza d'Oro".*

*Quando mi proposi a don Andrea Vitullo e fui accettato, felice come una pasqua, andai subito a riferirlo a casa ai miei genitori. Ricordo che mio padre Luigi, stupito e incredulo, esclamò: "E proprio tu devi andare a lavorare in quel posto?".*

*Infatti il locale godeva di grande considerazione presso i cerignolani di quel tempo.*

*Agli inizi entrai come garzone addetto alle consegne a casa. In*

*seguito diventai apprendista-barista. I miei principali erano: il titolare don Domenico, don Andrea (pasticciere), don Ernesto (collaboratore alla cassa). Il Reale era un'azienda a carattere familiare alla quale devo molto perché mi ha insegnato importanti lezioni di vita. Del resto noi dipendenti passavamo le nostre giornate più sul posto di lavoro che in famiglia. Infatti eravamo impegnati anche di domenica.*

*Ricordo che all'ora di pranzo noi del personale guidavamo la gente al ristorante e rimanevamo a guardia delle loro macchine per una maggiore tranquillità.*

*Don Domenico e don Andrea non erano eccessivamente severi con noi ma sul lavoro pretendevano la massima serietà ed impegno.*

*Fra i clienti abituali ricordo: il dottor Giuseppe dei conti Pavoncelli (direttore del Credito Agricolo, aperto per aiutare l'imprenditoria locale), la principessa Tosti di Val Minuta (che abitava nel palazzo situato in Via Roma dove attualmente ha sede il Banco di Napoli), don Mimì e don Ottavio Rosa, l'ingegner Palazzo e Consorte, le signorine Rosati e le signorine Anna e Caterina Codella.*

*Vorrei citare, a questo punto, un episodio divertente. Un giorno, un mio compagno di lavoro Paolino, che tornava da una consegna in bicicletta con i capelli tutti arruffati, venne accolto da don Domenico Vitullo con queste parole: "Con quei capelli mi sembri il maestro Mascagni". Il mio compagno fraintese le parole del principale e corse a casa della signora Nicoletta dicendo che era stato mandato a ritirare il quadro di Mascagni. La signora telefonò preoccupata al ristorante per avere chiarimenti in proposito. Tutto finì in una risata generale.*

*Ho lavorato per vent'anni con la famiglia Vitullo e quei ricordi, il legame che ho intrecciato con quelle persone rispettabilissime, rimarranno per sempre impressi nella mia memoria.*

## **PAOLO BONAVITA**

*Mi chiamo Paolo Bonavita, detto Paolino. Ho 51 anni.*

*Quando avevo 11 anni lavoravo come garzone presso il Bar Pensa, situato in Via Vittorio Veneto, presso l'antica caserma dei carabinieri.*

*Un giorno Cristoforo, amico di mio padre e dipendente del Bar Pasticceria Reale, chiese alla mia famiglia il permesso di portarmi a lavorare insieme a lui. E così avvenne.*

*Ricordo che il titolare, don Domenico, non voleva mai vederci inattivi e ci trovava sempre qualcosa da fare.*

*Poiché avevo per natura i capelli spesso arruffati li bagnavo con acqua e molto sapone. In tal modo asciugandosi diventavano molto duri. Il gel non era stato ancora inventato e comunque a quell'epoca non ci sarebbero stati neppure i soldi per comprarlo.*

*Ricordo che nel 1969 venne a Cerignola una famosa compagnia*

di rivista: "Rinaldo in campo", con personaggi famosi come Domenico Modugno e Delia Scala, che dormivano presso l'hotel Moderno ma pranzavano da noi. Questi misero in subbuglio l'intera cittadinanza. Il mio compito specifico era quello di contenere l'entusiasmo dei bambini fuori dal locale.

Poiché l'autostrada non c'era, la maggior parte del traffico da Foggia a Bari e viceversa, era convogliato per il centro di Cerignola.

All'ora di pranzo avevamo il compito di indirizzare i potenziali clienti verso il Royal piuttosto che verso un altro locale concorrenziale, a noi vicino. Era una guerra senza esclusioni di colpi.

Verso le 13,00 di ogni giorno io mi facevo un panino alla salumeria di fronte per poter continuare la mia mansione di posteggiatore. A casa si tornava verso le 23,00.

Ricordo inoltre che avevamo anche il compito talvolta di portare su delle "spaselle", dei tegami con brodo, pastina, mozzarella, pane e prosciutto nelle case dove c'erano dei morti. Tale usanza era storicamente definita "u cunz".

Solvevamo questa incombenza senza tanta paura. Infatti la fame e il bisogno di quattrini non ci permettevano questo lusso.

Tornato da militare nel '77, dopo alcune peripezie, feci tesoro degli insegnamenti che mi avevano impartito i signori Vitullo e aprii con altri due soci, anch'essi ex dipendenti del Royal, il locale "Bar Pasticceria Sud".

In conclusione devo qui affermare che sono stato sempre sentimentalmente legato e riconoscente verso i signori Vitullo. Come uno scolaro può esserlo verso i suoi maestri.

## MARIA PIA GRAZIANI

### SOLO LE MERINGHE SI SONO SALVATE DAL FUOCO DEL PASSATO?

Mia madre era un continuo fare: si alzava presto la mattina per essere pronta all'arrivo degli operai e poi andava con loro a raccogliere le olive. A fine giornata tornava a casa e seduta alla scrivania faceva i conti e teneva le pratiche dell'amministrazione.

Non appena faceva buio correva a Cerignola all'Associazione allevatori, al Consorzio Agrario, di qui e di là, ora per pensare alle olive, ora per vendere gli agnelli, ora per sbrigare le mille pratiche necessarie all'azienda agricola. Tuttavia non lasciava passare giornata senza andare al telefono pubblico per sentire la voce di papà che, dal suo studio romano di avvocato rotale, traeva forza, conforto, stimolo da quel loro momento di incontro virtuale. Al ritorno in campagna, esausta, beveva un uovo fresco e se ne andava a letto per iniziare

*l'indomani una giornata altrettanto intensa.*

*Quand'ero piccola, non andavo volentieri in Puglia perché non ci poteva essere nessun momento in cui sentivo la mia mamma tutta per me. Né di inverno e neppure d'estate, quando, per farmi contenta, (o perché non erano venuti a raccogliere il grano o perché era riuscita ad inserire nei ritmi della giornata tre ore di tempo libero), mi accompagnava in macchina a Torre di Rivoli e ci stendevamo sulla spiaggia per riscaldarci al sole, tutte e due felici di respirare ed ascoltare insieme la musica del mare; ma dopo un bagno troppo frettoloso per godercelo, dovevamo già ritornare in campagna.*

*Per non vedere il mio sguardo deluso mia mamma mi diceva: "Non te la prendere se andiamo subito via, stasera ti porto a cenare al Reale!"*

*Sapeva indubbiamente che per me e per noi tutti, bambini e grandi, questa notizia era una grande festa. Ci piaceva trovare un luogo dove eravamo accolti, dove tutti ci conoscevano e sapevano dei nostri gusti: il timballo di tagliolini alla finanziaria (piatto preferito di mia madre), il parfait di caffè, il semifreddo adorato da mio padre, le meringhe di cui non solo noi tutti andavamo matti, ma anche i nostri figli quando è nata la pasticceria "Vitullo 1920".*

*Al ristorante, nei tavoli vicini, trovavamo sempre degli amici di famiglia come don Guido Frangipane, a volte accompagnato da mio zio Giustino Graziani, don Antonio Pavoncelli, il barone Marcello Cirillo, Luigi Di Loreto, Gino De Amicis (proprietario della Pignatella), e il barone don Gino Zezza, o qualcun'altro con cui mia madre si intratteneva per chiedere se avessero venduto il grano oppure qualche altra faccenda agricola, che ancora una volta mi portava via la sua attenzione.*

*Una sera d'estate, di ritorno dal Reale, mentre dalla macchina sentivamo intensissimo il profumo delle stoppie, c'era uno strano bagliore nell'aria e più ci avvicinavamo alla nostra casa in mezzo ai pini, più il bagliore si faceva chiaro e luminoso.*

*Mia madre si era improvvisamente irrigidita: "Vuoi vedere che è il grano a bruciare?" Difatti era proprio il nostro grano che aveva preso fuoco da una stoppia vicina. Le fiamme erano altissime, ne ero affascinata e sarei stata un'eternità a guardare il fuoco. Pensavo che doveva essere stato così l'incendio di Troia appena studiato a scuola.*

*Mia madre non si perse d'animo. Di corsa andammo al telefono pubblico di San Giovanni in Fonte per chiamare i pompieri. Quindi nel timore che questi non trovassero la strada, diede loro appuntamento davanti al ristorante Reale. Tornammo il più velocemente possibile a Cerignola e poi ancora sul luogo dell'incendio, riuscendo in tal modo grazie alla presenza di spirito di mia madre, a salvare metà del raccolto.*



LICEO SCIENTIFICO STATALE «A. EINSTEIN»  
71042 CERIGNOLA



IL CAPO D'ISTITUTO

11.01.2008

Carissimo Umberto,

Ho letto e riletto il volumetto che mi hai donato in nome della nostra antica amicizia. Me sono restato affascinato, perché vi ho trovato gran parte della mia infanzia e della mia fanciullezza. Sai bene che il "Reale" per me, per tutta la mia famiglia, è stato sempre un importante punto di riferimento, sia per la trasversale parentela sia per la fraterna amicizia che legava papà a zio Minguccio (così lo chiamavo io). Leggere e rivedere attraverso memorie scritte e foto la storia della tua famiglia è un po' come ripercorrere quella della mia, perché tanti sono gli intrecci, tante le convergenze, tantissime le analogie. Per non parlare di Rosaria, poi, che ho il piacere e la fortuna di aver conosciuto ancor prima di te.

Dalle pagine, una dopo l'altra, emergono fatti che fotografano la famiglia di zio Minguzzio: l'onestà, la rettitudine, lo spirito di sacrificio, la dedizione al lavoro, la discrezione. Doti che lui aveva, che manifestava, senza alcuna ostentazione, e che trasmise (tutte quante, nessuna eccetto) a quel tuo grande e indimenticabile Padre. Di poche parole, ma di grande pragmatismo e di ineguagliabile abilità. Ti confesso, anche, che non joca commozione mi ha fatto nel vedere papà a tavola con gli amici e nel sentirlo ricordare dal Rosati tra i clienti abituali.

Quanti aneddoti vi ho trovati e quante leccornie mi sono tornate in mente, tutte quelle che, da bambino, mi facevano strabuzzare gli occhi, specie la coffa "Reale", della quale ero tifoso anche per il cromatismo con cui si presentava. E, poi, l'indimenticabile "Lico", un tocco di gusto

e di classe, quasi uno spartiacque tra chi faceva parte della squadra del "Reale" e... gli altri.

Adesso, però, lasciami aggiungere due personali ricordi che nel volumetto non potrò trovare ma che sono stabilmente fissati nella mia memoria. Negli anni '50, prima del miracolo economico, nelle nostre case mancava il frigorifero e la carne per il rito domenicale (gran parte degli habitué del Reale si veniva dal dirimpetto laferenza) veniva consentita, per gentile concessione di tuo nonno, nella ghiacciaia del Banco. Ricordo ancora oggi, con un piccolo brivido nella schiena, quando il sabato venivo a ritarla e mi vedevo costretto fallepparmi quella palla di ghiaccio da una mano all'altra: fin quando finivo a casa erano più rosse di un peperone rosso.

Ricordo, anche, un episodio legato al servizio militare, finiti anni '60. Ero di stanza ad Ascoli Piceno, 41° Corso AUC, e il mio capitano frequentava, insieme agli altri ufficiali, il celebre Caffè Melitti (quello del l'anisetta). Era abbastanza foloso e, di solito, decan-

faceva la pasticceria di quel caffè. Spesso ne parlava anche  
a noi allievi. Una volta mi venne di dirgli che se avesse  
potuto raffrontare i prodotti di Melitti con le specialità  
che produceva il Reale di Cerignola avrebbe cambiato idea.  
Un Venerdì di marzo - ricordo bene - mi concesse due  
giorni più il viaggio, con l'obbligo di portargli i dolci che  
gli avevo decantato. Mi raccomandai a Papi e Papi  
mi raccomandò ad Andrea. Ti dico soltanto che  
da quella volta, fino a metà giugno, quando cessò il  
corso, quel capitano mi mandava a casa ogni 15 giorni.  
Con l'obbligo di portargli i dolci... reali (così li chiamava lui).  
Ed ora che questa "reale" tradizione hai saputo conservare  
in vita, anche, dell'abilità di Rosaria e di Cleona,  
credo abbia ben fatto tu sceglierlo di farti ritrarre con  
la tua famiglia intera a mo' di padrino nella foto  
ultima di questo prezioso libretto. Padrino, nell'accezione  
più pura del termine: colui, cioè, al quale un'intera città  
deve il suo grazie per tutto quello che le è stato donato.  
Ti abbraccio e ti ringrazio, Umberto! Tuo Lellino

N.B. La copia per la biblioteca è già stata inventariata ed  
è in compagnia di tanti altri libri importanti.

Italo Grillo

Gennaio 2008

Gentile Signora Rosaria  
carissimo Umberto

Vi rimovo il mio grazie per la  
pregevole Pubblicazione inviatami  
e che ha fatto in me rivivere  
dei bellissimo ricordi del  
mio passato ultra novantenne  
e dimostrano inoltre con  
quanta benevolenza mi ricordano  
gli amici a cui ricambio  
tantissimi auguri di prosperità  
benessere e felicità

Italo Grillo

...per una settimana ma che allevia le preoccupazioni dei 14 dipendenti che vedevano già davanti ai loro occhi lo spettro del licenziamento.

La direzione della Piazzola & C. «resta fiduciosa» che quanto prima possa essere sottoscritto un accordo commerciale con l'AtiSale che consenta la programmazione del lavoro per il corrente anno senza far ricorso ai mercati esteri (Egitto, Algeria, Tunisia, Marocco ed altri). «Per quarant'anni - viene puntualizzato in una nota dell'azienda - abbiamo sempre lavorato e commercializzato il sale marino grezzo proveniente dalla locale salina».

[G.M.L.]

corredo del nuovo Prg, dai professori del Politecnico di Milano (che sarebbe ormai anacronistico) né tantomeno il Piano della mobilità urbana di Agenda 21, elaborato, con una filosofia da interventi a pioggia, senza alcuna applicazione pratica. Quella del traffico e degli effetti connessi, anche sulla salute, è diventata ormai una priorità che dovrebbe meritare la giusta attenzione. La mobilità urbana rappresenta un essenziale indicatore della qualità della vita di una comunità. E se si considera che una città come Cerignola è periferia della della centounesima provincia italiana (stando all'ultima classifica sulla qualità della vita elaborata dal «Sole 24Ore») non resta, purtroppo, che incoraggiare quei ragazzi che intendono costruirsi il futuro da qualche altra parte.

[A.T.]

**IL LIBRO** | Tutto in un volume pubblicato dall'ultimo discendente, Umberto

## La saga dei Vitullo ha 123 anni ecco la storia di una pasticceria storica

● **CERIGNOLA.** Centoventitré anni di storia e di arte culinaria attraverso cinque generazioni di cuochi e pasticceri. Si potrebbe così brevemente riassumere la storia della famiglia Vitullo, originaria di Bomba, in Val di Sangro (ad un tiro di schioppo da Villa S. Maria, la «patria dei cuochi») approdata a Cerignola nel 1885 e passata attraverso importanti e qualificanti esperienze formative a Napoli ed alla prova dei palati fini dell'alta borghesia meridionale, di casa anche a Cerignola, dove diverse famiglie possedevano immensi latifondi.

Tutto questo, e molto altro ancora, è ora racchiuso (per iniziativa di Umberto Vitullo) in un volume diviso in due sezioni e corredato da una galleria di foto d'epoca, dal titolo «I Vitullo del Ristorante Royal» (Editrice De Luca di Salerno). La prima, una sorta di premessa curata con il solito rigore dalle ricerche d'archivio di Cosimo Di Laurenzo; la seconda con i gradevoli testi di Rosa Anna Sorbo, scrittrice e consulente di Biblioteconomia presso l'Università di Padova, che ha ripercorso la storia della famiglia Vitullo fin da quando nacquero, quasi in contemporanea, due ristoranti: l'«Italia», fondato da Vincenzo Vitullo, ubicato proprio di fronte al Duomo ed il ristorante «Regina» di suo fratello Francesco Paolo, in viale Roosevelt, all'epoca via Umberto I.

Il primo dovette chiudere i bat-

tenti nel 1903 in seguito alla morte del titolare; il «Regina» proseguì la sua attività fino al 1939. La tradizione di famiglia fu poi ripresa da Domenico Vitullo, figlio di Vincenzo, che il 6 giugno 1920 aprì il ristorante «Royal», nell'odierna piazza Gramsci, dopo aver fatto a sua volta una lunga gavetta nelle cucine del prestigioso «Circolo Unione» di Napoli dove, vent'anni prima, avevano imparato la nobile arte della cucina suo padre e suo zio, giunti da Bomba a far da aiutanti al celebre chef del circolo «Don Ferdinando».

Un locale, il «Royal» in cui passò, per oltre mezzo secolo, una vasta e selezionata clientela. Non solo un luogo dove gustare una cucina di altissimo livello, ma anche un punto di incontro e di socializzazione in un'epoca in cui le differenze di ceto sociale erano assai più marcate rispetto ad oggi.

Tra gli altri affezionati ospiti, la borghesia locale ed i latifondisti dell'epoca, ad apprezzare le prelibatezze cucinate da don Domenico Vitullo (una tra tutte il «Timballo di bucatini alla finanziaria», di cui il volume riporta fedelmente la ricetta originale) ci fu Pietro Mascagni, ormai celebre, tutte le volte che tornava a Cerignola ed era a tavola nel ristorante che stava a due passi dalla casa in cui aveva vissuto e musicato il suo capolavoro «Cavalleria Rusticana».

Nel 1970 i figli di don Domenico, Andrea (che a sua volta aveva fatto la sua brava gavetta nella celebre

pasticceria «Luigi Caflich & C.» di Napoli) ed Ernesto, dovettero cedere al mutamento dei tempi ed allo spostamento del baricentro urbanistico cittadino verso est. L'epoca della ristorazione si chiuse con il «Royal» (ridenominato per forza di cose «Reale» durante il ventennio) ed aprì, l'omonimo bar-pasticceria nel nuovo «centro cittadino» di via XX Settembre.

Una lunga esperienza durata fino al 1986 con la vendita del locale che pareva aver chiuso per sempre una parabola di arte culinaria e di pasticceria durata un secolo. Cosa che sarebbe avvenuta se Rosaria Sorbo e sua figlia Chiara Vitullo (rispettivamente moglie e figlia di Umberto, figlio di Andrea) non avessero appreso per tempo il mestiere in laboratorio, trovando poi convinzione e coraggio nel riaprire, nei vecchi e storici muri di piazza Gramsci, ormai fuori mano rispetto al baricentro della città, l'attuale pasticceria «Vitullo 1920» che fu inaugurata, senza neppure saperlo, per singolare coincidenza, il 6 giugno 1987.

Il successo fu immediato e la tradizione dei Vitullo prosegue ancora oggi, con una rigorosa produzione di alta pasticceria e con qualche unicum come il delizioso «Parfait au café», con la immortale cassata «Margherita» e con leccornie che portano con sé il magico valore aggiunto della tradizione di un'arte tramandata di padre in figlio per cinque generazioni.

[A.T.]



Associazione La Cicogna ONLUS  
Via Sesia 20/a - 10154 TORINO  
Codice fiscale 97505760013  
Tel +39.011.231975 - Fax +39.011.5808374  
www.lacicogna.org - e-mail: info@lacicogna.org

Egr. Sig.  
**Umberto Vitullo**  
Via Assisi 25  
71042 Cerignola

Torino, 19 gennaio 2009

Carissimo Sig. Umberto,

anzitutto voglio ringraziarLa per il gradito omaggio fattomi pervenire attraverso il comune amico Antonello, e nel contempo desidero scusarmi con Lei per l'imperdonabile ritardo con cui rispondo al suo gentile pensiero, ma impegni professionali spesso mi tengono lontano dai doveri della buona creanza.

Come dicevo, ho ricevuto già da tempo il lavoro che ricostruisce con dovizia di particolari la presenza della Sua famiglia a Cerignola e, se può interessarLe il mio giudizio, leggendo alcune pagine sembra di ritornare a vivere quelle atmosfere e quegli odori ormai lontani nel tempo e nello spazio per chi, come me, vive da oltre trent'anni fuori dalla nostra amata cittadina.

*"Gli ideali non si spengono con gli uomini"*, scrive in una delle Sue pagine, e non posso essere più d'accordo con Lei: con questa Sua fatica, ha trovato un ulteriore modo per tramandare ai posteri, e ai Suoi figli in particolare, il Suo amore per la Sua famiglia, la Sua terra, il Suo lavoro. Ognuno di noi dovrebbe fare qualcosa nella vita che sia degno di essere conservato dopo la sua scomparsa.

Bene: per ora non posso far altro che ringraziarLa nuovamente del pensiero, augurandomi che ci possano essere prossime opportunità di fare personalmente la Sua conoscenza e poter così concordare un'occasione in cui presentare il Suo *"Ristorante Royal"* ai cerignolani a Torino che sicuramente avranno viva nella loro memoria quella che è stata una vera istituzione cerignolana.

Con sincera stima.

Il Presidente  
Ing. Giovanni Dimopoli



**BIBLIOTECA PROVINCIALE**  
Viale Commenda n°1  
BRINDISI

72100 Brindisi,

24 LUG 2008

C.F. 80001390741 - P.I. 00184540748

Prot. n° 118568 All. n° \_\_\_\_\_

Oggetto: Dono pubblicazioni.

Sig. **VITULLO** Umberto  
Via Assisi, 25  
**71042 CERIGNOLA (FG)**

Nell'acusare ricevuta della pubblicazione in calce indicata, cortesemente inviata in dono, si comunica che la stessa è stata assunta in carico e sarà prontamente inserita nei cataloghi a disposizione dell'utenza.

Si ringrazia per il contributo culturale offerto a questa Biblioteca e con l'occasione si porgono distinti saluti.

IL BIBLIOTECARIO  
(Antonio CAVALLO)

) I Vitello del "Ristorante Royal"

Il Presidente  
dr. Carmine Stallone



PROVINCIA DI FOGGIA

Prot. n. 64423 / Uff. Gab.  
Risposta alla nota  
Del 3/12/07

Foggia, 24 DIC. 2007

Al Chiar.mo Signor  
UMBERTO VITULLO  
Corso Gramsci, 20  
71042 Cerignola

*Oggetto: Concessione patrocinio per pubblicazione libro*

*In riferimento alla richiesta in oggetto, Le comunico la concessione del patrocinio gratuito della Provincia di Foggia (art. 20 del regolamento per la concessione di patrocini ad associazioni ed enti) per la pubblicazione del libro "I Vitullo del ristorante Royal – un secolo d'arte culinaria a Cerignola".*

*Tanto premesso, La invito, cortesemente, a voler evidenziare sul materiale pubblicitario che la pubblicazione è "con il patrocinio della Provincia di Foggia" e a sottoporre le bozze del materiale in questione alla visione dell'Ufficio di Gabinetto al solo fine di verificare la giusta collocazione del logo della Provincia.*

*Augurando all'iniziativa ogni successo, porgo distinti saluti.*

Dr. Carmine Stallone  
*Carmine Stallone*

Ministero per i Beni e le Attività Culturali  
**BIBLIOTECA NAZIONALE**  
"Sagarriga Visconti Volpi"  
**B A R I**

☏ Via Pietro Oreste, 45 c.a.p. 70123  
☎ centralino 0039 080 2173111  
☎ fax 0039 080 2173444  
✉ e-mail: bn-ba@beniculturali.it

Vitullo Umberto  
Vitullo 1920  
Corso A. Gramsci, 42  
71042 CERIGNOLA (FG)

Bari, 24/04/08

Prot. n. 2110/08

**Oggetto:** - I Vitullo del "Ristorazione Royal". Salerno: De Luca editore, 2007.

Si ringrazia per la pubblicazione indicata in oggetto, cortesemente inviata in omaggio a questa Biblioteca, e si porgono distinti saluti.

Per il Direttore ad interim

dott.ssa Angela Adriana Cavarra



*Angela Cavarra*



BIBLIOTECA NAZIONALE  
 "VITTORIO EMANUELE III"  
 DI NAPOLI

Napoli, .....

3/h 20 08

Prot. N.°

396/1/111

8 Dott. Vitullo Umberto  
Cerignole

Si ringrazia vivamente per la pubblicazione e donata...

IL DIRETTORE

Tommasini

Tit.: J. Vitullo del "Ristorante  
 Royal" N.° ingresso 1.208.124

Tit.: .....

N.° ingresso .....



## *la Magna Capitana*

Biblioteca della Provincia di Foggia

Viale Michelangelo, 1 - tel. 0881/7911 - Fax 0881/636881 - P.I. 00374200715

N. 1189 di Prot.

71100 Foggia 18 MAR 2008

OGGETTO: Ringraziamento omaggio pubblicazione.

Al Sig. Umberto Vitullo

Corso A. Gramsci, 42

71042 CERIGNOLA (FG)

Gent. Sig. Umberto Vitullo,

La ringraziamo vivamente per aver donato alla Biblioteca Provinciale di Foggia "la Magna Capitana" il pregevole volume "I vitullo del ristorante Royal".

L'opera andrà ad arricchire la già cospicua dotazione libraria del nostro Istituto e verrà posta in breve tempo a disposizione dell'utenza.

Le comunichiamo, inoltre, che i dati bibliografici relativi alla pubblicazione, saranno inseriti nell'OPAC Provinciale, e potranno essere consultati tramite il sito web [www.bibliotecaprovinciale.foggia.it](http://www.bibliotecaprovinciale.foggia.it), cliccando sul link "catalogo".

Nell'esprimere la nostra gratitudine per la disponibilità e la cortesia dimostrate, inviamo i più cordiali saluti.

IL DIRETTORE  
(Dott. Francesco Mercurio)



IL VESCOVO  
DI CERIGNOLA - ASCOLI SATRIANO

Stato, con lo sp. ungero,  
del dono iudicatore' de  
me tanto apprezzato, con  
scendo le suo petita  
nell'arte delle dolcesse  
del folato, vede di antichi  
ricette -

Angori rivissimi di buon  
fate e di tanta buon  
fortuna con ogni benedizione.  
+ dai filia. Jetero

*A Umberto Vitullo e famiglia*

*Leggendo con nostalgica partecipazione sentimentale la tanto bella storia della famiglia Vitullo ho rinverdito ricordi personali collegati ad essa, con la quale ebbi intensità di relazioni clientelari sempre improntate all'apprezzamento di una particolare professionalità dotata di un'eccellenza del gusto e della creatività.*

*Ancora oggi i miei figli Cristina, Gabriella, Giovanni e Simonetta ricordano con piacere quelle domeniche 'speciali' quando in casa arrivava il ragazzo del Ristorante Royal con la 'finanziere' fumante, il vassoio di ministeriali, meringhe, deliziose o le coppette d'acciaio del parfait di caffè.*

*Sono 'dolci ricordi' in tutti i sensi che hanno accompagnato le nostre vite.*

*La mia memoria va soprattutto al capo famiglia Domenico, ineccepibile nell'offrire il meglio in ogni circostanza con la più cordiale affidabilità creativa.*

*All'erede Umberto il grande merito di una iniziativa:*

*esaltare con dignità letteraria i meriti di una bella famiglia e di una Bella epoca.*

*Giuseppe Rinaldi e Bice*

*Bari, 20 febbraio 2008*

mic.longo@libero.it

Occupazione 0% 

altre caselle

 Rispondi  Rispondi a tutti  inoltra  cancella  altri comandi    CHIUDI

Da: Rosa Anna Sorbo

A: Michele Longo

Cc:

Oggetto: Vitullo ristorante Royal in Internet

Ricevuto il: 18/01/08 17:25

Gentile dottore,

mi permetto di scriverle, giusta promessa fatta ad Umberto di comunicarglielo al più presto, per farle sapere che il libro "I VITULLO del Ristorante Royal", da me composto poco prima di Natale 2007 e donato alla Biblioteca Universitaria di Padova, in cui lavoro, è visibile nell'Indice Nazionale, massimo catalogo bibliografico italiano in linea, cui si accede attraverso Internet. Il sito web al quale collegarsi per avere il "piacere" di vederlo è il seguente:

<http://www.internetculturale.it>

Le sarei molto grata di darle notizia ad Umberto e d'andare a consultare il catalogo, mostrandogli l'esito d'una ricerca che avviene, una volta visualizzata l'homepage del sito, cliccando sulla Ricerca Bibliografica; quindi digitando il solo nome dell'autore (Sorbo Rosa Anna) ed cliccando sul tasto Avvia la Ricerca. Si leggono subito quattro titoli, relativi ai libri sinora pubblicati da me. Poi selezionando il primo titolo nell'apposito quadratino che si vede a sinistra davanti ad esso, è possibile vederne la descrizione per esteso. Mi auguro che quanto vado dicendole rechi soddisfazione ad Umberto ed a tutta la famiglia. In attesa dell'occasione culturale del 1° marzo, nella quale ci sarà la presentazione dei miei due libri, ossia "Il Giardino dipinto" e "I Vitullo del Ristorante Royal", e sperando di conoscerla personalmente in tale circostanza, la saluto cordialmente.

Rosa Anna Sorbo - Padova

Icone emotive GRATUITE per i vostri email  [Fate clic qui!](#)

Leggi GRATIS le tue mail con il telefonino i-mode<sup>tm</sup> di Wind.

Attiva la Ricezione della Mail MMS su cellulare multimediale o il servizio di Notifica SMS.

 Rispondi  Rispondi a tutti  inoltra  cancella  altri comandi    CHIUDI

MODULARIO  
B.L. - 4/D



Mod. D

MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI

BIBLIOTECA NAZIONALE  
BARI  
VIA P. ORESTE, 45  
70123 BARI



Vittorio Umberto  
Corso A. Gramsci, 42  
F1042 CERIGNOLA (FG)

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI FOGGIA

BIBLIOTECA PROVINCIALE

Viale Michelangelo - 71100 FOGGIA - Tel. 637526-7

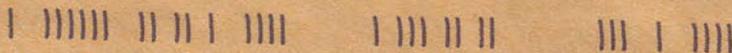
M



1182

*Al*

Sig. Umberto Vitullo  
Corso A. Gramsci, 42  
71042 CERIGNOLA





Servizi  
Contatti

Eventi

#### Scrittori Emergenti

Invia il tuo manoscritto entro il 29 febbraio  
2008  
[www.ilfiloonline.it](http://www.ilfiloonline.it)

#### Officina Editoriale

Inviaci il tuo lavoro. Investiremo su di te.  
[www.altromondoeditore.com](http://www.altromondoeditore.com)

#### Publ

Il tuo  
[www.](http://www.)

Autori  
Premi  
Editori  
Agenzie  
Riviste

Atlante  
Legenda libri

Links  
Ci scrivono

Ricerca

Scorpione  
Punto di Vista

#### Annunci Google

Il Ristorante  
Bar Ristorante  
Cena Toscana  
Cena Treviso

Saggistica. Vi sono attività artigianali che si tramandano da padre in figlio: per l'arte culinaria la storia della famiglia Vitullo inizia dall'Abruzzo; il capostipite Domenico 'cuoco e caffettiere' nacque infatti a Bomba nel 1824. L'albero genealogico (p. 61) arriva fino alle più recenti 'leve'. Con brillante prosa la Sorbo ne traccia le vicende 'buccoliche': pur nel variare di gusti, luoghi e addetti, viene mantenuto lo spirito originario. Di notevole interesse la parte fuori testo del volume che comprende illustrazioni (la prima una raffigurazione di 'Federico II di Svevia a cena') e l'album fotografico.

#### Recensione

**I Vitullo del "Ristorante Royal"**  
saggistica

Autori

- Rosa Anna Sorbo
- Cosimo Di Lorenzo

**Edizione:**  
De Luca Editore  
Salerno 2007

pp. 64+31

Recensione a cura di

- Luciano Nanni

**Pubblicata su:**  
Literary nr.2/2008

## UMBERTO VITULLO

*Ero appena tornato da Siena dove avevo subito un'operazione. Era l'anno 1986, verso la fine. Mi avevano ingessato. Venni a sapere che mio padre Andrea aveva venduto l'attività con il relativo logo.*

*Ricordo che gli acquirenti avevano imposto per contratto, a lui e ad eventuali eredi, di non riaprire l'attività con lo stesso logo. Ecco il motivo per cui in seguito scegliemmo "Vitullo 1920".*

*Alle mie richieste di spiegazioni, mio padre mi consigliò di avviare un'altra attività. Le titubanze erano molte, le preoccupazioni pure. Rosaria aveva collaborato certamente con mio padre nel "Reale" per molti anni, ma non aveva alcuna esperienza di gestione diretta. Con la mia tipica testardaggine, preferii non seguire i consigli paterni. I locali a Piazza Castello non erano stati venduti quando ci trasferimmo a Via XX Settembre, per cui, con la dovuta ristrutturazione avremmo potuto aprire non un bar, ma la Pasticceria, per non interrompere una tradizione di lavoro così ricca di storia.*

*Le paure, i timori, le preoccupazioni per un'avventura in prima persona, erano tante (fino a quel momento infatti avevo sì collaborato nel "Reale" ma mai in forma autonoma). Come un buon equipaggio mia moglie e le mie figlie fecero quadrato, anche se alcune di loro erano condizionate da impegni di studio. L'attività partì: ci accorgemmo subito che i timori erano infondati, la clientela affluì.*

*Ci telefonavano: "Pronto, Royal?". Ricordo che noi per correttezza si precisava: "No! Vitullo". Rosaria incominciò quasi terrorizzata perché aveva sempre visto fare le torte, ma non vi si era mai cimentata. Inizialmente, come un uccellino che ha bisogno della guida prima di spiccare il volo, fu aiutata da mio padre. Chiara guardava la madre e il nonno e presto anch'essa poté procedere in piena autonomia.*

*Nel suo sangue ella aveva tutte le capacità del suo bisnonno. Con la mia comunicativa io intrecciavo rapporti con la vecchia e nuova clientela e solo così il trittico riuscì perfetto continuando per venti anni sulla scia di una lunga tradizione.*

## ALBERO GENEALOGICO della FAMIGLIA VITULLO

**Domenico Vitullo** (Bomba, 1824 - ?) sposa **Doralice Vitullo** (Bomba, 1827 - ?)

° **Vincenzo** (Bomba, 1861 - Napoli, 1904) sposa (Cerignola, 1886) **Maria Dulcizia Colacurci** (Casamarciano, 1867 - Cerignola, 1921):

- **Domenico** (Cerignola, 1887 - 1972) sposa ( Cerignola, 1911) **Nicoletta Visaggi** (Trani, 1888 - Cerignola, 1981):

**Andrea** (Cerignola, 1913 - 1996) sposa

prime nozze (Cerignola, 1938) **Chiara Tufo** (Cerignola, 1915 - 1957):

-**Umberto** (Cerignola, 1938) (\*)

-Maria Gertrude (Cerignola, 1939)

-Pasquale (Cerignola, 1942)

-Vincenzo (Cerignola, 1948 - 1949)

Mario (Cerignola, 1915 - 1988)

Ernesto (Cerignola, 1919 - 2003)

Umberto (Cerignola, 1922 - 1938)

Maria Antonia Flora (Cerignola, 1923 - 1971)

seconde nozze (Pompei, 1958) Rosaria Tufo

- Vincenzo (Cerignola, 1907 - 1940) sposa (Cerignola, 1931) Francesca Traversi

- Francesco Paolo (Cerignola, 1911 - 1954) sposa (Cerignola, 1937) Caterina Mazzarella

- Felicia (Cerignola, 1891 - Roma, 1971) sposa (Cerignola, ?) Antonio Dicorcia

- Adelina (Cerignola, 1893 - 1967) sposa (Cerignola, 1918) Giuseppe Lapicciarella

- Faustina (Cerignola, 1895 - 1985) sposa (Cerignola, 1923) Giuseppe Pietrantonio

- Michele (Cerignola, 1897 - ?)

- Maria (Cerignola, 1900 - Roma, 1988) sposa (Cerignola, 1923) Romeo Nardò

- Michelina (Cerignola, 1903 - Roma, ?) sposa (Roma, 1939) Cosimo Russo

° **Francesco Paolo** (Bomba, 1864 - Cerignola, 1939) sposa **Giovanna Colacurci** (Casamarciano, 1872 - Cerignola, 1939):

- Faustina (Cerignola, 1893 - 1895)

- Olga (Cerignola, 1896 - Casalvecchio di Puglia, ?) sposa (Cerignola, 1926) Vincenzo Aculeo

- Ida (Cerignola, 1898 - Santa Croce sull'Arno, 1975) sposa (Cerignola, 1921) Ernesto Brambini

- Ester (Cerignola, 1899 - Manfredonia, ?)

- Domenico (Cerignola, 1902 - Bari, 1992) sposa (Cerignola, 1926) Cristina Cavallo

(\*) **Umberto Vitullo** (Cerignola, 1938) sposa (Pompei, 1964) **Rosaria Sorbo** (Cerignola, 1944):

- **Chiara** (Cerignola, 1964)

- Deborah (Cerignola, 1967)

- Yuna (Cerignola, 1974)

**NOTA BIBLIOGRAFICA**

**ANNA MARIA**, *Il pasticciere universale, ossia l'arte di fare da se stessi ogni qualità di paste*, Milano, P. Carrara, 1887.

**ANTONELLIS LUCIANO**, *Cerignola nell'Ottocento e nel Novecento*, Foggia, (s. n.), 2003 (Foggia, Grafiche 2000).

ID., *Cerignolesi illustri*, Napoli, Laurenziana, 1979.

**CONTE TOMMASO**, *Il Ristorante Royal, "La cicogna"*, quindicinale di vita cerignolana, 1986, n. 9.

**DE CRESCENZO Luciano** (presentazione a), *Frijenno magnanno*, da un'idea di Gianni de Bury, Napoli, Tursport, 1977.

**DEL SAVIO ELENA**, *Le pasticcerie storiche italiane, "Qui Touring"*, mensile del Touring Club Italiano, 1998, n. 3.

**GRASSO LUCIANO GH.-VAGLIO PAOLO**, *Tutta Napoli, annuario dei personaggi*, Napoli, Deperro, 1959.

**IL PUNGOLO**, periodico di Napoli, 1. nov. 1907.

**L'APE**, periodico cattolico di Cerignola, 1916, n. 8.

**MASSARI GIUSEPPE-CASTAGNOLA STEFANO**, *Inchiesta della Commissione parlamentare sul brigantaggio, 1863-1864*.

**OLDRINI GINO**, *Cultura filosofica napoletana dell'Ottocento*, Roma-Bari, G. Laterza, 1973.

**ROSSINI RAOUL**, *Scrittori e pittori stranieri a Napoli nel 18. e 19. secolo*, Cuneo, SASTE, stampa 1985.

**RUSSO ANNA**, *La vera cucina napoletana*, Napoli, Polaris, 1994.

**SCALERA ERMINIO**, *I caffè napoletani*, Napoli, A. Berisio, 1967.

**VAIRO MAX** (introduzione a), *Il grande libro della pasticceria napoletana*, di Piero Serra e Lya Ferretti, Napoli, Il libro in piazza, 1983.

**FONTI**

Archivio privato di COSIMO DILAURENZO, fasc. 17, Vitullo "Ristoranti-Pasticcerie".

Archivio di stato civile del Comune di CERIGNOLA (Fg).

Archivio di stato civile del Comune di BOMBA (Ch).

*Le immagini dell'Album fotografico provengono dall'archivio privato di Umberto Vitullo.*



*Illustrazioni*



*L'imperatore Federico II di Svevia a cena*



*Cerignola. Antica veduta di Viale F. D. Roosevelt, dove sorse ed agì il "Ristorante Regina" di Francesco Paolo Vitullo*



*Vicolo della Terra Vecchia, nucleo antico di Cerignola.*



*Scorcio della Terra Vecchia*



*Processione di S. Maria di Ripalta in Largo Costantino Imperatore*



Cerignola - Piazza Vitt. Em.

*Piazza e Corso Vittorio Emanuele, dove il "Ristorante Royal" di Domenico Vitullo sorse ed agì dal 1920 al 1970*



*Ristorante Reale (fine anni '40)*



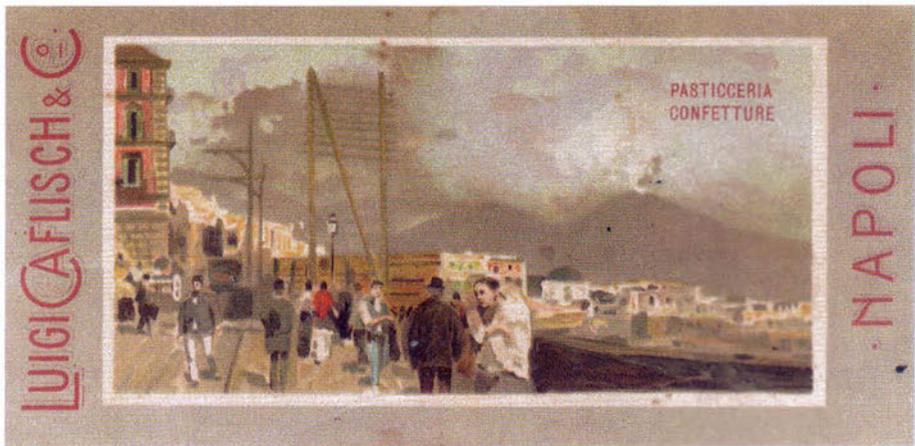
*Ristorante Royal. Foto in occasione della cena in onore del compositore Pietro Mascagni*



*Sulle classiche tovaglie a greche celesti un buffet del Ristorante Reale al Circolo "Ofanto" nel 1948*



*Camerieri davanti al Ristorante Reale requisito dagli Angloamericani*



Logos pubblicitari della Pasticceria L. Caflich di Napoli e della Pasticceria "Vitullo 1920"



*Cena al "Ristorante Reale" nel 1955*



*Bar Reale (interno)*



*Bar e Ristorante Reale (esterno)*



*Lo zuccotto meringato, protagonista nel 1993 del gala per il venticinquesimo del Lions Club Cerignola, reca l'etichetta "Vitullo 1920"*



*Macinapepe e posate d'epoca del Ristorante Royal*

# *Album fotografico*



*Vincenzo Vitullo (Bomba, 1861 - Napoli, 1904) - Fondatore  
(Ristoratore del Ristorante Italia 1885 - Cerignola)*



RISTORANTE Reale





Assessorato alla Cultura  
Settore Cultura Teatro P.L.

# Sabato con l'autore 2008

Quattro appuntamenti, nella Sala conferenze del Palazzo di Città, con protagonisti che hanno voluto esprimere memorie e sentimenti sul nostro passato, su personaggi e tradizioni locali.



3 febbraio - ore 18,00  
**Macchia di gnorri**  
presente in formato bilingue  
di Riccardo Sparanola  
presente prof.ssa Maria Antonietta Diabuto

9 febbraio - ore 18,00  
**L'acqua tra ricerca e problema**  
a cura di Lucia Antonelli  
presente prof.ssa Maria Antonietta Diabuto



14 febbraio - ore 18,30  
**Rosa e Valerio**  
presente in formato bilingue  
di Andrea Amadio  
presente dott. Massimo Mecca

1 marzo - ore 18,00

**Il Virilio del "Ristorante Royal"**  
presente in formato bilingue  
di Lucia Antonelli  
presente dott. Massimo Mecca

**Il giardino dipinto**  
presente di Rosa Anna Saffio  
Carola Saffio

La cittadinanza è invitata

Assessorato alla Cultura  
Settore Cultura Teatro P.L.

# Sabato con l'autore 2008

Quattro appuntamenti, nella Sala conferenze del Palazzo di Città, con protagonisti che hanno voluto esprimere memorie e sentimenti sul nostro passato, su personaggi e tradizioni locali.



3 febbraio - ore 18,00  
**Macchia di gnorri**  
presente in formato bilingue  
di Riccardo Sparanola  
presente prof.ssa Maria Antonietta Diabuto

9 febbraio - ore 18,00  
**L'acqua tra ricerca e problema**  
a cura di Lucia Antonelli  
presente prof.ssa Maria Antonietta Diabuto



14 febbraio - ore 18,30  
**Rosa e Valerio**  
presente in formato bilingue  
di Andrea Amadio  
presente dott. Massimo Mecca

1 marzo - ore 18,00

**Il Virilio del "Ristorante Royal"**  
presente in formato bilingue  
di Lucia Antonelli  
presente dott. Massimo Mecca

**Il giardino dipinto**  
presente di Rosa Anna Saffio  
Carola Saffio

La cittadinanza è invitata



















# Sabato con l'autore 2008

Assessorato alla Cultura  
Settore Cultura Teatro P.I.

Quattro appuntamenti, nella Sala conferenze del Palazzo di Città, con cartignonesi che hanno voluto esprimere memorie e sentimenti sul nostro passato, su personaggi e tradizioni locali.



2 febbraio - ore 18.00

**Macchie di gnost**

presente in anteprima con il cartignone

di Riccardo Spornello

presentato dall'Assessorato alla Cultura

9 febbraio - ore 18.00  
**L'acqua tra risona e problema**  
a cura di Luciano Antonelli



14 febbraio - ore 18.30

**Rosa e Valerio**

presentato dall'Assessorato alla Cultura

1 marzo - ore 18.00

**Il Villaggio del "Ristorante Royal"**

presentato dall'Assessorato alla Cultura



Il giardino dipinto

presentato dall'Assessorato alla Cultura

La cittadinanza è invitata

Assessorato alla Cultura

Il Sindaco

# Sabato con l'autore 2008

Assessorato alla Cultura  
Settore Cultura Teatro P.I.

Quattro appuntamenti, nella Sala conferenze del Palazzo di Città, con cartignonesi che hanno voluto esprimere memorie e sentimenti sul nostro passato, su personaggi e tradizioni locali.



2 febbraio - ore 18.00

**Macchie di gnost**

presente in anteprima con il cartignone

di Riccardo Spornello

presentato dall'Assessorato alla Cultura

9 febbraio - ore 18.00  
**L'acqua tra risona e problema**  
a cura di Luciano Antonelli



14 febbraio - ore 18.30

**Rosa e Valerio**

presentato dall'Assessorato alla Cultura

1 marzo - ore 18.00

**Il Villaggio del "Ristorante Royal"**

presentato dall'Assessorato alla Cultura

Il giardino dipinto

presentato dall'Assessorato alla Cultura

La cittadinanza è invitata

Assessorato alla Cultura

Il Sindaco















Vitulo 1920  
FARMACIA

























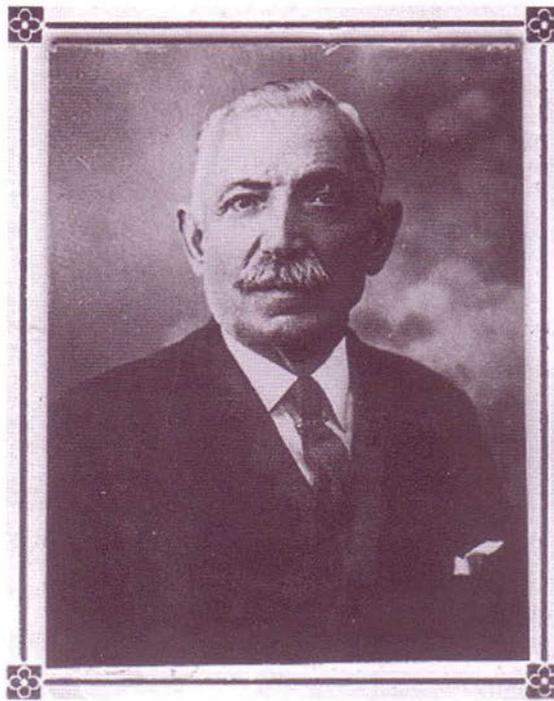




*Maria Dulcizia Colacurti  
(Casamarciano, 1867 - Cerignola, 1921),  
moglie di Vincenzo Vitullo*



*Andrea Caterini, marito in seconde nozze  
di Maria Dulcizia Colacurti Vitullo*



Francesco Paolo Vitullo (Bomba, 1864  
Cerignola, 1939)



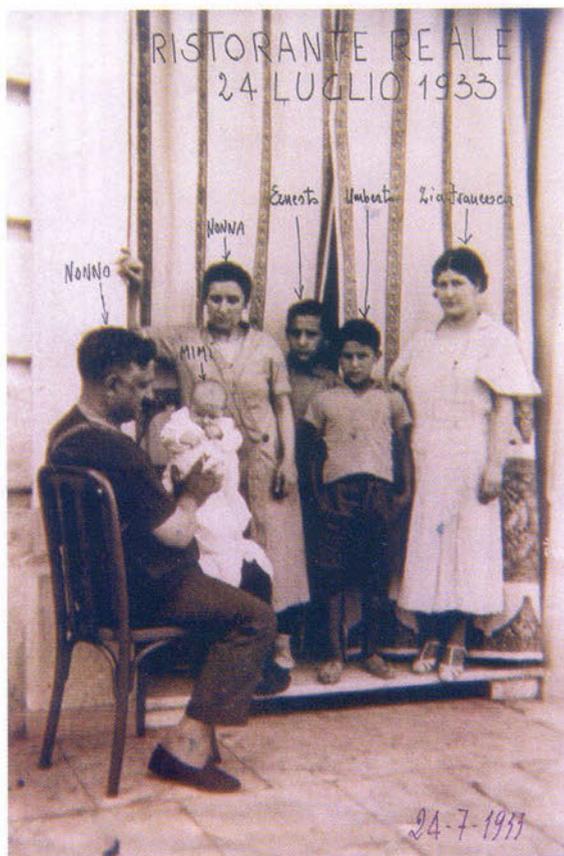
Domenico Vitullo  
(Cerignola, 1887-1972)



Nicoletta Vitullo, nata Visaggi  
(Trani, 1888 - Cerignola, 1981)



La famiglia Vitullo (seconda metà anni '20)



Domenico e Nicoletta Vitullo  
con alcuni membri della famiglia. 1933



*Domenico e Nicoletta Vitullo al matrimonio del cameriere Giovanni Rosati (Cerignola, 1954)*



*Umberto e Rosaria Vitullo (a destra nella foto)*



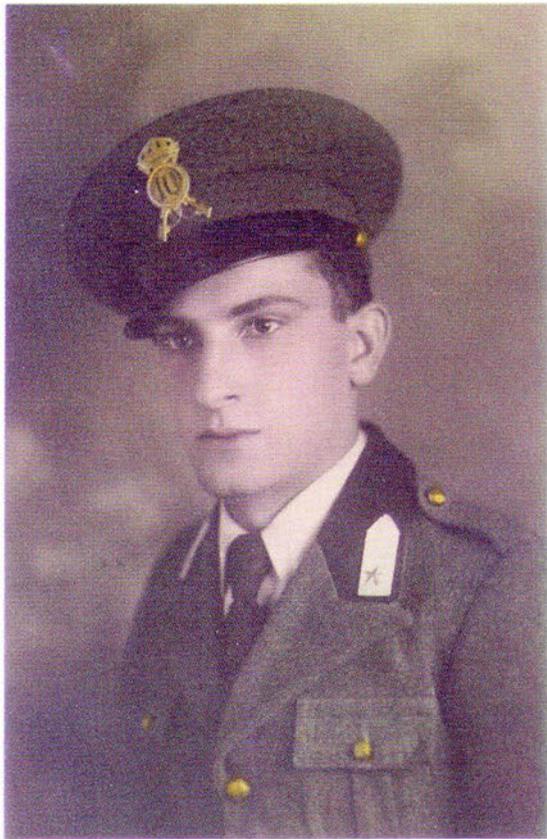
*Domenico Vitullo (circa 1960)*



*Nicoletta Vitullo. 1941*



*Andrea Vitullo (circa 1980)*



*Andrea Vitullo*



*Andrea Vitullo col fratello Francesco Paolo ed un commilitone (Africa Orientale, 1931)*



APPUNTI DI UN ASPIRANTE PASTICCERE 1929 Via J. Caugriani  
NELLA PASTICCERIA F.lli Di Santo 29 NAPOLI

*Domenico Vitullo*

*Più Vitullo*

*Andrea Vitullo*

*[Faint handwritten signature]*



*Gruppo di famiglia per il matrimonio di Yuna Vitullo (1999).  
Da sinistra a destra: Deborah, Yuna, Umberto, Rosaria e Chiara Vitullo*

Finito di stampare  
nel mese di dicembre 2007  
da De Luca Industria Grafica e Cartaria SpA  
Salerno

