

## LA STORIA DELLA MIA VITA

Nacqui a Domodossola il 21 Agosto del 1946 , la guerra era appena finita. Mio padre a quell'epoca gestiva un ben avviato Bar a Domodossola, in quei periodi era molto frequentato da clienti provenienti specialmente dalle vallate che appunto s'incontravano soprattutto per acquistare o vendere bovini e caprini, il bar portava il nome di "Nuovo mercato". Alla morte di mia madre io avevo 3 anni, morì di broncopolmonite che a quei tempi era pressoché incurabile, da quel momento mio padre cedette il bar al fratello di mamma e ritornò da dove era venuto sui monti della valle Antigorio ed io naturalmente con lui.



Degli anni che subito seguirono io ricordo poco o quasi nulla, era appunto la Nonna Carlotta la persona a me più vicina e che mi accudiva. Due anni dopo mio padre si risposò ed in seguito ebbe dalla seconda moglie due figli.

Dopo aver terminato le scuole elementari nel villaggio di Mozzio fui mandato per proseguire gli studi a Domodossola e mancando i comodi mezzi di trasporto oggi esistenti, mi sistemarono in una specie di collegio nei pressi della scuola che frequentavo e che tutti i giorni raggiungevo a piedi.

Della vita del collegio mi sovengono oramai solo alcuni particolari, per esempio il pessimo cibo che ci rifilavano , le patate imperavano sempre e comunque, il terribile Don che aveva il compito di monitorarci durante lo studio post-scolastico, l'obbligo mattutino di assistere le preghiere nella cappella, l'unico divertimento concessoci erano le partite di calcio nel campetto del collegio, poi c'erano anche le gite a piedi domenicali a Vagna o in posti simili dei dintorni, a volte ma raramente ci concedevano di recarci al cinema Filodrammatici per vedere dei film d'ante guerra.



In quei anni frequentai il triennio "Commerciale", la materia più ostica per me era la computisteria ed in effetti in seconda fui rimandato a settembre, mio padre per punizione durante l'estate mi mandava a ripetizione dal mio paese a Domodossola in bicicletta, 18 km distante, il percorso era tutto in discesa nell'andata ma poi al ritorno era solo dura salita, imparai subito la lezione ed in seguito mi misi a studiare con più lena.

### LA SCUOLA ALBERGHIERA DI STRESA.

Fu mia nonna Carlotta a suggerire a mio padre l'idea d' iscrivermi all'alberghiero di Stresa(anche se a me la cosa non interessava più di tanto poiché non avevo a quell'epoca ancora le idee ben chiare).

Questa scuola a quei tempi era frequentata per lo più da figli di albergatori provenienti da tutt'Italia e dall'estero (Grecia, Svizzera, Francia, Stati Uniti, Germania). erano tutti giovani figli di famiglie danarose, chi possedeva due,chi tre alberghi,chi una catena. Io purtroppo non facevo parte di quella categoria, la mia famiglia possedeva solo due alberghi di cui uno piuttosto mal ridotto e per di più situati in zone poco frequentate da turisti.



Fu un biennio interessante sotto il profilo professionale ,vi erano istruttori che ancora oggi ricordo con piacere e ai quali mi sono sempre ispirato, erano veramente preparati dal momento che tutti provenivano ed operavano ancora nel campo alberghiero, gli insegnanti di lingue poi fecero miracoli fornendoci delle solide basi di partenza sulle quali in seguito aggiungere conoscenze linguistiche acquisite in loco, indispensabili per il nostro futuro professionale (erano tutti di madre lingua).

La giornata cominciava sempre con il servizio delle colazioni in sede,si dormiva in una dependance situata in un'altra zona vicino al palazzo dei congressi e tutte le mattine dovevamo percorrere a piedi il breve tragitto. Seguivano almeno 4 ore di lezione teoriche, dopodiché consultate le tabelle di servizio ci si cambiava a seconda del proprio ruolo e ci apprestavamo al

servizio del lunch che terminava alle due mezza, in seguito vi era un'ora di libera uscita che solitamente si spendeva al bar per un caffè e per uno scambio di vedute con i propri compagni, rientrati a scuola nel pomeriggio vi erano ancora due ore di lezione, dipendeva dai giorni, al termine delle quali ci trasferivamo nell'ampio salone della biblioteca per fare i compiti e studiare, alle sette incominciava il servizio del dinner al quale dovevamo partecipare tutti ed alle nove a nanna.

Il mio problema a quei tempi era per me l'eterna scarsità di denaro, le mie tasche erano sempre quasi vuote poiché mio padre non mi elargiva mai più di L. 500 ai quali però mia nonna di nascosto aggiungeva un'altra sommetta che variava e che comunque mi faceva sempre comodo anche se il totale era sempre misero se messo a confronto della disponibilità dei miei compagni, Spesso non avevo i soldi sufficienti per pagare il treno per tornare a casa ma che comunque prendevo anche senza biglietto e poi giunto Domo andavo alla ricerca di qualche conoscente che mi potesse portare fino al paese. Non biasimo certo la cautela di mio padre nel darmi i pochi soldi per la settimana, sapevo dei sacrifici che faceva per poter pagare la scuola come interno, i costi erano piuttosto altri essendo a quei tempi privata.

Ricordo che per guadagnare qualche soldo si andava a fare degli extra durante il sabato e la domenica quando per vari motivi non si andava a casa, una volta andammo a Torino per l'inaugurazione dell'850 al salone dell'auto, un'altra volta a Ispra all'Euratom, e molte altre volte negli alberghi della zona.

Durante le vacanze di un Natale io e altri compagni di scuola andammo all'hotel La palma di Locarno come stagisti per una quindicina di giorni, guadagnai l'importante cifra di Fr. 350 un mucchio di soldi per quei tempi, almeno per me.

### AL PALAZZO DELL'O.N.U. A GINEVRA

Terminata la scuola fu grazie ad un'amicizia di mio padre che mi mandò a Ginevra al palazzo delle Nazioni Unite. Fu un'esperienza interessante sia sotto il profilo linguistico (frequentavo una scuola serale di francese) e anche sotto il profilo professionale poiché si era a contatto con una clientela politica importante: delegati di nazione, diversi capi di Stato, ecc, quindi il servizio veniva eseguito con la massima professionalità. Al sabato e la domenica non si lavorava poiché gli uffici rimanevano chiusi,

Uno dei compiti ai quali ero addetto quotidianamente era quello del servizio del tè e caffè ai delegati dell'O.M.S., oltre a quello del servizio del pranzo nella sala ristorante all'ottavo piano del palazzo.



Il lavoro consisteva principalmente nel trasportare su di un carrello dei bidoni di tè e caffè oltre che a vassoi di pasticcini e di dirigermi attraverso i lunghi ed interminabili corridoi del palazzo nella sala che ospitava le centinaia di delegati di varie nazioni che discutevano da ore di malattie e di tutti gli annessi. Io solitamente giungevo sempre in anticipo e dopo aver preparato per il servizio il buffet mi sedevo ai margini della platea ed infilandomi le cuffie sceglievo la lingua che desideravo ed ascoltavo con interesse quanto veniva enunciato, ad un cenno dell'oratore tutta la platea si alzava e si dirigeva verso il buffet dove io da solo servivo decine di tazze di bevande calde.

Un altro fatto che malgrado tutti gli anni passati ricordo fu quando assieme a colleghi si veniva chiamati in case di ambasciatori per servire dei Party spesso dovevamo fare dei veri miracoli data l'esigua attrezzatura messi a disposizione per esempio ci capitò di servire bevande a 100 invitati con solo una cinquantina di bicchieri, appena il bicchiere veniva posato vuoto o pieno che sia stato lo si prelevava subito e dopo averlo sciacquato velocemente lo si utilizzava immediatamente per servire altri drink. Un'altra volta fui incaricato di appendere dietro al buffet una bandiera araba, all'arrivo dei delegati mi fu fatto notare non senza imbarazzo che era stata messa alla rovescia.

L'eterno problema era anche in questo caso la scarsità di denaro. Lo stipendio mensile era misero solo Fr. 450 dai quali dovevamo detrarre Fr. 150 per la camera, Fr. 45 per l'abbonamento dell'autobus, Fr. 30 per la scuola e quel qualche decina di franchi per la lavanderia, quel poco che rimaneva lo si utilizzava per cibarsi alla sera e nei giorni di sabato e domenica, spesso mangiavamo al self-service, con 5 Fr. ce la cavavamo. Sovente al 27 del mese i soldi erano finiti ma la fame no, allora per mezzo di un fornellino elettrico ci si cuoceva in camera un po' di cibo, cosa del tutto proibita dalla proprietaria la quale veniva allertata dagli aromi e dai profumi che si sprigionavano durante la cottura e bussandoci alla porta chiedeva se

per caso stessimo cucinando, noi senza aprire rispondevamo :” assolutamente no!” e che l'odore che percepiva proveniva dalla vicina pizzeria.Verso la fine del mese quando in nostro budget stava per terminare si cenava con delle tavolette di cioccolata e delle banane che avevano il pregio di rimpinzare lo stomaco a costi irrisori 2/3 Fr.

Il tempo libero assieme ad alcuni compagni di sventura lo si passava camminando per la città o andando all'aeroporto Cointren a vedere la partenza degli aerei.

Dopo sei mesi di digiuni forzati decisi di andarmene consigliato da un collega di lavoro, assieme partimmo per l'Olanda. Non mi ricordo più per quale ragione scegliemmo l'Olanda, forse perché si sapeva poco di quel paese, forse per spirito d'avventura fatto sta che in aprile facemmo armi e bagagli senza dire niente ai nostri genitori e ci trasferimmo in un grande albergo sul mare del Nord dell'Olanda.

## NORDWIJK AAN ZEE -OLANDA

L'albergo era magnifico, era posto su un'altura e dominava l'intera spiaggia, l'unica nota negativa era il forte vento che soffiava quasi sempre cosa che per i nativi

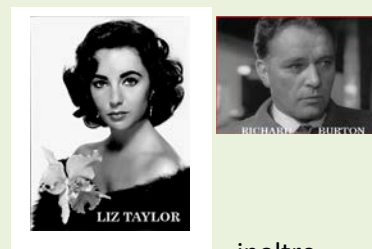


era naturale per noi rappresentava un problema specialmente per le nostre capigliature. La brigata di sala era comandata da un maitre poliglotta svizzero il resto del personale era di varie nazionalità : olandese, tedesco, spagnolo, italiano. La clientela in maggioranza tedesca e per il resto si divideva fra inglesi e americani. Dopo due mesi di lavoro decidemmo noi italiani assieme ad alcuni spagnoli di fare uno sciopero, la causa era dovuta allo vitto al quale noi di origine latina non eravamo abituati, solitamente consisteva: a mezzogiorno pane in cassetta, una specie di salame e prosciutto cotto, burro in quantità industriale, marmellata, insalata il tutto annaffiato da abbondanti caraffe di caffè; per cena stesse cose con una variante della minestra che sostituiva l'insalata.

Noi di Sala avevamo escogitato ,per mangiare qualche pezzo di carne un sistema molto semplice, durante il servizio fingendo un incidente facevamo cadere in terra mentre stavamo servendo ad esempio dei filetti di manzo che subito si provvedeva a raccogliere avvolgendolo in un tovagliolo pulito e naturalmente scusandoci con il cliente, così avvolto lo si poneva nel cassetto della biancheria sporca del nostro buffet di servizio, quindi si andava dal maitre fingendo gran rammarico e scusandosi per l'accaduto, il quale provvedeva a compilare un altro buono di prelievo per la cucina di un altro filetto. Al termine del servizio lo si prelevava assieme alla biancheria sporca mettendo il tutto in un sacco e la si trasportava in lavanderia, ma al primo angolo ci si fermava e si estraeva il filetto dal tovagliolo e lo si mangiava voracemente. Le poche mance che venivano divise si utilizzavano sempre e solamente per comperare del cibo che solitamente consisteva in patatine fritte con maionese o del gelato, la fame era una costante difficile da combattere a 19 anni.

A Maggio io assieme ad un collega fummo selezionati dalla direzione dell'Hotel per il servizio di cibi e bevande durante le riprese cinematografiche esterne del film “La spia che venne dal freddo”. Il nostro compito consisteva nel seguire la troupe ovunque e provvedere al servizio del pranzo e del tè, in questo caso ,nascondendoci, abbassandoci dietro al buffet potevamo mangiare tutto ciò che vi era disposto Dopo qualche giorno però fummo spostati e ci fu affidato l'incarico di provvedere al servizio privato di due note star del cinema : “Richard Burton e Liz Taylor” i quali alloggiavano in un cottage a qualche chilometro dall'albergo. A trasportarci solitamente provvedeva quando possibile un autista francese per mezzo di una Rolls , cosa che noi non disdegnavamo affatto e ci procurandoci una gradevole sensazione

Alla fine non se ne poteva più di questa situazione e noi Italiani ed alcuni spagnoli, riuniti e dopo esserci consultati reciprocamente decidemmo di proclamare uno sciopero se la direzione non avesse provveduto a migliorare il vitto, purtroppo le nostre richieste non ebbero successo, fummo licenziati seduta stante dichiarando



inoltre che avremmo dovuto lasciare l'albergo il giorno seguente. Alla mattina seguente una decina di noi si recò negli uffici della direzione per riscuotere i due mesi di stipendio dovutoci, ma il direttore ci informò che nulla ci era dovuto a causa dell'improvvisa rottura del contratto da parte nostra, ci fu tradotto dall'olandese il capitolo dove diceva appunto che in

caso di rottura del contratto nulla era dovuto da parte dell'albergo. Fu così che senza soldi e dovendo far ritorno in Italia io dovetti ingegnarmi a vendere degli effetti personali ai restanti con il proposito di racimolare i soldi per il biglietto di ritorno in Italia , vendetti le più belle cravatte che avevo ad un tedesco, ed un completo in pelle a un Olandese e con i soldi racimolati mi comprarmi il biglietto di ritorno.

### IMBARCO SULLA QUEEN ANNA MARIA (GREEK LINE)

Correva l'anno 1965, dopo l'esperienza dell'Olanda ovviamente non potevo rimanere a casa dovevo trovare subito un nuovo lavoro, parlando con un mio collega mi disse che a Genova c'erano degli uffici ai quali ci si poteva rivolgere per un lavoro sulle navi da crociera, non me lo feci dire due volte ci accordammo e insieme partimmo alla volta di Genova. Andammo in un paio di uffici fummo intervistati ,l'addetto volle rendersi conto delle nostre capacità professionali facendoci un sacco di domande in lingua inglese e al termine dell'intervista ci fu detto che niente era sicuro, ma in caso di necessità ci avrebbero assunti. Ritornammo a casa sconsolati senza nessuna certezza sicuri di aver sprecato denaro e tempo. Dopo alcune settimane io ricevetti un telegramma di recarmi a Genova presso una determinata compagnia, il mio amico e collega al contrario fu contattato dall'altra compagnia. Io fui assunto come steward a bordo di una nave da crociera greca il mio amico come barman a bordo di una nave da crociera panamense.



Fu così che cominciai un nuovo capitolo della mia storia lavorativa. Va detto che non avevo assolutamente idea di che cosa consistesse il servizio di bordo e quale complicazione avesse più del normale servizio di terra. Ad esempio il menu a scelta per i clienti era folto di piatti che il cliente poteva liberamente scegliere senza addebito, quindi era portato ad abbondare quasi sempre nelle ordinazioni , poi c'era il problema dei turni chiamati in inglese sitting vi erano due turni in tempi molto ristretti sia alla colazione, al pranzo e alla cena, il lavoro era molto faticoso si dovevano trasportare vassoi ricolmi di piatti d'argento contenenti il cibo che il cliente mai sazio esageratamente aveva ordinato, i tempi erano ristrettissimi bisognava procedere quindi velocemente senza però far premura ai clienti, sarebbe stato sicuramente motivo di grave reclamo, le ore lavorative non erano mai meno di 10/12 al giorno, spesso dovevamo provvedere anche al lavaggio delle posate e dei bicchieri , immergendoli in due secchi di acqua situati nel retro, La conversazione con i clienti avveniva sempre in inglese, in cucina in greco così anche col nostro aiutante che altro non capiva che la propria lingua, ma anche di fronte a tutte queste difficoltà e aggiungo pure al mal di mare, specialmente d'inverno durante le traversate oceaniche, il lavoro mi piaceva. Il servizio effettuato da noi italiani godeva di prestigio tanto che la cosa veniva anche pubblicizzata sui depliant della compagnia , oggi questo particolare sarebbe irrilevante poichè la qualità del servizio viene poco considerata. Avevamo inoltre l'arduo compito d'insegnare la professione ai nostri aiutanti (Commis) i quali erano a digiuno delle più elementari regole di servizio poichè venivano reclutati nelle campagne della Grecia ed erano per lo più pastori di pecore..



Alle crociere a quei tempi, a differenza di quelle odierne, partecipavano per lo più persone di ceto alto poichè erano molto costose , la durata andava da i 10 giorni ai 25 giorni, le mance erano abbondanti spesso superavano lo stipendio, il cibo che noi, personale di sala consumavamo era lo stesso, anzi meglio di quello offerto ai passeggeri, mi facevo delle scodellate di caviale Malassol,(usciva dalla cucina nella scatola da 3 Kg inserita nel ghiaccio, al cliente se ne serviva 30 gr non di più(cucchiaino da tè il resto era per noi) Lo mangiavo non perché piacesse ma perché sapevamo essere il cibo preferito dai ricchi, l'aragosta poi veniva consumata regolarmente così come enormi filetti di manzo cotti al sangue, i vini che si bevevamo erano solo quelli francesi, le nostre cabine erano arredate con mobili di legno praticamente uguali a quelle dei clienti. Nei porti che si faceva scalo potevamo scendere ancor prima dei passeggeri. Per me una vera pacchia erano finiti i tempi duri:soldi, cibo abbondante ed ottimo, possibilità di visitare un sacco di bei posti, cosa che fino a quel momento non avevo neanche mai sperato mi potesse capitare.

Durante l'inverno si andava in crociera nei Caraibi, in primavera si facevano le crociere nel Mediterraneo ma in estate,aimè si trasportavano dall'Europa alle Americhe gli ultimi emigranti che ancora in quell'epoca emigravano utilizzando le navi. In quel caso il servizio veniva di molto semplificato , molte cose utilizzate nelle crociere venivano deposte, i menù erano di poche portate, sovente capitavano passeggeri analfabeti, non sapevano leggere, cosa facile a

scoprirsi, semplicemente porgendo loro il menu alla rovescia , a quel punto intervenivamo dicendo che avremmo deciso noi per loro cosa meglio mangiare. Per noi tornava facile poiché si ordinava per tutti lo stesso cibo accorciando così anche i tempi del servizio dandoci poi la possibilità tra un turno e l'altro di fare una partitina a carte al bar dell'equipaggio. Dopo circa un anno sentii la necessità di vedere altri paesi e cambiai nave, sbarcai a Napoli ed in treno andai ad Amsterdam per imbarcarmi su l'altra nave della stessa compagnia.

### IMBARCO SULLA ARKADIA (GREEK LINES)

Anche questa nave in inverno faceva le crociere ed in autunno trasportava emigranti.

Mentre per la prima la base era la Grecia, per questa la base era la Germania. Si facevano le crociera del Baltico in estate di 17 giorni toccando tutte le capitali nordiche ed in autunno le crociere alle isole della costa Africana. Qui il lavoro era intenso di conseguenza la qualità del servizio era di livello più basso, Alla compagnia interessava maggiormente massimizzare il numero dei clienti che non offrire un buon servizio, ai



tavolo sedevano clienti di varie nazionalità e quindi si doveva obbligatoriamente parlare la loro lingua(inglese, francese, tedesco, olandese) in cucina poi bisognava ordinare solo ed esclusivamente in tedesco poiché la brigata era composta tutta da tedeschi, mentre quella di sala invece era composta da un numero sparuto d'italiani , da spagnoli e qualche tedesco con i quali non correva buon sangue per vari motivi alcuni risalenti alla 2° guerra mondiale. Il Direttore di Sala era un ex ufficiale della s.s. portava ancora i polsini della camicia con il logo SS. Detestava parlare l'inglese e spesso m'incaricava di farlo al suo posto durante la riservazione dei tavoli cosa che a me non dispiaceva affatto.

A bordo dell'Arkadia i Sommelier (si fa per dire) due Italiani maestri nella produzione casalinga di vini di pregio, il tutto veniva prodotto in pochi istanti, avevano la ricetta per ogni vino, la base proveniva sempre da vini della sala equipaggio che nessuno beveva poiché di pessima qualità e lasciava nel bicchiere un colore violaceo intenso, spesso rimaneva per alcuni giorni sulle nostre tavole, ma per i due sommelier giungeva a proposito , a seconda del vino che il cliente sceglieva venivano aggiunti" sale – succhi vari-spezie varie ecc. la ricetta veniva eseguita in tutto segreto alla fine veniva versato in bottiglie vuote tenute in disparte per l'occasione sulle quali vi erano etichette autentiche, venivano tappate alla belle meglio, avvitando anticipatamente il cavatappi e giunti al cospetto del cliente senza esitazione stappavano facendo fare anche lo schiocco al tappo a volte aiutandosi anche con la propria bocca e versavano l'intruglio nel bicchiere per l'assaggio all'ignaro e sproveduto cliente che quasi sempre capiva poco di vini. Ovviamente la somma veniva intascata dai lesti Sommelier.

Un giorno io e un collega romano scendemmo dalla nave per visitare un'isola situata fra la Svezia e la Danimarca (Gotland)non controllammo bene l'orario di partenza e perdemmo la nave e quindi ci dovemmo rivolgere alla polizia locale poiché totalmente privi di documenti e di danaro, e dopo varie peripezie (traghetto+treno+aereo)riprendemmo la nave in germania ad Amburgo. Fummo aspramente redarguiti dal nostro Direttore ed insultati sul fatto di essere italiani, ci fu comminata una multa di £ 200, si tenga conto che lo stipendio di quei tempi era di £ 36 al mese fu allora che io e il mio collega di sventura decidemmo di non pagare e di far ritorno in Italia per un periodo di ferie, ci fu un disperato tentativo da parte del commissario di bordo di non lasciarci sbarcare finche non lo avessimo risarcito della spesa , ma noi sapendo dell'antipatia che correva fra il capitano della nave Greco ed il commissario tedesco, ci rivolgemmo a lui come supremo decisore e non ebbe nessuna esitazione ad accogliere la nostra richiesta, ponendoci una condizione, quella di accompagnare un gruppo di giovani marinai greci che facevano ritorno in patria per espletare il servizio militare poiché nessuno di loro parlava il francese necessitavano di accompagnamento, ovviamente accettammo subito.

Sbarcammo a Le Havre dopo sei mesi di continuata navigazione, assieme come da accordi ad una decina di giovanotti, ciascuno di loro aveva almeno due valigia, il problema si presento quando all'arrivo a Parigi si dovette cambiare stazione l'unico mezzo erano i taxi, ma come di consuetudine bisognava mettersi in coda pazientemente , presto capii che sarebbe stato difficile farlo nel breve tempo a disposizione (1 ora) e dovetti rivolgermi al poliziotto di guardia che ci agevolò nell'impresa di acquisire i 5 taxi necessari, giunti in tempo all'altra stazione i taxisti mi presentarono il conto che saldai personalmente per tutti con la sicurezza di recuperare in seguito la somma, ma non andò proprio così i greci saliti sul treno si sparpagliarono in diverse scompartimenti e mi fu assai difficile poi contattarli tutti per il recupero del danaro, qualcuno la fece franca, qualcosa ci rimisi, in cambio posi la mia valigia colma di sigarette assieme alle loro che essendo in transito dall'italia non vennero controllate dalla dogana ed arrivato che fu il treno a Domodossola scesi tranquillamente.

## SERVIZIO MILITARE NELLA BRIGATA ALPINA TAURINENSE

Giunto a casa mio padre mi consegnò la cartolina appena giunta del servizio militare, cosa che avevo sempre sperato di evitare, purtroppo ora non potevo più uscire dall'Italia poiché il mio passaporto era scaduto. Feci il Car avanzato a Cuneo nel reparto alpini della brigata alpina Taurinense, al termine del quale, grazie alla figlia di un generale conosciuta durante una crociera, inviato a Torino dove fui designato come attendente del generale. Il compito di attendente era paragonabile a quello di una cameriera personale alla quale incombevano tutti i lavori di casa, dovevo rifare i letti,, lucidare pavimenti, lavare i piatti, accompagnare i figli a scuola, aiutarli a fare i compiti e molte altre piccole faccenduole.

Passai così 14 mesi durante i quali spesi tutti i miei risparmi poiché il tempo libero a disposizione era parecchio e a Torino l'occasione di spendere non mancava, ci si trovava con alcuni colleghi tutti i giorni dopo il pranzo al circolo sottoufficiali ad un noto bar per bere un caffè e per fare una partitina a carte in attesa che giungesse l'ora di entrare in servizio. Venne l'estate, il Generale con i suoi soldati partirono per i campi estivi, la moglie ed i figli andarono al mare, io rimasi solo a custodire la casa, che pacchia, dopo aver bagnato i fiori ai quali la Signora teneva molto, potevo scegliere se andarmene a zonzo per Torino o rimanere sul terrazzo a prendere il sole con una bibita ghiacciata. Purtroppo anche questo periodo terminò, il generale l'ultimo giorno mi fece sedere al pranzo offertomi vicino a lui e pronunciò un discorso di ringraziamento sottolineando l'importanza di aver appartenuto al corpo degli alpini, suggerendomi che una volta giunto a casa avrei conservato almeno il cappello piumato simbolo del corpo Alpini, ma una volta sul treno in viaggio per casa mi accorsi di averlo dimenticato nel suo studio. Chissà cosa avrà pensato ???.



## A BORDO DELL'HOMERIC- HOME LINES 1967

Terminato il servizio militare mi recai di nuovo a Genova presso gli uffici di un'altra compagnia di navigazione, fui assunto dopo aver subito un esame paragonabile ad un interrogatorio di 3zo grado, partii alla volta di New York dove era situata la nave. Si facevano le crociere invernali da New York alle Bahamas, la disciplina bordo era ferrea molto di più di quella militare, il servizio era di buon livello, passeggeri esclusivamente americani. Le mance erano a abbastanza buone il personale di bordo era esclusivamente italiano, motivo di vanto per la compagnia che lo pubblicizzava persino sui depliant. La nave era vecchiotta, le nostre cabine non erano gran che, una cosa che ancora oggi ricordo con angoscia erano le uniche toilettes per l'equipaggio, ve ne erano 8 tutte senza porte, bisognava farci l'abitudine, si aspettava l'arrivo nei porti per espletare liberamente i bisogni impellenti. Inoltre traumatici erano sempre i faticosi buffet settimanali



sul "promenade deck, dovevamo eseguire una mole di lavoro, spostare centinaia di pesante poltrone, distendere metri e metri di tovaglie e ciliegina sulla torta trasportare sulle scale per sette piani i piatti del buffet contenenti cibarie per 600 persone, essere presenti e collaborare durante la distribuzione ai passeggeri, e trasportare infine il tutto al punto di partenza, era veramente molto faticoso ma a quella giovane età si recuperava facilmente. Con questa compagnia feci due imbarchi di sei mesi ciascuno al termine dei quali decisi di fare una ulteriore esperienza a terra.

## A CANNES AL MAJESTIC HOTEL



Grazie a una riunione di ex fatta a Stresa incontrai amici dell'epoca scolastica uno dei quali mi propose di andare con lui a lavorare in un grande albergo in Francia a Cannes sulla costa azzurra, non me lo feci dire due volte subito accettai. L'albergo era magnifico, il servizio non plus ultra, la clientela molto raffinata, ma lo stipendio non era il massimo abituato com'ero a ricevere compensi molto più consistenti. Lavorai nella sala da pranzo dell'albergo come commis ai vini, poi passai al grill dell'albergo, ebbi l'opportunità di apprendere importanti tecniche di trancio, di perfezionare la lingua francese ma dopo quattro mesi la nostalgia per le navi e per i maggiori compensi mi indusse a terminare anche questa esperienza.

### A BORDO DELLA CARLA COSTA

Mi recai per l'ennesima volta a Genova città che ormai avevo imparato a conoscere bene, questa volta mi recai negli uffici di una compagnia italiana, l'unico problema incontrato era il dover aver necessariamente il libretto di navigazione cosa che io non avevo poiché per l'imbarco sulle navi precedenti veniva utilizzato solo il passaporto. Per ottenere il libretto di navigazione bisognava sottostare a degli esami effettuati dalla capitaneria di porto che consistevano in nuoto, voga ed esame medico. Io non ero assolutamente capace di nuotare non avevo mai imparato malgrado gli anni spesi sul mare, così con una piccola mancia data all'esaminatore ottenni l'ok. Ci imbarcammo a



Genova il mese di novembre, il mare era molto agitato forza 6/7 la nave era diretta a Miami in Florida, ricordo che per tutto il viaggio di 10 giorni circa, soffrì maledettamente il mal di mare come mai era successo prima, il servizio a bordo era di modesta qualità e i passeggeri di medio livello, l'equipaggio esclusivamente italiano, per lo più provenienti dal sud Italia. Io fui abbinato ad un anziano cameriere di nome Paganò, con il quale dividevo le mance a lui spettava il 60% ed il 40% di quel che vedevo a me, il tizio era carente in inglese per cui dovevo assisterlo durante la presa delle ordinazioni, dopodiché era esclusivamente di mia competenza il trasporto dei cibi ordinati, in seguito sempre compito mio aiutarlo nel distribuire le pietanze che i clienti avevano ordinato, e sempre a mio carico era il trasporto dei piatti sporchi alla plonge ed il rimpiazzo con i puliti. Praticamente tutto servizio era sulle mie spalle, poiché il lavoro non veniva equamente diviso, non potevo accettare ulteriormente la divisione mance 60/40 dal momento che ero io ad eseguire l'intero servizio praticamente e non essendo ulteriormente disposto ad essere preso in giro mi rivolsi al caposervizio chiedendo di cambiare cameriere, ma costui non volle accogliere la mia richiesta mi disse che ero stato assegnato a lui grazie alle mie capacità linguistiche e conoscenze tecniche cosa delle quali lui era carente, a quel punto non mi rimase che scioperare, scesi in cabina e mi rifiutai di risalire per il servizio. Dopo qualche momento sentii bussare alla porta e, era il mio amico capitano in seconda che ben conoscevo il quale mi suggerì caldamente di riprendere il mio posto di lavoro, poiché secondo il codice di navigazione della marina mercantile italiana rifiutarsi di eseguire un ordine di un superiore durante la navigazione equivaleva ad ammutinamento ed era perseguibile per legge con la prigione e lo sbarco. A malincuore seguì il suo consiglio e ripresi il servizio accanto al collega con il quale avrei preferito non lavorare più. Naturalmente mi feci furbo svolsi solo ciò che mi competeva facendo attenzione ad essere presente al momento clou della distribuzione delle mance.

Su questa nave, era d'uso Ogni Venerdì vigilia dell'arrivo della nave al porto di partenza, alcuni camerieri di sala per racimolare qualche soldo extra improvvisavano fra i tavoli dei clienti un mercatino di manufatti artigianali, chi proponeva dei Camei incisi utilizzando i pezzi d'osso degli ossobuchi serviti ai clienti, chi dipingeva dei foulard, chi con la corda componeva dei portavasi da appendere, i meno operosi acquistavano dei vecchi libri con molti disegni li ritagliavano ed incorniciandoli li vendevano come antiche stampe, da parte mia non avevo il coraggio né la voglia di proporre alcunché mi limitavo a consegnare a ciascun passeggero la collezione dei menù usati durante la crociera e senza chiedere nulla ricevevo comunque delle mance spesso sopra le aspettative.

A bordo di questa vecchia nave costruita nel 1934 le cabine del personale erano disgustose, si dormiva su letti a castello (come nel servizio militare) in otto per ogni cabina, le toilettes erano all'esterno nel corridoio, insomma un vero e proprio obbrobrio, spesso gli oblò saldati poiché sott'acqua perdevano ed entrava acqua dal mare, le nostre scarpe galleggiavano, io ero fortunato perché dormivo al secondo piano. La nave fece ritorno in Italia circa un anno dopo e io tornai con essa facendo una croce sul nome della compagnia giurando che non mi avrebbe più rivisto, nel frattempo ero calato di 20 chili

di peso poiché si lavorava sette giorni su sette / 10 ore al giorno ero talmente dimagrito che la mia futura moglie a quel tempo fidanzata non mi riconobbe subito.

### A BORDO DELLA SEA VENTURE FLAGSHIP SHIPS

Dopo un breve periodo di riposo a casa la febbre del mare si fece sentire di nuovo, un po' di esperienza negli ultimi anni l'avevo acquisita, e non ero più disposto ad imbarcarmi senza prima assumere delle informazioni direttamente da coloro che già vi lavoravano, fu così che uno di loro mi disse che era appena nata una compagnia norvegese e stava cercando del personale qualificatissimo da adibire a crociere su New York e Bermuda, correva l'anno 1970, mi recai presso gli uffici di detta compagnia, e dopo essere stato valutato da un gruppo di persone fui assunto con una buona qualifica, ero felice poiché non ricevevo più gli ordini ma li davo stavolta.



Facemmo le richieste ed obbligatorie visite mediche a Genova, prendemmo l'aereo alla volta di Milano, e proseguimmo con un altro aereo per New York dove imbarcammo su di una nave Norvegese nuova di zecca, le nostre cabine a confronto di quelle delle altre navi erano di lusso: solo a due letti, servizi igienici personali, Oblò, Divano, scrivania, specchio, filodiffusione. Una reggia!!!

Il personale tutto italiano, molti provenienti dalle sponde del lago maggiore compreso il primo Maitre, in cucina si parlava addirittura in dialetto, una meraviglia, io avevo un commis Genovese di qualche anno più vecchio.

Ogni sabato mattina si arrivava a New York, i clienti sbarcavano e si aveva qualche ora per andare a visitare la città, al pomeriggio si partiva con i nuovi passeggeri alla volta di Bermuda dove si arrivava al lunedì, la nave rimaneva ferma al porto fino al giovedì pomeriggio. Io avevo acquistato una motoretta e al pomeriggio finito il servizio mi recavo nella villetta che avevo affittato e dove abitavo con mia moglie, vi erano come ospiti paganti anche un'altra coppia ed il figlio del Restaurant Manager. La casa era molto grande era di un anziano dottore che passava molto tempo in giro per il mondo e quindi aveva deciso di affittarla, aveva un ampio parco che dato le frequenti piogge bisognava tagliare l'erba settimanalmente, mi ricordo che una volta organizzammo persino un rinfresco di nozze per 100 invitati prelevando tutta l'attrezzatura ed il cibo dalla nave in porto. La spesa settimanale la facevo ogni volta che giungevo a New York si trattava per lo più di carne e frutta cosa che a Bermuda costava moltissimo, passare poi alla dogana non era difficile bastava dare alle guardie un poco di frutta e si aveva il lasciapassare per portar fuori tutto ciò che si voleva.

La cosa durò per sei mesi circa, dopo di che dovetti assieme a mia moglie fare ritorno in Italia per un periodo di riposo, ma nel frattempo assieme ad alcuni colleghi avevamo progettato di aprire un ristorante lussuoso nella zona dove io abitavo poiché ne era del tutto sprovvista, fu così che non feci più ritorno al termine delle vacanze a, cosa di cui più avanti mi pentii.

### APERTURA DEL NUOVO RISTORANTE

Durante le precedenti vacanze, alle porte di DOMODOSSOLA, avevo notato che al piano terra di un condominio appena costruito vi era uno locale enorme adibito ma fino a quel momento mai aperto a ristorante, contattai il proprietario e mi informai sulla spesa d'affitto, che ritenni subito equa, fu a seguito di ciò che contattai due miei colleghi di lavoro conosciuti a bordo dell'ultima nave sulla quale avevo lavorato gli feci la proposta di aprire il locale assieme formammo una Snc e mettemmo a capitale ciascuno la somma di 5 milioni di lire. Bisognava ovviamente



arredare i 350 m di spazio vuoto, cominciammo a visitare le aziende del settore sparse un po' ovunque nel Nord Italia. Senza rendercene conto raddoppiammo la spesa prevista anche perché si dovette acquistare una nuova licenza di bar ristorante ed infine perché ognuno di noi ritenne opportuno ed indispensabile acquistare specifiche attrezzature particolari. Nel giro delle nostre conoscenze non incontrammo alcuna difficoltà ad ingaggiare un bravo chef che lui pure aveva in passato prestato la sua opera a bordo di navi da crociera. Il ristorante era



molto capiente 150 coperti nella prima sala e un centinaio nella sala sottostante, per quell'epoca era uno dei più bei ristoranti della zona , inoltre contavamo molto sulla nostra esperienza internazionale nel settore ristorativo.. Aprimmo al giorno di Pasqua del 1973, e subito molti clienti curiosi affollarono il nuovo ristorante, non nascondo che tutti noi rimanemmo molto impressionati da tale in'aspettata affluenza al primo giorno d'apertura, grazie alla nostra consolidata capacità ed efficienza riuscimmo ad accontentare l'affamato pubblico, ottenendo sin da subito un'eccellente nomea, ben presto la voce circolò ed il nostro ristorante diventò un punto di riferimento specialmente fra l'alta società nella zona. Infatti venivano svolte le cena settimanale del Lyons Club, annuale dei Rotary , nella sala sottostante si svolgevano riunioni a turno di varie associazioni (Cavatori, Medici, Pittori ecc)

Dopo il primo anno , uno dei soci fondatori lasciò la società per tornarsene a casa, la sua quota fu acquistata dallo chef di cucina che già operava sin dall'apertura. Il genere di cucina che andava di moda e che noi facevamo era la Classica Italo/francese con alcuni piatti della cucina internazionale. Fra i nostri clienti occasionali vi erano politici a livello nazionale, artisti, cantanti. Inoltre il nostro ristorante era la sede maggiormente prescelta in Ossola per i banchetti nuziali poiché disponevamo di un'ampia sala ben arredata,ricordo che nell'anno 1975 servimmo ben 103 matrimoni.

E venne il momento che anche il secondo socio volle far ritorno al suo paese natale, come di consuetudine io e lo chef ritirammo anche la Sua quota,rimanendo solo noi due con le rispettive mogli coadiuvati da un paio dipendenti a proseguire nell'arduo compito del gestire il ristorante.

Purtroppo verso il 1980 anche lo chef volle lasciarci per far ritorno al suo paese d'origine nel quale aveva acquistato una piccola attività ristorativa , fu allora che rimasto solo con mia moglie non più entusiasta come agli inizi decidemmo di cedere l'attività ad una persona che ben conoscevo poiché anche lui in passato aveva lavorato sulla stessa nave. Sono passati molti anni da allora Il ristorante ancora oggi è in funzione, nel frattempo si sono succeduti alcuni gestori però porta sempre lo stesso nome e lo stesso logo che noi mettemmo sin dall'apertura che è appunto quello della nave Norvegese , rappresenta stilizzato il mostro marino che i vikinghi ponevano sulle prue delle loro barche.

IMBARCO SULLA SUN PRINCESS

E ancora una volta mi riprese la malattia del ferro mi decisi a contattare la mia vecchia compagnia di navigazione che nel frattempo aveva cambiato proprietà e nome, non esitai a ripartire alla volta del Canada dove la nave era ancorata, era più piccola di quelle in cui ero stato precedentemente inoltre fino al nostro arrivo al servizio provvedevano persone di colore ma che da quel momento in poi dovettero lasciare per ritornare in patria. Si facevano crociere dal Canada all'Alaska di sette giorni, la clientela era americana e tutto sommato si stava bene, ma mi ero accorto che la vita di bordo stava cambiando e che sia pecuniariamente che a livello di soddisfazione non era più quella di prima , forse ciò dovuto anche al lungo periodo passato terra durante il quale mi ero abituato ad un altro stile di vita. Con me portai anche un mio caro amico vicino di abitazione, del tutto privo delle più fondamentali conoscenze linguistiche e professionali adibito a mio aiutante in sala riuscii grazie alla sua grande voglia d'imparare in breve tempo a divenire uno dei migliori commis di bordo che tutti m'invidiavano, pace all'anima sua poiché è deceduto. rimasi a bordo oltre quattro mesi e poi decisi di fare ritorno al paesello e di cercare in loco qualcosa che potessi gestire da solo senza l'aiuto di alcuno, poiché mia moglie nel frattempo aveva aperto un negozio in città.

IL BAR

il bar che acquistai necessitava una modesta ristrutturazione cosa che feci personalmente con l'aiuto di qualche amico, il motivo per cui acquistai un bar fu che impegnava solo me, senza dover assumere personale e quindi contenendo più possibile le spese massimizzando



gli utili. Ma mi accorsi che anche il bar non era da sottovalutare come impegno aprivo alla mattina alle otto ed ininterrottamente rimanevo aperto a volte anche sino a mezzanotte. Il lungo periodo durante il quale rimanevo in piedi cominciava a pesare dato che non ero più giovincello, inoltre cominciavo a stancarmi nel vedere sempre gli stessi avventori e a dover ascoltare le loro lamentose storie, avrei dovuto essere una psicanalista, poiché non lo ero la cosa mi scocciava sempre più fu così che quattro anni più tardi parlando con un mio compagno di scuola alberghiera gli cedetti il bar per una cifra modesta.

## Ultimo imbarco: Amerikanis

Dopo qualche mese decisi di far ritorno sulle navi solamente con l'idea di poter occupare la posizione da me sempre ambita e per vari motivi mai raggiunta. Questa volta non avevo nessuna idea su quale navi o per quale compagnia, mi recai in aereo a Miami città che ben conoscevo, mi recai presso il primo ufficio marittimo della zona, ebbi un lungo colloquio con il capo del personale della compagnia e fui assunto come "assistant Restaurant Manager". Poco dopo assieme ad altri volammo a Portorico dove raggiungemmo la nave. Si facevano crociere nei Caraibi di sette giorni, io finalmente



avevo raggiunto lo scopo che mi ero prefisso ed ero contento, e il guadagno era buono l'unico inconveniente era che ero l'unico italiano, l'equipaggio era formato da persone di varie nazionalità: Honduras, haiti, Portogallo, filippini eccetera eccetera. Noi capi mangiavamo in sala ristorante subito dopo che i clienti l'avevano lasciato, venivamo serviti e riveriti, io ero incaricato di controllare il servizio ai ponti superiori, poiché la nave era abbastanza antica era priva di stabilizzatori quindi in inverno col mare un poco mosso si ballava molto e a me dava fastidio per ovviare a questo problema utilizzavo dei cerottini che mettevo dietro al lobo dell'orecchio in modo che attenuasse il malessere causato dal mal di mare, e incominciai a causa del continuo uso ad avere problemi di vista, vedevo doppio andai dal medico il quale mi redarguì



dicendomi che cerottini andavano bene per una settimana ma assolutamente sconsigliabile per un tempo più lungo. Nel frattempo il grande capo colui che comandava tutti i servizi della nave mi chiamò e mi disse che era bordo da un anno e che giustamente ora gli toccava un periodo di riposo e che sarei stato io a prendere il suo posto. Io gli risposi che con vero dispiacere non potevo accettare poiché a causa del continuo perdurare del problema agli occhi avevo deciso di far ritorno a casa, tentò di convincermi spiegandomi che tale posizione oltre a essere prestigiosa portava anche a un lauto guadagno ma io fui irremovibile deciso lo stesso a far

ritorno a casa soddisfatto però per aver raggiunto l'ambito posto ma conscio che quella sarebbe stata l'ultima esperienza della mia vita a bordo di navi.

A casa passai un anno ad aiutare nell'albergo il mio vecchio genitore, ma nell'albergo non avrei mai potuto mettere a profitto le conoscenze acquisite durante il mio pellegrinare intorno al mondo poiché all'epoca era di classe modesta.

## AL CLUB VILLAGGIO SICILIANO

Lessi su di una rivista Alberghiera che un "Club Village" di una nota Isola siciliana stava cercando un direttore di ristorante, mi candidai, fui assunto ed a Giugno cominciai il nuovo lavoro. Il villaggio era appena costruito, disposto vicinissimo alla spiaggia un poco scogliosa, vi era un enorme anfiteatro di 2000 posti dentro il quale ogni sabato al cambio della clientela dovevamo fare un po' di show presentando lo staff, e ricordo che all'inizio ero un poco inibito ma che col tempo divenne facile oserei dire di routin. Come si sa nei villaggi il servizio di sala è relativo, a mezzogiorno dei grandi buffet, alla sera servizio ai tavoli tutti da otto posti, menu fisso. Il personale era tutto locale ed in quanto a professionalità ci sarebbe stato molto da ridire, il problema consisteva nel averli quotidianamente tutti in servizio, non passava giorno che per motivi quasi sempre banale e a me incomprensibile erano assenti, quindi era impossibile pianificare una tipologia di servizio accettabile. Certo avevo anche io la mia bella convenienza, quando uscivo in paese, in qualsiasi bar



avevo le consumazioni gratuite, non ebbi mai in quel momento l'opportunità di capire a che pro, ma col senno di poi lo intuì.

Durante tale periodo ospitavamo nel villaggio una troupe cinematografica capitanata dal noto regista Dino Risi e da attori molto noti, dovetti organizzare anche il servizio del pranzo nelle svariate località dove si stava girando le scene ed il regista conscio del disagio causatomi mi ricompensava ogni settimana con un congruo assegno che io stupidamente dividevo con tutta la brigata.

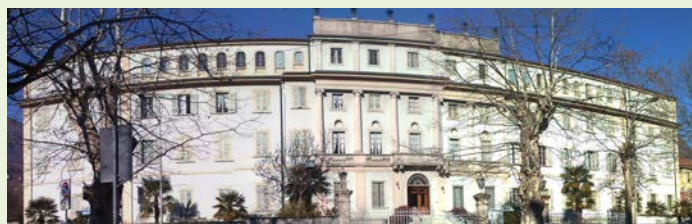
A settembre a stagione terminata per tornare al nord (a casa) dovetti faticare non poco per poter prendere l'aliscafo poiché era tutto prenotato da settimane ma grazie ad un opportuno intervento del tizio che mi accompagnava al porto (Mercedes, occhiali da sole, borsalino, completo grigio a righe) fu lui che andò alla biglietteria ed in pochi secondi mi consegnò il biglietto forse a scapito di qualcuno rimasto a terra, augurandomi dopo aver provveduto a portarmi le valigie: un buon viaggio. In quel momento mi sentii importante.....e felice di fare ritorno.



Una volta giunto a casa si presentò l'eterno problema, cioè cercare qualche cosa che mi tenesse occupato e che mi desse la possibilità di mettere in pratica le conoscenze acquisite, fui abbastanza fortunato venni a conoscenza che si stava per aprire in città una scuola alberghiera, non persi tempo mi presentai e fui assunto subito come istruttore dei servizi di sala bar.

#### LA SCUOLA ALBERGHIERA ROSMINI

I locali adibiti erano costituiti in prima battuta solo da un'enorme cucina, ma riguardo alla sala non vi era che un lungo e poco illuminato locale privo di ogni suppellettile, feci una lista delle attrezzature necessarie e ci recammo a Milano in alcuni negozi specializzati ed acquistammo tutto il necessario, mancavano i tavoli, presentai un disegno ai



falegnami i quali costruirono in breve tempo anche i buffet di servizio, il banco del bar venne prelevato da un'altra sala e posizionato dove da me previsto, per nascondere le brutte finestre in ferro feci fare una griglia di legno sulla quale vennero in seguito fissate delle tende inoltre alcuni quadri dipinti per l'occasione posizionati sulle pareti vuote della sala, concorsero a dare una visione dell'insieme accettabile. Si partì l'ottobre del 1986, nessuno di noi aveva mai avuto esperienze precedenti in questo settore e fu necessario programmare dal nulla dei percorsi didattici rifacendoci principalmente ai lontani ricordi di quando eravamo noi stessi allievi. Non fu certamente una cosa semplice, ma armati di buona volontà e grazie anche ai nostri dirigenti i quali diedero carta bianca, riuscimmo a progettare dei ottimi programmi. All'inizio gli allievi non erano più di una trentina, ed io per la sala-Bar e lo chef per la cucina eravamo gli unici docenti pratici, le decisioni su cosa e come fare venivano prese solo da noi dopo averci reciprocamente consultati, vi era una stima reciproca che concorreva a creare un ambiente stimolante.

Dopo alcuni anni grazie al buon nome che la scuola si stava creando gli allievi aumentarono e si dovette assumere altri docenti pratici, mi fu chiesto se avessi ancora conoscenze ed amicizie nel settore al fine di poter io stesso scegliere con chi condividere le lezioni, mi ricordai di un Maitre con il quale avevo lavorato in passato e sapendolo a Casa lo chiamai e subito accettò. Come già supponevo mi fu di valido aiuto, aveva un bagaglio di conoscenze molto ampio, passammo 5 anni in armonia svolgendo una proficua collaborazione, senza ombra di dubbio furono i migliori anni della scuola, poiché in seguito quasi tutti i validi componenti dello staff si dileguarono per vari motivi.

Verso il 1991 la direzione della scuola per motivi economici paventò la chiusura, fu allora che un gruppo di genitori si oppose alla chiusura aumentandosi la retta e contemporaneamente noi docenti formammo una Cooperativa per mezzo della quale poter portare avanti la scuola, ma non senza sacrifici, ci dimezzammo lo stipendio per fare in modo che la scuola sopravvivesse.

Da quel momento in poi cominciò il lento ma inesorabile declino della scuola, i migliori insegnanti se ne andarono nelle scuole pubbliche, io restai anche se l'ambiente non era più il medesimo e gli stipendi (che alcuni di noi consideravano mance per l'esiguità); ma per sopravvivere, nei mesi estivi durante le vacanze scolastiche avevo l'opportunità di poter lavorare negli Hotels e quindi guadagnare quel qualcosa in più che mi desse una valida ragione per restare.

## Apertura nuovo ristorante a Seattle

Ricordo che un giorno si presentò alla scuola un Italo-americano, stava cercando dei professionisti per l'apertura di un nuovo ristorante negli Stati Uniti, e mi fece una allettante proposta alla quale non potei dire di no: si trattava di occuparsi dell'organizzazione dalla A alla Z del personale e di tutto ciò che era inerente al servizio di sala. Il contratto comprendeva: Volo A&R vitto e alloggio ed un congruo salario. Partii ai primi di



giugno, al termine della scuola, del 1989 assieme allo chef di cucina, il suo giovane figlio, ed un'altra persona con il grado di sotto-chef. Giunti a New York si doveva cambiare aereo, passare la dogana e l'immigrazione, avevamo tre ore di tempo e subito ne approfittai per cercare all'interno dell'aeroporto un'edicola per spedire delle cartoline come promesso ad alcuni dei miei allievi, non so come successe, mi resi conto solo qualche attimo dopo nel cercare gli indirizzi che provvisoriamente avevo inserito fra le pagine del passaporto, questo era sparito, frugai in ogni dove, ma niente, in quel momento sudai freddo pensando ai problemi che sarei andato in contro alla richiesta dell'emigrazione, avrei senza ombra di dubbio dovuto far ritorno in Italia, allo scopo di avere maggiori spiegazioni sul modo di fare rientro in patria mi rivolsi al banco della compagnia con la quale avevo volato, dopo essermi messo in fila pazientemente attendendo il mio turno molto penseroso,

notai che la fila accanto era più corta e quindi cambiai e mi accodai, giunto il mio turno spiegai alla Hostess l'accaduto aspettandomi dei suggerimenti, ma, questa aprendo un cassetto estrasse quello che risultò poi essere il mio passaporto, mi disse che era stato trovato da un tizio e che glielo aveva consegnato poco tempo prima, non ho avuto nessun dubbio nel credere in un miracolo, era impensabile che tutto sia successo per puro caso. Chiuso l'incidente passammo il protocollo dell'emigrazione e giungemmo a destinazione. Fummo condotti in un fatiscente stabile all'interno del quale si trovavano i nostri alloggi che non peccavano certamente di eccessiva eleganza: era composto da due reti da una piazza e mezza posti su delle cassette in plastica, sembravano quelle per l'acqua, alla finestra una specie di tende che avevano visto tempi migliori, al pavimento una moquette a chiazze ondulate, un mini bagno fasciato da finte piastrelle in plastica ed una specie di mini cucina molto datata., non me ne feci un problema, avevo avuto in passato esperienze molto peggiori.



Visitammo il nuovo ristorante il giorno dopo, ma con nostro stupore, era ancora in costruzione. Mancavano i pavimenti e l'illuminazione degli arredi neppure l'ombra, consapevoli dei tempi necessari in Italia per portare a termine un lavoro pensammo che fosse stato commesso un errore nei tempi e che il nostro arrivo fosse stato prematuro, ma ci fu detto che in 15 giorni tutto sarebbe stato pronto e che nel frattempo avremmo lavorato nell'altro ristorante in centro.

Per me fu una nuova esperienza che sino ad quel momento mancava, La clientela americana a mezzogiorno consuma un pasto frugale, niente vini salvo in casi rari tutt'al più succhi di frutta, caffè – e molta acqua naturale ghiacciata. La cucina di questo ristorante era situata al centro della sala ed i tavoli dei clienti posti su gradoni tutti in torno, in cucina alcune persone abili solo nel cucinare alcuni piatti, poiché non erano cuochi di professionisti, chiamati semplicemente ("repeaters") cioè ripetitori, ogni settimana arrivava un vero chef con una valigetta piena di ricette che il gestore sceglieva per rimpiazzare le vecchie nel menu, quindi passava in cucina ed insegnava a cucinare le nuove ricette.

Puntuali dopo 15 giorni il ristorante era quasi pronto stavano finendo di piazzare alcune attrezzature, cosa incredibile per noi italiani abituati alle lungaggini dei vari operatori, ne approfittammo procedendo alle interviste per l'assunzione della brigata di sala e di cucina, si trattava di fare delle domande standard, leggere i curricula e fra i molti che si presentarono scegliere quelli che più confacevano alla necessità. Ne assumemmo un centinaio fra Addetti al parcheggio delle auto, alle hostess, ai Maitre, Barmans ai camerieri, Cuochi e aiuto cuochi.

Venne il giorno dell'apertura ufficiale si fece un gran buffet sul piazzale antistante al ristorante, e da quel momento cominciò incessantemente l'afflusso della clientela. Il ristorante era situato su due livelli ed era collocato ai bordi del lago e alla darsena, si servivano in media 600 clienti al giorno, io avevo il compito di programmare gli orari di lavoro dei singoli camerieri, ricevere, annotare le prenotazioni (va detto che quasi nessuno si recava al ristorante senza prenotare) distribuire la clientela fra i vari camerieri, controllare la qualità del servizio e monitorare la soddisfazione della clientela. Il lavoro cominciava alle 8 del mattino e terminava a mezzanotte, vi era un'ora circa dalle 3 alle 4 durante la quale uscivo e all'ombra di una pianta posizionata sul molo schiacciavo un pisolino poi si ricominciava. Il personale di sala assunto non era professionista, io all'inizio doveti fare loro un "training on the Job" esercitazioni sul posto di lavoro, con mio sommo stupore mi accorsi che imparavano velocemente più di quanto normalmente succedeva con i miei allievi in Italia, forse anche perché realmente interessati al lavoro. Va anche detto che molti di loro erano studenti universitari, alcuni erano laureati, c'era poi chi alla mattina faceva il notaio, alcuni avevano un part time in banca, tutti lavoravano per mantenersi e devo ammettere che lavoravano sodo.

Fra i clienti vi erano personaggi famosi, come Bill Gate – La proprietaria di una fabbrica di cellulari (Motorola), Molti dirigenti della Boeing, giocatori di Baseball ecc. e tutti lasciavano buone mance il che non guastava. In quel periodo di tempo ebbi modo di fare parte di un programma televisivo dedicato ai vini Italiani, e di accogliere i molti critici giornalistici venuti per valutare la qualità del servizio e del cibo.

Avevo anche l'autista personale, poiché privo di macchina, si trattava, bontà sua di un Maitre Italoamericano il quale mosso da uno spirito compassionevole mi scorazzava a bordo della sua Mercedes ovunque desideravo. In cambio più tardi lo aiutai grazie alle mie buone conoscenze ad imbarcare su di una nave da crociera di una nota compagnia ed è colà tuttora, pare sia diventato il miglior Maitre di tutte le navi, quando si dice il fiuto !! A settembre purtroppo doveti far ritorno in Italia poiché iniziava la scuola terminando così anche l'esperienza americana. Ripresi la scuola, più ricco di un bagaglio di conoscenze che prima non avevo e potevo quindi trasmetterle ai miei allievi Cosa che tentai di fare più volte non sempre riuscendoci per la marcata mancanza d'interesse degli allievi.



## All'Hotel Due Lune Sardegna

Ad aprile venne a farci visita all'Istituto un direttore d'albergo e propose a me ed a alcuni miei allievi di poter lavorare nell'imminente stagione estiva in un Hotel in Sardegna. Scelsi personalmente gli allievi naturalmente fra quelli che mi sembravano più affidabili, non volendo fare figuracce, e fu così che a fine maggio partimmo alla volta della Sardegna.

L'albergo molto carino situato a pochi metri dalla una spiaggia privata dell'Hotel disposto su di un piano solo, ospitava una clientela internazionale-chic. La sua capienza massima era di 100 persone, numero mai raggiunto neanche durante il clou della stagione. Il personale arrivava ad una cinquantina di persone, la brigata di cucina era formata da 8 elementi più lo chef, quella di sala da 6 coppie più due maitre. In quella occasione io non fungevo che da secondo essendo arrivato già a stagione inoltrata, come primo vi era un giovane proveniente dall'Inghilterra dove aveva lavorato da circa 10 anni al Savoy Hotel, ottimo elemento.



Abituato come ero a turni di lavoro massacranti, in questo caso essendoci poco lavoro mi sentivo in vacanza, dopo le colazioni del mattino alle quali assistevo controllando un manipolo di camerieri, avevo praticamente libero sino alla sera alle 6,30 e non avevo altra scelta che passare tutto il tempo nella vicina spiaggia. Dopo qualche giorno però cominciarono i problemi con i alcuni dei miei allievi, poiché alla sera finito il servizio giustamente uscivano ma meno giustamente rientravano al mattino e dovendo in seguito alzarsi alle sette per le colazioni dovevo ripetutamente andare a svegliarli, un altro allievo addetto al servizio delle colazioni in camera non ritirava i vassoi e la governante mi telefonava ripetutamente per farmi notare l'incapacità e la svogliatezza del ragazzo. A questo punto presi la decisione di fare rapporto al direttore, il quale dopo avermi ascoltato decise per il licenziamento in tronco, cosa che puntualmente avvenne non senza imbarazzo verso le famiglie dei ragazzi le quali volevano saperne la motivazione. Ci ritrovammo senza 3 commis di colpo, il direttore chiese se l'esiguo numero rimasto fosse in grado di svolgere ugualmente un decoroso servizio o dovesse provvedere a rimpiazzare i licenziati, la risposta della brigata fu che avrebbero provveduto al servizio ugualmente se fosse stato aumentato sensibilmente il loro stipendio, così fu deciso.

Nel mese di agosto avvenne un incidente fra me e l'onnipotente chef di cucina, già non correva buon sangue come è da sempre d'uso fra sala e cucina, avevamo in continuazione nel servire i menù che Lui stesso programmava dei grossi problemi; Melone da tagliare al momento, baffe di salmone intere da affettare, prosciutto con l'osso da tagliare, piatti alla fiamma, pesci interi da sporzionare, ovviamente nel chiaro tentativo di procurare agli 8 membri della cucina meno lavoro possibile. Ma appunto una sera avvenne l'imprevedibile, va menzionato che la moglie del proprietario (un grosso industriale) pranzava e cenava con i propri figli di 2-3 anni in sala prima dell'apertura ai clienti, cosa che si faceva regolarmente anche noi assieme la governante, al primo segretario, al primo barman, all'arrivo della signora con la prole io di solito mi alzavo e andavo a chiedere cosa gradivano mangiare poi entrato in cucina dove i 9 della brigata stavano in quel momento mangiando e rivolgendomi allo chef le passavo a voce l'ordinazione il quale regolarmente inviava all'indirizzo dell'inopportuna signora degli impropri da momento che aveva osato disturbare durante l'assunzione del pasto. Fu appunto in quell'occasione che avvenne l'incidente, quella volta non entrai come al solito in cucina ma rimasi sulla soglia della porta aperta e non mi accorsi che dietro di me vi era la signora giunta con l'intenzione di cambiare l'ordinazione, lo chef non la vide e quindi dette inizio alla solita litania d'imprecazioni, la signora udì benissimo ed entrata in cucina disse allo chef che avrebbe riferito al marito quanto in quel momento udito. Alla sera il marito andò in cucina e chiamò lo chef in disparte e senza sentire ragione lo licenziò, non fui capace di nascondere la mia soddisfazione, a quel punto lo chef mi accusò di essere io ad aver architettato il tutto ma l'accusa non poteva reggere in quanto successe a mia insaputa. Il primo maitre presente nella struttura fin dall'apertura (aprile) non aveva mai fatto fino a Giugno un giorno di riposo ed ai primi di agosto il direttore decise di concedergli 15 giorni di riposo, quindi mi trovai tutto solo a svolgere i compiti di due persone, cosa che facevo con piacere, non mi pesava affatto, durante quel periodo avevamo come ospiti personaggi famosi appartenenti a squadre di calcio di serie A, personaggi televisivi, industriali, con esigenze culinarie differenti alle quali bisognava prestare molta attenzione, mi ricordo la volta che la proprietaria di una nota casa farmaceutica mi fece chiamare e mettere in fila tutto il personale di sala e cucina e tenendo in mano un pacco di banconote da 100.000 lire chiese a ciascuno quale fosse la funzione nella brigata quindi procedette alla generosa distribuzione di tutte le banconote. Fù grazie alle mance percepite che mi permisero di affittare un appartamento e farmi raggiungere dalla famiglia che rimase fin tutto il mese di agosto.

A settembre mi telefonò il direttore della mia scuola ingiungendomi di far ritorno poiché la scuola stava per iniziare ed a malincuore dovetti farvi ritorno facendo promessa al direttore che ci saremmo rivisti la prossima estate. Purtroppo non potei mantenere la promessa a causa del decesso di mio padre gestore da oltre 50 anni dell'albergo di famiglia, dovetti quindi occuparmi da quel momento della gestione della struttura di casa.

## L'albergo di famiglia

Mio padre ci lasciò un albergo le cui fondamenta ancora visibili segnano incise la data del 1627, aveva appena terminato l'intera ristrutturazione, la nuova struttura era dotata di 36 camere con servizi, ma mancavano ancora alcuni indispensabili ma costosi dettagli per poter far classificare l'albergo 3 stelle, poiché prima della ristrutturazione aveva 1 stella. Mi diedi da fare innanzitutto nella ricerca del personale non ebbi nessuna difficoltà, scelsi fra allievi ed ex allievi della scuola, feci installare per ogni camera dei televisori, aggiunsi un moderno impianto telefonico in ogni camera, l'anno successivo con notevole sforzo economico aggiunsi anche l'ascensore cosa indispensabile per aiutare gli anziani clienti a giungere sino al terzo piano, aggiunsi anche molte altre cose che qui ritengo inutile elencare. La gestione dell'albergo era totalmente e solamente da mè condotta, il lavoro che eseguivo con passione all'inizio non mi pesava poiché la stagione in montagna è di breve durata: due mesi circa, terminavo la scuola a giugno ed al giorno dopo cominciavo all'hotel di casa mia ed al 10 settembre chiudevo l'albergo ed all'11 settembre s'incominciava con la scuola, dopo 8 anni d'intenso lavoro senza un giorno di vacanza tenendo presente che anche quando la scuola a dicembre chiudeva per 15 giorni io correvo ad aprire l'albergo, mi decisi di affittarlo a persone che parevano capaci e all'altezza.



## LA GESTIONE DELL'ALBERGO DA PARTE DI AFFITTUARI

Fu dato ad una coppia, lui bravo cuoco, lei persona molto spigliata, Fu pattuita una somma molto bassa che potesse incoraggiare l'iniziativa, l'albergo aveva in dotazione una buona ed affezionata clientela, la gestione di questa coppia durò 6 anni 2003/2009 e per vari motivi che qui non stò ad elencare deciserò col mio consenso di subaffittare l'albergo a delle persone che non conoscevo ma che mi furono descritte come serie e capaci. Così non si dimostrarono dopo un anno cominciarono a non pagare più l'affitto e neppure i fornitori, persero per incapacità molti clienti e dovettero lasciare l'albergo.

Io in quel momento non avevo ne la forza ne la voglia di riprendere in mano la struttura, cercai quindi un nuovo gestore che trovai per caso portato da una persona che conoscevo appena, non feci molte domande pur fidandomi poco, glielo affidai e così incominciò la nuova gestione che ben presto si rivelò peggio della precedente. Il nuovo gestore a seguito di problemi in seno alla famiglia sopraggiunti si trovò solo nel condurre l'albergo, incapace di cucinare, accogliere quei pochi clienti rimasti, si fidò sbagliando di alcuni collaboratori a dir poco disonesti e ben presto cominciò ad accumulare debiti sopra debiti arrivando persino a farsi tagliare la luce ed il telefono. Un giorno d'inverno senza dire niente a nessuno se ne andò io venni a saperlo tramite alcune persone che abitavano lì vicino.

Fù così che dovetti riprendere in mano di nuovo il tutto, trovai i locali in uno stato pietoso, vi erano rotture ovunque in cucina, in sala, nelle camere. Grazie all'incoraggiamento e all'aiuto di un giovane collega di scuola e della sua famiglia incominciai a risistemare piano-piano i locali devastati e dopo tre mesi riuscimmo a riaprire l'albergo ed i locali del bar. Purtroppo senza nessuna prenotazione, i vecchi e affezionati clienti si erano eclissati, chi aveva cambiato località e molti già anziani all'epoca erano deceduti. Su suggerimento di alcune persone ma malincuore poiché non rientrava nella mia ottica, trasformai il ristorante classico in pizzeria e fù la mia salvezza poiché riuscì a fine stagione a pareggiare i conti, senza rimetterci.

Un giorno di settembre ricevetti la visita di una signora la quale si diceva interessata ad affittare l'intera struttura per adibirla a Residence per anziani, dopo alcune trattative firmammo un contratto di due anni poiché memore delle gestioni catastrofiche passate, sono quasi passati due anni, non sembrerebbe esserci nessun problema al momento e così mi augurerei per gli anni a venire.

---

Per concludere questo mio breve racconto vorrei sottolineare che i piccoli aiuti ricevuti da compagni di studio o di lavoro le ho a mia volta riservati ad amici o a coloro che me lo chiedevano, aiutando non solo allievi di scuola a trovare degli ottimi posti di lavoro, ma anche a persone che nulla avevano a che fare con il settore alberghiero e non lo feci certo per interesse, poiché mai nulla ebbi da tali aiuti se non la gioia di poter essere utile alle persone.

Nel mio pellegrinare ho conosciuto persone dalle quali ho appreso non solo il "mestiere" ma anche nozioni di vita che nessuna scuola al mondo avrebbe potuto insegnare e a questi ne sono molto riconoscente, alcuni di loro purtroppo ci hanno lasciato, ricordo qui qualche nome: Giancarlo, Bruno, Gino, Franco, Giuseppe, che riposino in pace.