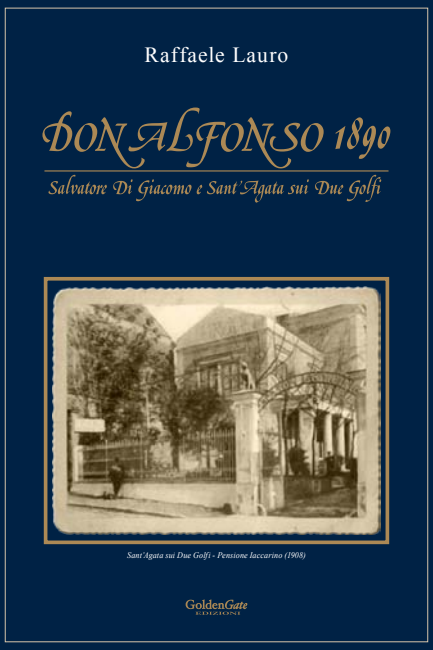
INTERVIEWS&CONVERSATIONS

about



Presentation by Alfonso and Livia Iaccarino

English version/Italian version

GoldenGate
EDIZIONI

PRESENTATION

We are particularly delighted and proud to send to our dearest friends, our most beloved customers, our colleagues and the press, including specialist press, this eBook in English and in Italian, which collects eleven interviews given by writer Raffaele Lauro (www.raffaelelauro.it) on the content of his new novel, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi".

The book, dedicated in the first place to the human, professional and entrepreneurial epic of our grandfather Don Alfonso Costanzo Iaccarino (1872-1952) and the link between the great Neapolitan poet Salvatore di Giacomo with our Sant'Agata sui Due Golfi, in our judgement, in an extraordinary and engaging manner of which we are pleased and sincerely grateful to the Author, our friend since always, tells the story of the moral and gastronomic heritage of our family, gathered by us since 1973, and the path we have travelled with humility and tenacity until this day together with our beloved sons, Ernesto and Mario.

The forthcoming book which will be premièred on Monday, 10th July 2017 at 7 pm, on the parvis of Santa Maria delle Grazie Church here in Sant'Agata sui Due Golfi, must be read in its entirety, available for now in Italian and in 2018 also in English version, as these interviews are just a simple yet sophisticated overture!

Enjoy the reading and see you soon!

Alfonso and Livia Iaccarino

Sant'Agata sui Due Golfi, "Don Alfonso 1890", 13th June 2017

Raffaele Lauro

DON ALFONSO 1890

Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi

Sant'Agata sui Due Golfi - Pensione Iaccarino (1908)

GoldenGate EDIZIONI

Con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense,
Alfonso, Livia, Ernesto e Mario Iaccarino sono onorati
di invitare la S.V. alla presentazione, in anteprima nazionale,
del romanzo di Raffaele Lauro, edito da GoldenGate Edizioni,

DON ALFONSO 1890

Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi

Sagrato della Chiesa di Santa Maria delle Grazie
Piazza Sant'Agata, Sant'Agata sui Due Golfi - Massa Lubrense (NA)
Lunedì, 10 luglio 2017, ore 19.00

PROGRAMMA

Benvenuto di Alfonso e Livia Iaccarino
Saluti istituzionali di Lorenzo Balducelli, *Sindaco di Massa Lubrense*

Introduce e modera
Massimo Milone, *Direttore RAI Vaticano*

Intervengono
Riccardo Piroddi, *Pubblicista e Saggista*
Antonino Siniscalchi, *Giornalista*
Salvatore Ravenna, *Avvocato*
Ernesto Iaccarino, *Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe*
Sergio Corbino, *Presidente del Centro Studi Nazionale Accademia Italiana della Cucina*

Conclude
On. Ettore Rosato, *Presidente del Gruppo PD Camera dei Deputati*

Sarà presente l'Autore

Per info sulla manifestazione-evento: 081 878 0026 (Segreteria del "Don Alfonso 1890")
Per info su opera e Autore: www.raffaelelauro.it
Per info acquisto dell'opera: 06 5717121 (Segreteria Casa Editrice)
o presso le Librerie Tasso di Sorrento (081 878 4703) o Ubik di Vico Equense (081 879 8578)

INDEX

PART ONE: INTERVIEWS

HIGH CUISINE. OUT OF THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI", EMERGES IN AN ORGANIC WAY THE GASTRONOMIC PHILOSOPHY OF MULTI STARRED CHEF DON ALFONSO IACCARINO: THE "MAESTRO" OF MEDITERRANEAN CUISINE. ITALIAN EXCELLENCE AT GLOBAL LEVEL
Vincenzo Califano 9

SANT'AGATASUIDUEGOLFI.PUNTADELLACAMPANELLA. IN THE INCOMPARABLE SCENERY OF AGRICULTURAL FARM, LE PERACCIOLE, AN IDEAL DIALOGUE BETWEEN DON ALFONSO IACCARINO AND NELLO LAURO, TWO ITALIAN EXCELLENCES OF INTERNATIONAL LEVEL IN THE ART OF CUISINE AND HOSPITALITY, IN THE NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"
Antonino Pane. 16

SALVATORE DI GIACOMO. PLACES OF THE SOUL OF THE GREAT NEAPOLITAN POET, AGEROLA AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, TRIUMPH IN THE NEW NOVEL OF THE SORRENTINE WRITER RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". HISTORY, NATURAL BEAUTY, COLOURS, FRAGRANCES, SENSATIONS, NOT ONLY VISUAL PERCEPTIONS, FAMILY MEMORIES, VOICES FROM THE PAST AND INTENSE MOMENTS OF COMMUNITY LIFE
Antonino Siniscalchi 23

DON ALFONSO 1890. IN THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO DEDICATED TO THE FAMOUS STARRED RESTAURANT IN SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, THE ENTREPRENEURIAL AND FAMILY SAGA OF THE IACCARINO "DYNASTY" FROM THE END OF THE 19TH CENTURY UNTIL TODAY, IN THE FIELDS OF HOSPITALITY AND CATERING OF EXCELLENCE
Riccardo Piroddi 29

SALVATORE DI GIACOMO AND VICO EQUENSE. THE GREAT NEAPOLITAN POET WAS CLOSLEY BONDED NOT ONLY WITH AGEROLA AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, BUT FROM THE END OF THE NINETEENTH CENTURY HE ALSO VISITED THE THERMAL BATHS OF SCRAJO IN VICO EQUENSE. UNEDITED EVENTS OF GREAT HISTORICAL INTEREST IN THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"
Giuseppe D'Esposito 36

PART TWO: CONVERSATIONS

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO RETRIEVES FROM THE OBLIVION OF TIME A GALLERY OF IMPORTANT HISTORICAL FIGURES, WHOSE BOND WITH SANT'AGATA REPRESENTS THE HISTORICAL AND CULTURAL HERITAGE TO GUARD AND PASS FORWARD. FEAST AS A NARRATIVE INSTRUMENT
Luigi Poi 43

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO DESCRIBES THE GREAT POPULAR TRADITION OF HUNTING FOR QUAIL PRACTISED

IN MIGRATION PERIODS BY MEN, WOMEN AND CHILDREN. GAME WAS AN ESSENTIAL COMPONENT OF THE POPULAR CUISINE OF SANT'AGATA.
Salvatore Ravenna 48

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO CREATES A PERFECT BALANCE BETWEEN HISTORICAL FIGURES AND FIGURES OF NARRATIVE INVENTION. DIRECTOR ELEONORA DI MAIO INTERVIEWS THE AUTHOR ON THE STAGES OF HIS CREATIVE PROCESS
Eleonora Di Maio 53

"ERA DE MAGGIO". THE MASTERPIECE OF SALVATORE DI GIACOMO AND PASQUALE MARIO COSTA IN THE INTERPRETATION BY ENRICO CARUSO REPRESENTS THE COMMON THREAD RUNNING ACCROSS THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". AN EMOTIONAL NARRATIVE TRIBUTE TO THE GOLDEN ERA OF NEAPOLITAN SONG
Francesca Maresca 60

THE SOUTHERN QUESTION AND EMIGRATION. A POWERFUL HISTORICAL, ECONOMIC AND SOCIOLOGICAL FRESCO OF GREAT NARRATIVE IMPACT ON THE SOUTHERN EMIGRATION TO NORTH AND SOUTH AMERICA ON THE TURN OF THE NINETEENTH AND THE TWENTIETH CENTURY IN THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"
Paolo Pane 66

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". THE NOVEL BY RAFFAELE

LAURO CONTAINS A GALLERY OF FEMALE POSITIVE FIGURES WHO ENRICH THE NARRATIVE TEXTURE OF THE WORK AND SEEM TO CONFIRM THE PROPHETIC WISH OF THE AUTHOR ON THE DETERMINING ROLE OF WOMAN IN THE FUTURE OF THE WORLD
Carlo Alfaro 74

PARTE ONE

INTERVIEWS

HIGH CUISINE. OUT OF THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI", EMERGES IN AN ORGANIC WAY THE GASTRONOMIC PHILOSOPHY OF MULTI STARRED CHEF DON ALFONSO IACCARINO: THE "MAESTRO" OF MEDITERRANEAN CUISINE. ITALIAN EXCELLENCE AT GLOBAL LEVEL

by Vincenzo Califano

Out of the new novel by Raffaele Lauro, emerges in an organic, almost didascalic way, the gastronomic philosophy of a Chef from Sant'Agata, Don Alfonso Iaccarino, considered universally one of the "Maestros" of Mediterranean cuisine worldwide. A book, therefore, that should be studied in culinary schools. Like all the previous works of Lauro, the latter also lends itself to different levels of reading: the consecration of the "Siren Land" from Monti Lattari to Punta Campanella, in the mythological spirit of Norman Douglas; the celebration of the emotional bond of the great Neapolitan poet Salvatore Di Giacomo, first with Agerola, then with Sant'Agata sui Due Golfi, where he stayed during the hot months from 1909 to 1930; the reconstruction of the golden age of classic Neapolitan song, which Lauro identifies in the masterpiece of Di Giacomo, "Era de maggio"; the human and family tragedy of the massive southern migration, also of the minors, to the Americas in search of work at the turn of the nineteenth and twentieth century; the human, family and entrepreneurial epic of Don Alfonso Costanzo Iaccarino, linked with the economic and social development of Sant'Agata sui Due Golfi as a place of holiday stays due to its climate. The central theme, however, focuses on Mediterranean cuisine, of great interest in terms of culture and economy of the Sorrentine Peninsula, on the eve of Easter, with the start of the 2017 tourist season.

Q.: Let's begin with two general questions. After "The Sorrentine Trilogy", including a historical novel and two biographical novels, dedicated to Lucio Dalla and Violetta Elvin, should we expect, by chance, a "gastronomic trilogy" dedicated to the restaurants and the multi starred chefs of the Sorrentine Peninsula?

A.: I would be highly honoured to pay a narrative homage to all the founders of numerous hotel and catering dynasties, which have flourished in our coast from Massa Lubrense to Vico Equense for more than a century and a half. However, neither a trilogy, let alone a lifetime would be enough. I open a road, others will follow. In any case, I can anticipate as of now that the second gastronomic novel, as you call them, will be released in 2018 and will be dedicated to don Peppino Manniello, his sons, Tonino, Mario and Enzo, and their famous restaurant 'O Parrucchiano, an international glory of Sorrento.

Q.: An the third one?

A.: I will only be spoiled for choice!

Q.: What were your selection criteria? Why these two restaurants, these two dynasties, the Iaccarino and the Manniello, and not others?

A.: I use objective criteria and subjective criteria. The Don Alfonso 1890 is judged today, beyond the specialized ratings (and often conditioned by interests), as the world's fifth restaurant of haute cuisine according to customer satisfaction. 'O Parrucchiano, an oasis of nature and traditional flavours in the heart of Sorrento, represents the national excellence of cuisine in Sorrento and Campania.

Q.: And the subjective criteria?

A.: They are prevalent for me. I am much attached to the old feelings of esteem, friendship, family and personal admiration for Alfonso and Livia Iaccarino. Similarly, to the Manniello brothers. Also, I have known and truly respected Don Peppino Manniello. For goodness sake, there are at least another ten restaurants in the coast and as many starred chefs who deserve similar attention, but I do not know them closely. There would be no sentiment. You cannot write anything without the sentiment! You'd create promotional announcements.

Q.: It is sentimental choices, then?

A: "Predominantly" sentimental choices. I was fascinated, "kidnapped", "taken" by the human, family and entrepreneurial story of Don Alfonso Costanzo Iaccarino, the founder, the grandfather of Don Alfonso. A life that becomes fiction, his life, a novel that becomes life. Four generations of the Iaccarino: from the founder to his son Ernesto, from his grandson Alfonso to the great-grandson Ernesto. As a historian, inspired by Croce, I always prefer metaphorical, symbolic stories, able to express generational transitions, links with the land of origin and cultural developments. From the particular to the universal.

Q.: Thus, there is a close relationship between food and culture, between culinary and cultural evolutions?

A.: Cuisine is culture. The culture of people, before the culture of elite. The identity of people, the wisdom of people, the bond with the land and its natural products, the fruit of the experience of generations and also of a blend between different cultures. Don Alfonso builds his gastronomic philosophy on this principle!

Q.: Is this also valid for haute cuisine, refined and inaccessible to most people?

A.: Also for haute cuisine, provided that this does not become an artificial superstructure detached from the land, presumptuously creative, regardless of the quality and flavours of natural ingredients. For this reason, Alfonso and Livia Iaccarino bought in 1990, at Punta Campanella, the estate called Le Peracciole, an uncultivated stone facing the most beautiful panorama of the world, transformed by them, with their sacrifices, with their tenacity, with their intelligence, into a fertile and fruitful farm!

Q.: Is there a direct relationship between the crops from the farm and the Mediterranean cooking of Don Alfonso?

A.: In my conversations with Alfonso and Livia, I understood the importance of this report, almost a causal link, but I caught its scope only when visiting Le Peracciole and listening to Don Alfonso, when he illustrated its path, in lemon, olive groves, vegetable gardens, medicinal herbs and, why not?, fragrant gardenia hedges to some British journalists. Le Peracciole are not just an agricultural property, where they grow basic ingredients for a natural and healthy cuisine such as the Mediterranean one, but they represent, as a place, the very identity of the culinary philosophy of Don Alfonso. A philosophy that not only preserves the past and tradition, but also introduces innovation, provided that the subject-base continues to be as genuine as possible, with the preservation of smells, fragrances and flavours.

Q.: What is, then, the legacy of don Alfonso compared to his grandfather Alfonso Costanzo?

A.: From this point of view, there is no break of continuity between the fundamentals of the culinary philosophy of the grandfather and that of Don Alfonso. His grandfather bought

gardens, vegetable gardens, orchards, bred pigs, cows and goats to offer to his customers at Pension Iaccarino excellent products, quality products. Only fish of first choice and lobsters came to the guest house and restaurant from the Crapolla fishermen. The rest, from wine to olive oil, from fruit to ham, from preserves to pickles, from conserves to jams, was all produced within the family business. Of course, Don Alfonso brought the trio of tradition-innovation-creativity to international level. The best definition of Don Alfonso and Livia's revolution was given by the great food and wine entrepreneur, Gino Veronelli, their mentor: "Alfonso and Livia know that tradition is an essential platform on which to rest your feet, to make the leap forward, to make our new dishes and food safe and powerful, because they are created by their genius and their fantasy, in accordance with changes. The Sorrentine Peninsula has the privilege of the work of these two characters whom I truly love."

Q.: In the book, you refer to some famous recipes of the grandfather and of Don Alfonso.

R.: They couldn't have been omitted, in relation to the preferences and tastes of famous characters hosted at Pension Iaccarino, such as poet Salvatore Di Giacomo. He, for example, loved quail with aromatic herbs baked inside a potato. Don Alfonso Costanzo knew all the tastes of his regular customers. I have reconstructed, among other things, the "true" story of the famous characters exalted in vernacular verse by the Sorrentine poet Saltovar, and beloved by the Austro-Scottish writer Norman Douglas. In terms of Don Alonso, I referred to the more congenial recipes for the flow of the narrative, and the many conversations preparatory to writing, which I had with Alfonso and Livia, without renouncing to draw from Alfonso's cookbooks. The book is not a cookbook, but the history of the Iaccarino cuisine across four generations: grandfather Alfonso Costanzo, father Ernesto, Don Alfonso and his son Ernesto, who with his brother, Mario, will take over the Don Afonso 1890.

Q.: Of all the ingredients, is there one that runs through the four generations of Iaccarino?

A.: There are many, it's difficult to choose, but lemon has reigned supreme in desserts from grandfather to great-grandchild. The Lemon triumphs, the poetry of lemon, the lemon fragrance caught every day early in the morning in the garden of Le Peracciole. The Concert of Lemon. Or, rather, the Symphony of Lemon. Nature, mythology, music, painting and poetry, to the culinary ingenuity of Don Alfonso.

Q.: Many starred chefs left, right and centre consider themselves to be either orchestra conductors or, in the worst-case scenario, dictators in the kitchen. According to you, where is Don Alfonso Iaccarino placed between these two poles?

A.: We spoke about this. He is not a media chef, devoted more to stay on television than in the kitchen, more in commercials than among the stoves. He is down to earth. He knows that success does not guarantee anything to anyone and that you cannot rest on laurels. He, in the kitchen, with his employees, while aware of the need for order and discipline, focuses more on authority than authoritarianism, more on mutual consideration among those who command and those who carry out than on peremptory orders.

Q.: I read about how much the Iaccarino were gratified by President Carlo Azeglio Ciampi's esteem and by the friendship with your brother Nello, who died in 2008.

A.: Carlo Azeglio Ciampi, both as governor of the Bank of Italy and as President of the Republic, was, along with his wife Franca, a loyal customer of Don Alfonso 1890. He always encouraged Don Alfonso, from the beginning, considering him an Italian

excellence in the world. And he wasn't wrong. The friendship of my mourned brother Nello with Alfonso and Livia is now part of our common family heritage. For this reason, the second part of my novel is occupied entirely by a dialogue between Nello and Alfonso, a synthesis of two extraordinary stories of two characters, who at the international level have paid and pay homage to their homeland, becoming "Maestros" for many successful students. The first one in the art of hospitality; the second one in Mediterranean cuisine and culinary creativity.

Q.: When and where will the première of this new narrative effort take place?

A.: In the summer, and it will start its hopefully long journey from Sant'Agata sui Due Golfi and Agerola.

Good luck, Prof!

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI. PUNTA DELLA CAMPANELLA. IN THE INCOMPARABLE SCENERY OF AGRICULTURAL FARM, LE PERACCIOLE, AN IDEAL DIALOGUE BETWEEN DON ALFONSO IACCARINO AND NELLO LAURO, TWO ITALIAN EXCELLENCES OF INTERNATIONAL LEVEL IN THE ART OF CUISINE AND HOSPITALITY, IN THE NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"

by Antonino Pane

I confess, it is not easy emotionally to read in one go or reread the five hundred pages of a novel such as Raffaele Lauro's latest work, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golifi", keeping the necessary detachment of a reporter, of a commentator or simply of a reader, when the narration proposes to you human and professional events, which are particularly exciting, which you directly or indirectly witnessed, or when the protagonists of these events are people, or rather characters that you have loved and appreciated, whom you continue to love and respect, because they occupy a non-secondary place in your affective universe. The unquestionable value of the first part of this book is the historical reconstruction of a myth, the founder of the Iaccarino dynasty, Don Alfonso Costanzo Iaccarino from Sant'Agata sui Due Golfi, the creator of Pensione Iaccarino, which offered hospitality, tranquility and good cuisine to many famous figures, from tenor Enrico Caruso to poet Salvatore Di Giacomo. The second part, entitled not by chance Le Peracciole, the farm of Don Alfonso and Livia Iaccarino at Punta della Campanella, with its panorama over Capri and the Gulf of Naples, represents, in my opinion, a small masterpiece for its perfect correspondence, a kind of spiritual and moral consonance between sentiments expressed

by the protagonists (Alfonso and Livia Iaccarino, with Nello Lauro) during their ideal and amicable dialogue, and the overwhelming beauty of the surrounding nature, triumphant of lights, colors, flavors and fragrances. An enchanted place, a paradise garden, a refuge, a temple erected by Don Alfonso for his cuisine, his love of nature, his myth of ancient classics and ultimately his inner dimension. Those who have, like me, the privilege of visiting and "enjoying" this unique location in the world, will agree with these expressions. I did not ask myself why Raffaele chose nobody else but Nello, an international star of hospitality, as the interlocutor of a star of world cuisine, knowing well in person their friendship, their collaboration and their mutual consideration, but how, ten years from the premature death of his beloved brother in Switzerland, he managed to preserve the feelings, preventing them from expiring in a purely justifiable sentimentality. We spoke about this, as always, with open hearts, without being able to escape a few memories which belong rightfully to our small personal stories.

Q.: It was not easy for you to write the second part of this new novel, which touches you closely!

A.: No one can understand it better than you, even though almost ten years have passed since Nello's disappearance which left immense immeasurable void in the family and in everyone who respected him. A good man of strong personality, always positive, inexhaustible, communicative, adored and adorable, a true priest of unselfish friendship between people, peoples and nations. Lugano and Canton Ticino lost not only a great hotel manager who is difficult to replace, but also a very active animator and cultural organizer, passionate about lyrics and painting, a true attractor of political, institutional and artistic personalities. A motor of tourism. Fortunately I preserved the memory of the enthusiastic judgements that Nello expressed to

me about Alfonso and Livia, whom he called the "royal couple of Italian restaurants and haute cuisine". I was also helped by short stories, episodes and anecdotes about Alfonso and Livia, about their friendship with Nello, the spirit of solidarity and mutual admiration that animated their relationship and the common awareness of representing the Italian genius in the world. They felt ambassadors of the art of hospitality and, in their meetings abroad with foreign friends they never failed to mention the beauty of their home towns, Sorrento, Massa Lubrense and Sant'Agata sui Due Golfi. I tried to find another interlocutor for Alfonso and Livia in Nello's place, but in vain. I survived on emotions because in this part of the book I did not have to invent anything, so the dialogue between them, however ideal, corresponds in its content, times and places to historical reality, although in a synthetic way.

Q.: It is not the first time that you make use of dialogue in a dream-like key as narrative form to reveal the stories and psychological profiles of the protagonists of your novels! I remember your second book about Lucio Dalla, about the connection of the great artist from Bologna with San Martino Valle Caudina. Philosophical reminiscences?

A.: You are not entirely wrong, as the classic model of dialogue remains the ancient one, a philosophical matrix consecrated in the history of Western thought by Plato. As a specific narrative form in literature, dialogue facilitates communication, reveals the author's voice better and is an expression of a more participatory and democratic culture. It seemed to me the most suitable, fresh and immediate form to bring out the comparison of ideas and values between equivalent personalities, equally: Alfonso and Nello; Nello, Alfonso and Livia.

Q.: Let's go back to Le Peracciole. The choice of location where this dialogue takes place is evident.

A.: In fact, Alfonso and Livia had often invited Nello to visit their jewel, their agricultural estate, fertile, lush, torn from the rocks, co-essential to their own gastronomic philosophy. Without the products of Le Peracciole, Don Alfonso's kitchen would not exist. Natural, genuine, Mediterranean. No other location would be more congenial, more suited to their dialogue. On the other hand, the agricultural estate represents also something else for Alfonso: the secret shelter, the kingdom of silence, the temple of rest, the place of reflection, the enjoyment of the beauty of nature, of our land. Always with the faithful dogs who'd follow him in hunting trails, even in Mongolia. Or chatting with the four peasants who cultivate crops, gardens, citrus groves, olive groves, medicinal herbs and many other plants of our rural tradition, which almost disappeared.

Q.: He knew well the determination of Don Alfonso and Livia in acquiring a property that had been uncultivated, abandoned, transformed within many years and with economic sacrifices into an Eden. They were almost ridiculed by relatives and friends, by those who did not understand their perspective, the perspective of two visionaries.

A.: Nello admired the courage of Alfonso and Livia, well knowing that the purchase was not a bargain, a challenge, but a necessity consistent with their gastronomic philosophy. They were right. Just think of lemon. Alfonso considers lemons as sacred fruits, miraculous, luminous, aesthetically pleasing too. The Sicilian lumie. Of course, they are not lemons in general, but "his" lemons, from Le Peracciole. His limoncello and his desserts, the famous lemon concerts, would not have been created without "his" lemons.

Q.: It fascinated me how Don Alfonso spoke of his lemons.

A.: Alfonso picks or has lemons picked every day, so he can always count on fresh, fragrant fruit for his desserts, including

the famous lemon concert. To prepare the limoncello according to an old family recipe, which was appreciated by the famous singer Mireille Mathieu when she celebrated her birthday at Don Alfonso 1890. Mathieu always reminded it to Nello when they met in Lugano or in Paris. She'd enjoy in Sant'Agata the buffalo tomatoes from Le Peracciole and the limoncello prepared by Don Alfonso.

Q.: I found the lunch organized at Le Peracciole by Livia for her friend Nello fascinating, beneath the pergola covered with American wisteria brought from the Victoria Island, flourishing and fragrant, and besieged by flowering gardenia hedges brought from the East. The tablecloth, the porcelain, the menu...

A.: Everything was splendid, but Nello was struck in particular by Livia's touch of great class, with the flower-shaped jar that decorated the table, the same jar as the one depicted in the famous painting by the impressionist painter from Barletta in Puglia, Giuseppe De Nittis, "Breakfast in the Garden". She knew well of Nello's passion for Impressionist painting and for De Nittis himself, the Italian epigone of Monet and Manet. And she was ecstatic when Nello recognized the detail and appreciated it, a detail so refined and so delicate towards her guest.

Q.: The two art passions of Nello, if I remember it well, were lyrics and painting.

A.: The first one was born from meeting the great soprano Renata Tebaldi and Luciano Pavarotti. The tenor also liked painting, like Nello. The second one comes from the friendship with Baron Heinrich Thyssen-Bornemisza, the world's largest private art collector, his mentor, who pushed him to dedicate himself to painting and acquired a painting by Nello in his prestigious collection.

Q.: Don Alfonso and Nello face in their dialogue other, more challenging topics, such as professional success, dedication to work, and the moral inheritance to be passed on to new generations, starting with their children.

A.: Both of them proudly claim their professional career and Don Alfonso, in particular, does it with illuminating expressions. "I am aware of belonging to a special family, dedicated to work, like my grandfather, our founder, as an expression of one's own humanity and creativity. Like him, I do not have an egoistic and cumulative vision of success, prestige, and money, but I have a vision of participation and sharing with others. With the will to convey human and professional knowledge, which otherwise would be lost, to young people, children or students." In fact, the score was the same for both of them: to be for Nello, and to continue to be for Alfonso, a "maestro" always looking towards the future.

Q.: They also touch upon the topic of hypermedia chefs present on television, in commercials, and in kitchens, the so-called chef-superstars, who fill gossip magazines with interviews.

A.: Don Alfonso's response shared by Nello appears to be exemplary: "I do not judge others, though, sooner or later this excess of media exposure, which has little to do with high cuisine, will come back like a boomerang across the entire category. I never forget my origins, I try to stay with my wife always with our feet on the ground, like my grandfather Alfonso Costanzo and my father Ernesto."

Q.: Don Alfonso gives a great answer to Nello from his position as head chef between two extreme poles: between chef – authoritarian dictator and chef – orchestra conductor.

A.: Alfonso does not deny that there is a need for order in the kitchen in addition to discipline and clarity of each person's tasks. Not authoritarianism, but authority which does not descend from above, but arises from communication between the one who commands and the one who performs, from reciprocal feelings of esteem and consideration. Don Alfonso stands a thousand miles away from the figure of a chef-dictator, he is more inclined to chef-orchestra conductor.

Q.: Do you think reading this book might be useful to hospitality students?

A.: Authority concerns anyone who gives commands and has the responsibility over staff or a team. The concept of Don Alfonso can serve everyone, in a kitchen, on the bridge of a ship, leading a ministry or a political movement.

Q.: The final question. I read that your next book will be dedicated to the epic of Don Peppino Manniello and the 'O Parrucchiano restaurant. Another historic catering facility in Sorrento known all over the world!

A.: In front of improvised restaurateurs in circulation, and chefs without history behind them who are inflating our districts, Don Alfonso 1890 of Sant'Agata sui Due Golfi and 'O Parrucchiano of Sorrento have deep roots starting from the nineteenth century. They had enlightened and genius founders, and they have arrived with prestige and success to the fourth generation. They are two flagships of our tourism and boast an international reputation. I am honoured and proud to be able to tell these stories and succeed in passing them on to younger generations.

SALVATORE DI GIACOMO. PLACES OF THE SOUL OF THE GREAT NEAPOLITAN POET, AGEROLA AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, TRIUMPH IN THE NEW NOVEL OF THE SORRENTINE WRITER RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". HISTORY, NATURAL BEAUTY, COLOURS, FRAGRANCES, SENSATIONS, NOT ONLY VISUAL PERCEPTIONS, FAMILY MEMORIES, VOICES FROM THE PAST AND INTENSE MOMENTS OF COMMUNITY LIFE

by Antonino Siniscalchi

The main locations of the new novel by Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi", published by GoldenGate Edizioni of Rome, stretch from the Lattari Mountains to Punta della Campanella, from Bagni dello Scrajo of Vico Equense to Piazza Tasso of Sorrento, from the port of Naples to the port of New York, from Little Italy to Staten Island, from Monte San Costanzo to the little fiord of Crapolla. The narrative stories of the great Neapolitan poet Salvatore Di Giacomo and of Don Alfonso Costanzo Iaccarino, owner of Pensione Iaccarino, a hotel-restaurant opened in 1890, develop between the two fundamental poles, Agerola and Sant'Agata sui Due Golfi. The two locations much beloved by Di Giacomo, one at the foot of the mountains and the other one among the hills. Climatic places both favoured by the wealthiest Neapolitans, where in the summer one could breathe fresh, salutary, strengthening, "mbarzamato" air. One could eat genuine food and at every hour of day or night, under the sun or under the moonlight, they enjoyed breathtaking views from the natural balconies overlooking the Amalfi Coast (Agerola) or the two gulfs, of Naples and Salerno (from Sant'Agata sui Due Golfi). The Author's, for me the Prof, always film-like writing

more of a screenwriter than a novelist evocatively offers to the reader history, natural beauty, colours, fragrances, sensations and not only visual perceptions linked in particular, for those born in one of these two villages, with childhood memories, family memories, smells of ancient food, country festivals, voices of the past, and intense moments of community life in these lands blessed by God, such as harvest, picking lemon apples and late-cherry festival. As a person from Sant'Agata, in love with my village, I've recognised, found myself and was moved in the pages dedicated by Lauro to Sant'Agata sui Due Golfi. Without surrendering to sentimentalism, I must confess that my heart often skipped and memory overwhelmed me. Thank you, Prof! With these sentiments of gratitude as a person from Sant'Agata I asked him a few questions.

Q.: From Agerola to Sant'Agata sui Due Golfi, the two summer holiday poles of Salvatore Di Giacomo. So the great Neapolitan poet abandoned the submontane town for that on the hilltop, for my village? Did he betray Agerola?

A.: Not at all, not betrayal, rather a "double" falling in love. Di Giacomo, at the end of the nineteenth century, as did playwright Roberto Bracco and composer Francesco Cilea, liked to stay for long summer periods in Agerola to escape the hot Neapolitan weather, like many other personalities in the political, cultural and musical world of Naples. Such as, among others, Benedetto Croce. He was literally captured by the Agerola moon, the new moon, to which he dedicated many famous verses that later on were turned into music. Agerola, therefore, since the end of the nineteenth century and also in the early twentieth century had become a coveted goal. Everyone in Naples was looking for freshness, tranquillity, calmness, simple eating, moments of relaxation and reflection, a place to conceive and write their works. Until 1908 Agerola was the only place of the soul of Don Salvatore.

Q.: What did Di Giacomo love about Agerola as a destination of his stays?

A.: He liked everything about Agerola, also the discreet hospitality of its inhabitants, but in particular the heavily oxygenated air that descended like a breeze from about 1400 meters in the mountains and the marine air, rich in Iodine, which rose as a breeze to about 800 meters from the expanse of the sea. Both breezes mixed with the aromas of diffused herbs and flowering plants. He usually stayed in a hotel in a district of San Lazzaro, the most scenic and panoramic of all, which ran up to the belvedere overhanging the sea, a true source of inspiration. But he visited also other villages, the old houses, the authentic gemstones of the Agerolian crown: the flat Pianillo, the populous Bomerano, the rural Campora, the strategic Ponte, in addition to the panoramic San Lazzaro.

Q.: After that, Di Giacomo discovered Sant'Agata sui Due Golfi and began to visit our village from 1909 to 1930, for about twenty-one years! How did the fatal encounter take place?

A.: I placed it, by process of elimination, in the summer of 1908. The culprit was a lunch at Pensione Iacarino at the end of August. Even more of a culprit was the reception and hospitality he and his friends, Bracco and Cilea, were offered by Don Alfonso Costanzo Iaccarino, whose high quality cuisine had been heard of in Naples in Piedigrotta's environment. Di Giacomo was a high cuisine enthusiast, passionate about good food. It was love at first sight! Not only in gastronomic terms, but also in terms of elective affinities, of human fondness and affectionate correspondence. In addition, the thirty-six-year-old hotelier and restaurateur of Sant'Agata was a fan of songs written by Di Giacomo, starting with his masterpiece, "Era de maggio", which the young tenor Enrico Caruso sung live in the guest house dining room.

Q.: Did Di Giacomo also fall in love with the natural beauty of Sant'Agata and Massa Lubrense, or only with Don Alfonso Costanzo Iaccarino's cuisine?

A.: I can say that firstly he fell in love with the cuisine, and then with the nature of Sant'Agata and Massa. He discovered it the following year, when he chose the village for a short trial stay. Thus, as in Agerola, also in Sant'Agata he enjoyed the same fragrant breezes, the same regenerating air, the same enchanting panoramas, especially of the two bays, the same new moon, the same oaks, the same courtesy of people, tranquility, peace, as well as fresh water springs of Fonte di Canale, Deserto, Santa Maria della Neve. In addition, he benefited from Don Alfonso Costanzo Iaccarino's friendship and organizational support, the guest house, the restaurant and Mediterranean cuisine with antique flavours. And lobsters brought by the fishermen of Crapolla to his delight! From that moment he had never left Sant'Agata sui Due Golfi. He went back there for twenty one years, until that unfortunate summer of 1930, when he was hit by a terrible semi-paralysing attack of uricemia and was forced to abandon the beloved village in an ambulance which came from Naples to take him to hospital.

Q.: Was this the farewell of Di Giacomo with Sant'Agata?

A.: He couldn't go back there for two reasons. His health condition worsened, he no longer left home, his last home, in 35 San Pasquale in Chiaia Street until his death in 1934. His economic conditions became more and more precarious as he was no longer able to write. As I found out, the memories of his stays at Agerola and Sant'Agata sui Due Golfi comforted him.

Q.: Among all the places in Sant'Agata that you described in the novel of great narrative power, I found the description of the first walk of Don Salvatore and Don Alfonso Costanzo

to Fonte di Canale. Maybe because I experienced it in the same way with my family.

A.: Via Canale is the narrative "heart" of the novel. This is where the parents of Don Alfonso Costanzo, Luigi and (Maria) Rosa were born. There future restaurateur was born there and he lived there until the age of about fourteen, when he emigrated to America and, in terrible moments of nostalgia overseas, he recalled playing games with his friends at Fonte di Canale. Don Salvatore comes down with his famous Kodak and photographs the laundresses that stand up with tubs stuffed with washed clothes on their heads to stretch them in the sun, some of them with babies in their arms. An exciting scene, also because it focuses on all the human and professional story of Salvatore di Giacomo: crime reporter, journalist, photographer of the Vomero laundresses and of the former Naples, which disappeared under the blows of the post Cholera recovery, an intellectual, a librarian, a lover of nature and beauty.

Q.: Sublime, then, was the singing of the laundresses rising from Fonte di Canale, which first astonishes and then emotionally involves both the Neapolitan poet and the restaurateur from Sant'Agata. A very intense moment!

A.: The washbasin near the spring had been one of the few places of female socialising since the early nineteenth century. Socialising expressed by ancient popular songs. Popular culture. Songs of protest against foreign occupation. I have also discovered Di Giacomo's passion for photography of the laundresses of Vomero. These elements contributed to a tribute not only to the great poet, but to the very origins of the oldest Neapolitan song. Jesce sole, jesce sole! And to maestro Roberto De Simone and his wonderful "Gatta Cenerentola".

Q.: Fonte di Canale is popular culture, melody, music. What does Monte San Costanzo represent in the novel?

A.: Monte San Costanzo is the highest exaltation of the extraordinary nature of our land. There is no place or point of observation in the world, which is the same, from which one can admire such beauty together, by turning around three hundred and sixty degrees. The Lattari Mountains, the two coasts, the two gulfs, Capri, Ischia, Procida, the Phlegrean Fields, Vesuvius, Li Galli... the sea, the sky… the Sirens…

Q.: When I go on Monte San Costanzo I lose contact with reality...

A.: I believe you. A profane and sacred temple, an expression of the classic myth and of Christian religious devotion, the supreme synthesis of our history, traditions and events, also the tragic ones, that have affected the ancient and recent inhabitants of the Siren Land for centuries.

Q.: If someone could exhale their last breath from Monte San Costanzo with the light of dawn or sunset in their eyes, the transition would be... would be...

A.: The antechamber of Paradise?

Q.: Yes, Prof, precisely the antechamber of Paradise!

DON ALFONSO 1890. IN THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO DEDICATED TO THE FAMOUS STARRED RESTAURANT IN SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, THE ENTREPRENEURIAL AND FAMILY SAGA OF THE IACCARINO "DYNASTY" FROM THE END OF THE 19TH CENTURY UNTIL TODAY, IN THE FIELDS OF HOSPITALITY AND CATERING OF EXCELLENCE

by Riccardo Piroddi

The new novel by the Sorrentine writer Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi", published by GoldenGate Edizioni of Rome, coming out at the end of June, celebrates the family and entrepreneurial saga of the Iaccarino "dynasty" from the middle of the nineteenth century to today through four generations operating successfully in the field of quality hotel hospitality and catering of excellence. The story begins in 1872, in Sant'Agata sui Due Golfi, with the birth of the founder, Alfonso Costanzo Iaccarino, whose human, family and entrepreneurial story intertwines intimately with the social and economic development of the hilly village on the Sorrentine Peninsula and, in the second post-war period, with the political-administrative life of Massa Lubrense. We spoke about this with the Author, closely attached to Sant'Agata sui Due Golfi, to the grandson of the founder, Don Alfonso Iaccarino, and his wife Livia.

Q.: You said that the figure of the founder of Iaccarino "dynasty", Alfonso Costanzo, fascinated you, kidnapped you. In what sense? Can you be more clear for the readers of the new novel, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi"?

A.: My original intent was only to show that Don Alfonso Iaccarino, the grandson, unlike many other starred chefs of international fame, did not arrived to global success from nothing, that is without having a solid story behind, a family history in gastronomic field and Mediterranean cuisine, his flagship, where he established himself as a true master for many generations worldwide. From the reading of books on Don Alfonso, the references to this authoritative ancestry, his origins, were almost fleeting with generic references to the human, family and entrepreneurial events of his grandfather, the invention of the "strascinati" pasta and a set of temporal data on his life, completely contradictory, if not incorrect. Then, with the determining help of my friends from Sant'Agata and Massa, I decided to do a research in the registry and the municipal archive in order to reconstruct, first of all, a certain historical picture. There is still some doubt, but not such to undermine the extraordinary nature of the story. Subsequent conversations with Don Alfonso and Livia Iaccarino opened to me the sources of inspiration and narrative insights, worthy of the utmost care and further deepening. In particular, the work of Alfonso Costanzo as a child, after he lost his father, the departure at the age of about fourteen as a small emigrant from southern Italy, to "La Merika", seeking employment, occupations in New York to gather savings, the return after four years, at the age of eighteen, and the start of his business with the opening of Pensione Iaccarino in partnership with a German lender, Max Brandemaier, originally from Stuttgart and in love with the village.

Q.: Let's start from the historical picture to clarify what parts of the novel faithfully respect reality, the result of documentation or testimonies, and what belongs to fictional invention, though probable, of Manzonian inspiration, typical of biographical novels.

A.: The construction of all the dialogues of Don Alfonso Costanzo Iaccarino with his interlocutors is surely the result of

narrative invention, also because it is linked to non-historical characters, who are also invented. However, I would like to clarify that, being very fascinated by Don Alfonso Costanzo's figure, I immersed myself psychologically, sociologically and culturally into the character, therefore the thoughts, projects, reflections, events and observations are absolutely adherent to his personality.

Q.: Let's come back to the historical picture.

A.: Alfonso Costanzo Iaccarino was born on August 16, 1872, in the family house in via Canale, the narrow street that descends from the main avenue of Sant'Agata sui Due Golfi, the high street of the village, between the Church of Santa Maria delle Grazie and La Pedara to Fonte di Canale. His parents, Luigi Iaccarino, a bricklayer born in 1840, and Maria Rosa Persico, a housewife born in 1841, came from modest working families living on the same street. For this reason, Luigi and Rosa had known each other since they were kids. They had one son to whom they gave two names, Costanzo and Alfonso, even though since his childhood everyone used a diminutive, "Alfonsino". The key dramatic event is Luigi's premature death and the firm will of the young widow not to remarry, to devote herself completely to her son. The woman starts her business of renting the two rooms of her own home to summer guests from Naples and of offering cleaning and cooking services for them, with the experience gained in the small family trattoria, the Trattoria dei Persico in via Canale. In the moment of pain and difficulty, unresolved with a shortcut of a new marriage, a compromise solution, the relationship between a son and a mother is cemented, from which Alfonsino inherits a strong and determined character. This determination prompts him to find a job without telling his mother about it, a job to get a few pennies to help her out: he would go every day before dawn to Crapolla to pick up fresh fish to be delivered early to the fishmongers of Sorrento along the Circumpiso, an

unpaved and rugged path connecting Sant'Agata with Sorrento on foot.

Q.: Why did he decide to leave as an emigrant for America, looking for work, and why did his mother allow it?

A.: Alfonsino, besides being like his mother, strong in character, is a true visionary, a dreamer. He wants to break the vicious cycle of poverty, wants to save up, and wants to get involved for himself, for his mother Rosa and for his native village. He has to emigrate but ... but ... to come back as soon as it's needed. His mother is very upset, she knows she will stay alone, but she is sure her son will return. That he will not betray their secret pact, reassured by the fact that a relative, Aunt Carolina, with her husband Luigi, called Parapalle, has already emigrated to New York and will protect her son from all dangers.

Q.: How many years will he spend in America?

A.: About four years, he changes trades (the incredible American epic of Alfonso Costanzo, I leave it to the readers!), he accumulates savings and decides to come back, he finds a reliable German partner and opens Pensione Iaccarino at the beginning of the Circumpiso. From that moment on the citizens from Sant'Agata, despite his young age, will no longer call him "Alfonsino", but "Don Alfonso". A guest house, with few rooms but with a restaurant that soon becomes very popular. He marries a girl from Sant'Agata, Rosa d'Esposito, eight years younger than him, who works with him and with whom he has eleven children: Olga (1899), Fernanda (1901), Maria (1902), Luigi (1904), Ernesto (1906), Guglielmo (1908), Carlo (1910), Vladimiro (1912), Laura (1914), Anna (1916) and Renato (1920). Vladimino (1912) dies at a very young age and Fernanda (1923) and then Guglielmo (1928) die as youngsters. As the surviving children grow up, they work with their father and mother, who will pass in 1925, in the hotel: women in the

rooms department, men in the management of other services, from kitchen to floor. Thus, Pensione Iaccarino, year after year, grows and grows and becomes a fully respectful hotel company, not so much, however, to feed so many children who are now ready for marriage. The first expansion attempt begins and fails dramatically. Three children, Carlo, Laura and Renato, open a second Iaccarino Guest House in Rome, hoping to create a parallel, but not seasonal, company. The World War II war events, linked to the fall of the Fascist regime and Rome, an open city, will suck this initiative into the vortex of civil war, with entirely unfounded accusations addressed to the Iaccarino brothers of collusion with Nazi-fascist criminal gangs.

Q.: Did this situation generate a lot of bitterness in Don Alfonso Costanzo?

A.: Obviously, first anguish for the fate of his children and then bitterness, also because the allies had taken over his creation, Pension Iaccarino. Eventually, the children returned safe and the allegations were debunked in front of historical and procedural truth. However, it was clear to him that there was a need to divide the heritage among potential heirs. According to the practices (now incomprehensible!) of the time, the females received property and money. The males received the hotel business, even though each of them had begun to think largely about their future and about the future of their own families. In June 1952, the now legendary founder had the pleasure of seeing his son Luigi elected Mayor of Massa Lubrense, an election confirming the deep bond of the Iaccarino family with Sant'Agata and Massa Lubrense. Before and especially after the founder's death, on 4th August 1952, a few days before his eightieth birthday, among divisions and successions, the second generation of the Iaccarino family of Sant'Agata sui Due Golfi expanded after WWII towards Sorrento and towards Rome. Carlo continued the Roman project with the opening of several hotels. The firstborn Luigi and the last-born Renato

bought the Imperial Hôtel Tramontano. They built the Grand Hôtel Hermitage. Laura and her husband, Angelo Foddai, began managing the Europa Palace in Sorrento. Anna did not want to leave the hotel business and opened the Albergo delle Palme in Sant'Agata. Ernesto, father of Don Alfonso, inherited Pensione Iaccarino and from there started the third generation's journey. The path of Don Alfonso jr., to whom his grandfather had ideally passed the heritage of Mediterranean cuisine before dying.

Q.: Was it a walk of a couple, that of Don Alfonso, not solitary?

A.: Precisely. If the grandfather was a visionary, the grandson was even more of a visionary. He married a beautiful girl from Sant'Agata, Livia, also a visionary like him, who supported him in all his brave projects. The two travelled first to Europe and the East, and then, challenging old preconceptions, also of their family members, they opened Don Alfonso 1890 inherited from an American aunt, sold the family hotel and devoted entirely to high-class cuisine, achieving results and receiving awards, as we all know. They bought and cultivated the Le Peracciole estate, which was complementary to their gastronomic philosophy. For this reason, the restaurant Don Alfonso 1890 is today judged according to customer's preferences as the fifth in the world and Don Alfonso as one of the most renowned chefs, branching out among restaurants and consulting worldwide. A national glory and Italian excellence, as Carlo Azeglio Ciampi said.

Q.: And the future of the Iaccarino "dynasty"?

A.: Do not rest on laurels, repeats don Alfonso. The hotels of the Iaccarino galaxy are brilliantly managed by the third generation, by the children of Luigi, Renato, Ernesto and Anna, pending the fourth generation. Don Alfonso 1890 is already

firmly in the hands of the sons of Alfonso and Livia: Ernesto, brilliant in the kitchen and already famous, and Mario, brilliant on the floor, lovingly followed by their parents.

Q.: Then is not it true that the third generation always destroys what the first and the second have built? Thomas Mann and the Buddenbrooks?

A.: Not always. Generational decay in family economic empires does not seem to affect the Iaccarinos from Sant'Agata sui Due Golfi.

SALVATORE DI GIACOMO AND VICO EQUENSE. THE GREAT NEAPOLITAN POET WAS CLOSLEY BONDED NOT ONLY WITH AGEROLA AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, BUT FROM THE END OF THE NINETEENTH CENTURY HE ALSO VISITED THE THERMAL BATHS OF SCRAJO IN VICO EQUENSE. UNEDITED EVENTS OF GREAT HISTORICAL INTEREST IN THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"

by Giuseppe D'Esposito

When you read the novel by Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi", you have the precise feeling of being inside an inexhaustible mine of historical, entirely unpublished facts and events that concern the whole Sorrentine Peninsula. Also in this work, after the celebration of our city from Mount Faito to the marinas in the third novel of "The Sorrentine Trilogy", "Dance The Love - A star in Vico Equense", through the enchanted eyes of the great Russian dancer Violetta Elvin adopted by Vico for about sixty years, the author continues to write other beautiful pages on Vico Equense and its rich history. In particular: the visits of Salvatore Di Giacomo in the thermal baths of Scrajo from the end of the nineteenth century; his friendship with a religious and intellectual Vican, Don Gaetano Parascandolo, the first historian of our city; the debate between the two on the figure of Giovanni Battista Della Porta and on the birthplace of the great thinker of the seventeenth century and, finally, the investigations into a crime story that took place in those years in Vico Equense ("The mystery Of Vico Equense"), which involved the Vican, Neapolitan, national and French public opinion. Lauro tells us how he came to those interesting revelations, a real treat

for us, and who guided him in this documentary research path followed by narrative writing.

Q.: In this novel, again you do not neglect our Vico Equense, the land of origin of your maternal ancestors. Is it an emotional force?

A.: Quite the contrary. Vico Equense was not part of the original structure plan of the novel, even though I had some news of a postcard signed by Salvatore Di Giacomo, sent by the poet from the thermal baths of Scrajo of Vico Equense, sold at an auction. Subsequent research at the National Library of Naples, in the section of Lucchesi Palli, in Di Giacomo's epistemic collection (he wrote continuously wherever he went, often on postcards with the reproductions of his photographs of Naples) did not, by the way, reveal any other correspondence from Vico Equense or a frequent attendance of the place by the poet. I asked Professor Salvatore Ferraro, my friend and bibliophile of national level, for information, and he as always led me through some of Di Giacomo's minor writings to a surprising discovery. That postcard, now in the hands of some private collector, was not a sporadic fact. On the contrary. Salvatore Di Giacomo had been a frequent visitor to Vico Equense and Scrajo's thermal baths since the end of the nineteenth century, where he travelled from Naples to treat the first arthritic symptoms of a disease, uricemia, which would lead to his death in 1934. At Scrajo, he met Don Gaetano Parascandolo, a local religious who was fascinated by historical research and who gave him a gift of his old local history publication. Di Giacomo was also the author of a series of crime news articles (let's not forget that he was a crime reporter in Neapolitan newspapers at the time), published in a Neapolitan newspaper about the mysterious murder of a French boy. For all this, I am particularly grateful to Ferraro: a ray of light that has allowed us to document how much the great Neapolitan poet loved all the Sorrentino-Amalfi Coast, including Vico Equense.

Q.: Maybe you should start right from Scrajo. From the thermal baths already famous at the time.

A.: Extremely famous, I would say! Vico Equense was and is a blessed land, like all the Sorrento-Amalfi Coast. It had and has everything: the mountains, the hills, the plain, the beaches and a rich source of thermal waters that cure and treat both skin diseases and respiratory illnesses. Sky, sun, sea and thermal waters, which were recognised as highly therapeutic in 1897 by the Italian Society of Internal Medicine. The mixture of salt, bromide and iodine also cures and treats otorhinolaryngological infections, rheumatism and joint pain. Di Giacomo visited them for the latter therapy. The Scrajo's baths, known throughout Italy since the beginning of the twentieth century, were often visited by Neapolitan and Roman personalities.

Q.: To whom do we owe the discovery and therapeutic use of the spring?

A.: The owner of the venue at the Scrajo sea, Sicilian doctor-surgeon Andrea Scala, immediately realized the therapeutic importance of the spring and began building a thermal spa complex expanded by his heirs, which today represents a flagship of our thermal tourism, not just at national level.

Q.: Did Di Giacomo and Don Gaetano Parascandolo meet at Scrajo?

A.: Despite the age difference of thirty years, they got to know each other, they became friends and they exchanged their own publications. The friar gave him a copy of his monograph on Vico Equense, which he published in 1858, and involved the great poet in his research on the birthplace of the seventeenth-century philosopher-alchemist, Giovanni Battista Della Porta. He had been trying for years to prove that Della Porta was

born in Vico Equense, in one of the hilltop villas owned by his family, a Neapolitan noble dynasty.

Q.: Was Di Giacomo interested in this subject?

A.: Certainly, the matter was at the time the topic of discussion in the Neapolitan academic and cultural world. Di Giacomo considered Della Porta a true genius, a prodigal mind, an extraordinary thinker, a man of modernity...

Q.: A magician?

A.: A forerunner of science according to Di Giacomo, like Campanella, Bruno, Galileo and Kepler, whose agriculture treaties are still current. That's why the poet agreed to go with the priest in a carriage to the farmhouse of Pagognano.

Q.: To do what?

A.: Don Gaetano wanted to show him the villa where, according to him, Della Porta was born.

Q.: Was Di Giacomo convinced by this?

A.: Not entirely, but he advised the elderly religious to look for the act of birth for certainty. The view of orchards and vineyards, however, the smells of mint and myrtle, and the copious and varied flora described in the Latin works of Della Porta convinced him that in those places the philosopher, if wasn't born, certainly grew up and lived among fields, vegetable gardens, chestnut woods, olive groves and prosperous and low vineyards.

Q.: What do we know about Don Gaetano Parascandolo?

A.: The researchers of Vican affairs would do well to get to know more about this figure of intellectual priesthood, of liberal

inspiration, censored by the hierarchy. He was thirty years older than Di Giacomo, born in Vico Equense in 1830 in an old noble Vican family. Passionate about homeland history, he published a monograph on Vico Equense in 1558, of which he was very proud. Professor at the Cava seminar, of patriotic inspiration, he falls under the severity of the archbishop of Sorrento. He also had to fight for recognition of the family canon. Prior to his death in 1904, thirty years before Di Giacomo, he took the satisfaction of publishing historical news about the birth and the figure of Della Porta, the result of his research of ten years, and a biography of the last bishop of Vico Equense, the Republican Michele Natale, hanged in 1799 for his liberal ideas.

Q.: Material for a conference on the relationship of Parascandolo-Natale, Parascandolo-Della Porta, Parascandolo-Di Giacomo.

A.: A matter of great interest!

Q.: I read that Di Giacomo was also interested in a murder committed in Vico Equense, a murder mystery?

A.: Precisely. From 23rd July to 3rd August 1894, he wrote seven magisterial articles for the public judicial chronicle, in fact authentic narrative masterpieces, published on "Il Corriere di Napoli", entitled "The Mystery of Vico Equense", with which he updated the public about the murder of a French boy, while the investigators and magistrates, contradicting each other, moved around blindly.

Q.: What really happened?

A.: The corpse of a 13-year-old French boy, Henry Maubertot, was thrown down the rocks beneath La Fusarella by his stepfather, Marquis Luciano Gastone De Nayve, for inheritance reasons. It took nine years to get to the truth. Eventually, the

murderer was convicted in France for this serious crime, also thanks to Di Giacomo's articles.

Q.: Di Giacomo, poet of songs, photographer, playwright and writer. And also investigator?

A.: Let's not forget that Di Giacomo was born as a Neapolitan journalist, and a crime reporter. But those crime articles reveal his wealth as a narrator and his poetry feeling.

Q.: Will you present the book in Vico Equense, as well as in Sant'Agata sui Due Golfi, Agerola and Sorrento?

A.: I hope so. I would love to do it in Albergo Scrajo Terme, still ran by the heirs of Scala. It would be a tribute to Don Salvatore, the poet, to Don Gaetano, the liberal priest, and to Dr. Andrea Scala, the discoverer of the therapeutic properties of the ancient Scrajo thermal spring.

PART TWO

CONVERSATIONS

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO RETRIEVES FROM THE OBLIVION OF TIME A GALLERY OF IMPORTANT HISTORICAL FIGURES, WHOSE BOND WITH SANT’AGATA REPRESENTS THE HISTORICAL AND CULTURAL HERITAGE TO GUARD AND PASS FORWARD. FEAST AS A NARRATIVE INSTRUMENT

by Luigi Poi

This new novel by Raffaele Lauro, “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant’Agata sui Due Golfi”, touches me for several reasons: the ancient and reciprocal friendship that connects me with the Author, closely related to our community in Sant’Agata, dating back to the school years; a renewed and enthusiastic representation of the natural beauty of our land, after the precious historical references in the previous novel, “Sorrento The Romance”; the precise description of the social and economic evolution of Sant’Agata sui Due Golfi in the last two centuries; the passionate and correct reconstruction of my family’s entrepreneurial history starting from the founder, my maternal grandfather, Don Alfonso Costanzo Iaccarino; the affectionate nod to my mother Anna’s hospitality entrepreneurship and, last but not least, the admiring celebration of my cousin’s professional success, chef Don Alfonso Iaccarino, accompanied by his wife Livia and their sons, Ernesto and Mario, of the international awards and of their jewel, Don Alfonso 1890, now belonging rightfully to the world of gastronomy. I want to say a public thank you to Raffaele for how passionately, consistently and, if I may, with love, first at institutional and political level, then culturally, he was able to exalt, to consecrate and to defend our values, the values of an ancient civilization, rooted in the Greek-Roman foundations of the West, and of a contemporary civilization,

linked to tourism, made of the art of welcoming our guests and of responsible protection of our natural and historical resources. This book is not a small essay on Sant'Agata sui Due Golfi, but an imposing novel, as well as a historically based fictional invention. For this reason, it should not only be read, also at school level, but it should be widespread and guarded in the years to come as a successful attempt of the will to tear the story of exceptional people like my grandfather and my cousins from the oblivion of time, who have given much and continue to give to their land of origin, creating opportunities, culture and work for all without locking themselves into sterile selfishness or complacent self-referentiality. The Author has also managed to tear from oblivion the strong bonds of important historical figures with our village of Sant'Agata, which has always been the subject of my research and personal cultural interest. For this I am particularly grateful to him, as you can see from the following conversation about historical characters present in the novel.

Q.: Like in the classical works of French, Russian or Anglo-American literature, you often resort to the instrument of feast, lunch or dinner, as a moment of family or social gathering to compare and analyse historical characters accompanying or alongside the protagonists of the novel. Why is that?

A.: Rather than a narrative technique, this "culinary" novel, which celebrates Mediterranean cuisine, great chefs and some of the world's famous restaurants attended by historical characters, could only see a table as the ideal place to get into the details of dishes or wines, as well as the tastes of famous customers. On the other hand, to write about the bond between Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi and the Iaccarino guest house-restaurant without mentioning his passion for the genuine dishes of Don Alfonso Costanzo's

cuisine would be omissive and anti-historical, as the great poet was notoriously a gourmet enthusiast passionate about some of your grandfather's recipes.

Q.: The feast, however, besides assuming a purpose of culinary exemplification, seems to me also a sophisticated trick to make the characters converse among themselves, in order to focus on their judgements, their ideas, their relationships, their convergences or diverse opinions, in relation to the protagonists, the historical events they experienced or the facts of their everyday life. Apart from minor meals in the first part of the book, there are two which are absolutely "central" to narrative action, historically plausible and both co-essential to the content of the novel. The first one is held at Pensione Iaccarino in 1908, and the second one takes place twelve years later, in 1920.

A.: We could define the first one as the "guilty" meal, which brings Di Giacomo to the knowledge of Sant'Agata sui Due Golfi, Pensione Iaccarino and the cuisine of Don Alfonso Costanzo. An introduction for choosing the following year for the summer stay not the beloved Agerola, but indeed Sant'Agata. The meal is set at the end of August 1808 with the participation of two other historical characters, Di Giacomo's friends, also in love with Agerola: playwright, journalist, songwriter from Piedigrotta, Roberto Bracco, and composer Francesco Cilea, whose most famous opera, "Adriana Lecouvreur", was staged the previous year, in 1907, at the Teatro alla Scala in Milan under the direction of Arturo Toscanini. Di Giacomo and Bracco had been fellow journalists and lyrics writers of Piedigrotta's songs, admired for their songs by their host, Don Alfonso Costanzo. Both linked with the Neapolitan cultural circle of philosopher and historian Benedetto Croce.

Q.: And the second meal?

A.: The second meal is "combined" by Don Alfonso Costanzo in his restaurant in 1920, taking advantage of the stay of Di Giacomo and of the Austro-Scottish writer Norman Douglas in Sant'Agata, as well as the availability of his friend and singer, the Sorrentine vernacular poet, Saltovar, the artistic name of entrepreneur Silvio Salvatore Gargiulo. Di Giacomo and Douglas, both famous, both affectionate clients of Don Alfonso Costanzo, do not agree on anything except the beauty of the Siren Land and their attachment to Sant'Agata. Douglas had written his masterpiece, "Siren Land", published in London, about 10 years earlier in Sant'Agata at Pensione Petagna, unsuccessful and little-known at the time, but which later on became a classic of Anglo-Saxon travel literature.

Q.: What dishes did my grandfather prepare for the illustrious guests? What were the menus for the two historic meals?

A.: I will leave it for the readers to discover. However, you won't miss the immortal strascinati, the cannelloni alla sorrentina from the recipe invented by your grandfather.

Q.: The second half is the triumph of lunches, dinners and the famous birthday party that my cousins, Alfonso and Livia, carry engraved in their mind and heart.

A.: The birthday celebration for the world star of French song, Mireille Mathieu, at Don Alfonso 1890, inspired by my brother Nello, friend of the singer and of Don Alfonso and Livia, represented a "clou" moment of the conquered international fame of Don Alfonso and his restaurant. The cake prepared by your cousin and wife on the theme of the famous song "Vie en rose" with a date of 1945 and a reference to Édith Piaf, the author of lyrics and the unsurpassed performer of this song in 1945, with music by Louis Guglielmi (Louiguy), moved the great artist to tears, and with gratitude she instantly wanted

to sing and dedicate it to the hosts. A moment of absolute beauty!

Q.: We cannot conclude this interesting conversation without mentioning the rustic lunch at Le Peracciole by Livia in honor of your brother Aniello (Nello) Lauro, another master of the art of hospitality.

A.: The entire second part of the novel, intentionally entitled Le Peracciole, the agricultural estate at Punta della Campanella, is occupied by the ideal dialogue between Alfonso and Nello, which presents their personalities, their stories of success and their historic friendship. The central moment is the lunch shared by Alfonso, Livia and Nello, prepared as a surprise by the great hostess. This lunch, in the frame of natural beauty, for the emotional bond between the three participants, for the delicacy of recalled memories and, last but not least, for the aesthetic sophistication of decorated table represents a moment of rare harmony between nature and people, between expressed thoughts and underlying feelings, among which the most precious one, that of friendship.

Their friendship, Raffaele, just like our old friendship!

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO DESCRIBES THE GREAT POPULAR TRADITION OF HUNTING FOR QUAIL PRACTISED IN MIGRATION PERIODS BY MEN, WOMEN AND CHILDREN. GAME WAS AN ESSENTIAL COMPONENT OF THE POPULAR CUISINE OF SANT’AGATA.

by Salvatore Ravenna

As a maritime solicitor I am more accustomed to speaking in public about legal and navigational law rather than about literature and narrative. However, for the second time and for the same reasons of esteem, friendship and personal consideration, I accepted to present on 10th July in Sant’Agata sui Due Golfi the new novel of my Prof. and my Godfather of Confirmation, Raffaele Lauro, “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant’Agata sui Due Golfi”, which in an exhilarating and engaging manner celebrates the mythical figure of my native village, Don Alfonso Costanzo Iaccarino, the great Neapolitan poet, Salvatore Di Giacomo, in love with my land and, last but not least, an Italian excellence in the world, the multi starred chef, Don Alfonso Iaccarino, linked with my late father Franco for the common and shared passion for hunting. I can say without fear of going wrong that in that case Don Alfonso was a student of my father (not like in the kitchen!), and sometimes, though they weren’t peers, also his younger companion in hunting, sharing his fascination with hunting dogs. Their faithful friends. I am not revealing anything new apart from admitting the great admiration that, along with my wife Paola and with the family of my brother Lello, who continued my father’s business in Sant’Agata, I nurture for the professor (and his parents who lived for a while in Sant’Agata, our neighbours, very close to my mother!) and

for the Iaccarino family, Don Alfonso and Livia, as well as for their sons, Ernesto and Mario. So I devoured the drafts of this book and, as a person born, raised and resident of Sant'Agata with my family in this wonderful village, I was enthusiastic (and excited) especially while reading the pages that describe the history of Massa Lubrense and Sant'Agata, about the life, customs and religious rites of our community, as well as the socio-economic evolution between agriculture and fishing, which took place due to the influx of tourism, initially exclusive and than on a mass scale. Nor could I forget the descriptions, through the eyes of Di Giacomo, of the most beautiful and suggestive corners of Sant'Agata visited with my childhood companions: Deserto, Fonte di Canale and Santa Maria della Neve. Although I haven't been hunting for many years, unlike Don Alfonso and my brother, and in this I represent an atypical case, I have asked Prof to describe this popular tradition well documented in the book, during our pleasant conversation: a collective passion passed from generation to generation of men and women from Sant'Agata (women also used to hunt in Sant'Agata!) for hunting of migratory birds, such as quail.

Q.: I know you have not been and you are not a hunter, Professor! Then explain to me how did you succeed in recreating this passion of Sant'Agata in your beautiful book, with details that had been unknown to me?

A.: Don Alfonso spoke to me about it passionately and for a long time. He practices the same passion as his grandfather and father. I then researched this custom, popular not only because of its fun but also due to its necessity, in all the books and papers on Sant'Agata. I gathered information mainly from your brother Lello, who also made me discover verses on hunting written by a vernacular poet from Massa, Francesco Saverio Mollo. His compositions are a mine of information and narrative ideas, such as the existence of female hunters in Sant'Agata,

like Nannina, called ‘a Cacciatora, who with a cartridge at her belt and a shotgun on her shoulder climbed every morning onto the “Monteaccòvero” to hunt.

Q.: Every male inhabitant of Sant’Agata, apart from women, had at least one shotgun. Is this still practised?

A.: Every inhabitant from Sant’Agata, a child, a boy or a girl, before learning how to read or write, learnt how to build and use traps to capture quail, those little galliforms, very sought-after in the local family cuisine. Likewise, girls and women were hunting quails with cages. In short, hunting for these migratory birds included all social segments and was integrated with other working activities regulated by seasons and meteorology. At least until a few years back. I do not think that hunting today, even though it is enduring, is as widespread as in the past.

Q.: Hunting, excluding the origins of humanity, when one hunted to survive, has not historically been a popular phenomenon, but one of elite. Nobles went hunting on their lands and in their holdings as a playful exercise, as a social status.

A.: In fact, Sant’Agata demonstrated the coexistence of hunting practised by the “signori”, who arrived to the village in the summer, such as the nobles form Sorrento or Naples, who were very good at it as an expression of their class, and the hunting of ordinary people, an integrative and not secondary mean of obtaining food resources needed by the family. Of proteins and salts. Poet Mollo writes: “L’ommo accide l’animale pe’ magna’”! A man kills animals for food. Or to get an additional income.

Q.: Are you referring to game sold in Naples or packed with bullets?

A.: Certainly. Since the nineteenth century, some conveyors, in addition to selling fish, fruit, dairy products and veal meat, also supplied some Naples shops during migration seasons with quail captured over the previous night, sought after in Neapolitan cuisine. A proof of this central "nutritional" position of quail are many culinary recipes of women from Sant'Agata, passed on from mother to daughter, just as the passion for hunting was passed on from father to son.

Q.: Quails, therefore, exhausted by long-haul flights with speeds of up to ninety kilometres per hour, would find in Sant'Agata crowds of men, women and children ready to catch them?

A.: They would try to hide in low vegetation, but it was especially the females waiting for the males as they peered down, to fall victim to nets, laces, false calls, cages and, of course, shotguns. Intended for sale in Naples or for cooking at home.

Q.: I remember this familiar tradition of cooking quails or other game!

A.: Quails, unlike other birds, did not have to "hang", they were clean and they ended up straight in tins, in cake tins or in pans, a whole bird to be browned, braised, roasted or stewed. In the oven, spit or grilled. Or stuffed with aromatic herbs, larded, in foil. In order to make family dinners in Sant'Agata more nutritious, garnished with vegetables, potatoes or cereals.

Q.: Hunting in Sant'Agata, however, was not limited to tasty quails, abundant in periods of migration.

A.: The most extensive prey was hunted during the year in pine forests, in chestnut woods, in olive groves and even in the marshes of the sea: warblers, sparrows, oyster catchers

and turtle doves, all consumed by the family, roasted, in ragù, in pies, married with pork or bacon. I found dozens of home-made recipes, with hunted prey grilled in onions or fragrant leaves of aromatic herbs. In the absence of quail, turtle doves were particularly valuable, the broth was used for new mothers to wean their children. More valuable still was thrush, whose broth was lighter and more nutritious. Therefore more suitable for weaning children. Poet Mollo also assists here: "'o brurillo fa bene a lu nennillo!". The broth is good for the baby!

Q.: I wonder if I was weaned with dove or with thrush broth!

A.: I think, it will be with both!

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO CREATES A PERFECT BALANCE BETWEEN HISTORICAL FIGURES AND FIGURES OF NARRATIVE INVENTION. DIRECTOR ELEONORA DI MAIO INTERVIEWS THE AUTHOR ON THE STAGES OF HIS CREATIVE PROCESS

by Eleonora Di Maio

I have been a friend of Raffaele (Lauro) since I was young, now a few years have passed since he taught History and Philosophy at the "Gaetano Salvemini" high school, and the friendship became more intense when he became a Councillor for Culture of the City of Sorrento, a tireless animator among young people and for us, the young people, with some memorable cultural initiatives that have marked many of us as a prelude to some of our future professions as well. I remember, in particular, the "Theatrical Reviews" for high schools, in collaboration with the unforgettable maestro Bruno Cirino Pomicino; the "Scuola di Teatro" entrusted to RAI director from Turin, Lorenzo Ferrero di Roccaferrera; the launch of our local radio, "Radio Sorrento International", with my late brother Ottavio and with Giuseppe Tramontano, now established cinema, theatre and classical ballet costume creator; the launch, at Teatro Armida, of "La Gatta Cenerentola" by maestro Roberto De Simone, with the extraordinary Concetta Barra, mother of Peppe and Gabriele; literary prizes and classical dance performances. It's hard to remember everything! Fervent years of initiatives and youthful enthusiasm. Then, Raffaele moved to Rome for a brilliant institutional and political career, however, not renouncing his passion for cinema (screenplay, direction) and narrative, obtaining in 1987 the "Premio Chianciano di Narrativa Opera Prima" award with "Roma a due Piazze" published by CEI. I confess that I have not thoroughly studied

all of his sixteen novels, however I truly appreciate the latest ones, those dedicated to the great Lucio Dalla and the Russian dancer Violetta Elvin. Dalla made us meet again from the artistic point of view when Raffaele entrusted me with the direction of the evening on 4th March at the Fauno Notte Club in Sorrento to celebrate Lucio's birthday (4th March 1943 - 4 March 2017) with my performance company "Cabaret Chantant" and with singer Francesca Maresca, who passionately performed the song of "A ragamuffin, a clown" dedicated on this occasion by Raffaele to the great artist. An evening of success and emotion, to be remembered! For this reason, he offered me to read his novel, "Don Alfonso 1890 - Salvatore di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi", featured in its contents through a fictional reconstruction of the famous dynasty of restaurateurs-hoteliers, the Iaccarino from Sant'Agata sui Due Golfi, through the celebration of our beloved coast, from Agerola to Massa Lubrense, and in form of writing through images. Where characters, both historical and in particular those of narrative invention, in their vital concreteness and in their complex psychological profiles become emblematic and metaphorical, while remaining essential to narrative fabrication. I wanted to discuss with him the creative process and especially certain inventive characters, who do not really seem to be so.

Q.: Unlike other well-known writers, with whom you share a remarkable ability to see, matured in relation to your professional experiences, I was struck by your skill, which certainly comes from your diverse education, with which you profusely try, without ever burdening the reader, to mix "real worlds" and "fictional worlds", historical characters and characters of narrative invention. How do you determine this creative process, which in the end does not allow one to distinguish the real events from what you invented? Becoming a true narrative value, the value of your works?

A.: What you, Ele, define as my creative process, after the birth of inspiration for a novel focused on a person, an event, or a story, is divided into two distinct phases. The first one can be described as documentation. That is, the search for written documents and oral testimonies to equal extent, in a continuous osmosis. Verbal testimonies may create the need to draw attention to other documents, other acts, writings, essays, press articles and publications. Likewise, a document can be useful to locate and trace a witness, who with their live voice and a simple detail (the writer must never overlook the details!) opens further areas, new horizons and wider narrative perspectives. A narrative project, a novel structure comes out of this first stage, with the identification of historical characters to be presented and linked to the narration, with places and times of narrative action, with plot twists, with tracks to confirm, to broadly return to later on. The "Struktur" as defined by the Germans. The construction, the summary and also the chapters. The whole thing, however, without rigidity because often what you thought of as a rich source is drying out immediately, while what looked like a brook becomes an impetuous river. It depends on sensitivity, cultural education, values, passions, and also on the neuroses and sufferings of the writer. The realistic and hyper-realistic illusion, a kind of French matrix, remains the same: an illusion. A book does not write itself, objectivity does not exist. Every fictional story as well as every character, also a historical one, whose life and dialogue need to be reconstructed, resembles unconsciously the biographical elements of the author, lived or relived by him, also at an unconscious level.

Q.: What are the characters of total narrative invention then? Why do they become essential?

A.: To fill the voids, to make the narrative action coherent, to connect historical characters among themselves and to

harmonize the events. For example, in this novel, the American stage of the young emigrant from Sant'Agata sui Due Golfi, the fourteen-year-old Alfonso Costanzo, known as Alfonsino, was full of gaps. Hardly anything was known about his formative experience, not even in absolutely declinable, negligible, nor fascinating for me way! No documents, no photographs, not even the registration of his entry to America (The registers were later introduced at Ellis Island). No news on his Atlantic journey. No direct witnesses. Indirect witnesses with little information: the American uncles, Luigi and Carolina, the employment as a bricklayer, and then as an Italian American boxing masseur, the invention of the strascinati and return to Italy with some savings after only four years.

Q.: And?

A.: Then we began to investigate the tragic and salient phenomenon of southern emigration at the end of the nineteenth century, the type of steamships destined for the transportation of migrants from Naples to New York, the life on board including epidemic diseases and shipwrecks, hundreds of photos published in emigration books and museums, immigrant letters, publications, fatal attempts to enter America, articles in New York newspapers about the mass of desperate, despised people, the conditions of life and work of the new Southern emigrants, their daily life in Little Italy or in Mulberry Street, boxers' gyms, guest-houses...

Q.: An impressive research work.

A.: Certainly! The character of narrative invention must be not only credible, but also trustworthy. In each of their smallest details: how they are dressed, how they speak, what they say, how they work, curse or pray. If you make a mistake, for example, in describing a work tool non existent at the time, the character becomes ridiculous, as if in a costume drama

scene where an ancient Roman senator wears a wristwatch! It happened!

Q.: Francis, the Bourbon soldier, who remained faithful to his king, Uncle Tom, the black boxing impresario and the cook from Abruzzo, Fulgenzio, are invented characters! And they seem more realistic than historical characters!

A.: This is a compliment, because the reader in the end, if the process of invention and identification is successful, should no longer be able to distinguish one from the other! The logic of relationships must be tight, as if it really happened! Narrative fiction stories feed on true stories and vice versa. The novel, therefore, as a literary genre, as one of the greatest literary genres, becomes a narrative fiction extending in prose, in which characters, space and time are fundamental elements, even if indeterminate. My historical education always requires precise identification of historical scenarios, the backgrounds for narrative and individual events, as well as the "great" historical events which intertwine with the "small" events of the protagonists. From the universal to the particular. From the particular to the universal. All commentators recognize this Manzonian ascendancy. I am not only claiming it, but I am proud of it. The Bourbon soldier allows me to open the eyes of Alfonso Costanzo on the Unification of Italy, on the drama of the Bourbon army, on the defeated of History. Uncle Tom offers me a chance to describe a contiguous environment of the American underworld, the future Mafia, from which the young man is saved by virtue of his uncle and his honest and incorruptible boss. Fulgenzio, on the other hand, becomes the fundamental juncture of his American experience, because he opens his way to the kitchen and to the invention of the strascinati.

Q.: A final word on Gennaro Stoiber, an invented character that fascinated me up to his first name and last name, the

musical impresario of Piedigrotra, a friend of Salvatore Di Giacomo, Roberto Bracco and Francesco Cilea, who takes them by car from Agerola to Sant'Agata sui Due Golfi to discover the district of Massa and the cuisine of Pensione Iaccarino!

A.: No music impresario of the Piedigrottesque era could serve as a narrative fusion between the three characters who stayed in Agerola, who also fell in love with Sant'Agata. In the beginning I thought of Baron Ferdinando Bideri, founder of the music publishing house, nine years older than Di Giacomo, and in excellent relationship with the poet. However, I would have had to force his character. I created Don Gennaro Stoiber with a brush, with the Neapolitan name of his grandfather and the German Teutonic surname of his father, a merchant, in love with a starlet of café chantant, with whom he has a relationship and a son. A lover of beautiful women and fast cars, a disciple of the futurist current, an exemplary husband and father, as well as a Piedigrottesque pimp, with a touch of Nordic rigour. I find him fascinating and credible. We will see what the readers think of him.

Q.: You should not, however, abandon the theatre, the dramaturgy! Your dialogues in the novel prove it! You started with the beautiful radio tragedy "The Death of Antinoo" and then you stopped, occupied with other things, so many, too many...

A.: I couldn't agree more! I cannot resist the immediate! I promise you, however, that if you are going to stage my Antinoo, the young slave loved by the great Emperor Hadrian, I will return to writing for theatre. For you!

Q.: A promise is a debt! On the other hand, when me and Enzo Giammarino as young non-professional theatre actors put on a stage the "Fine" show at the Cloister of St. Francis

in Sorrento, in the end you first praised me as a protagonist, then you suggested to practice my voice and to study in the great theatre schools, with the great maestros! I felt a strong need to improve my training and your observation inspired me.

A.: And then you left the province for Paris and then for Rome? Do I remember it well?

Q.: Two years later I was at the Conservatoire d'Art Dramatique du Luxembourg in Paris and, a few years later, at the National Academy of Dramatic Art "Silvio D'Amico" in Rome. You remember it well, Professor!

“ERA DE MAGGIO”. THE MASTERPIECE OF SALVATORE DI GIACOMO AND PASQUALE MARIO COSTA IN THE INTERPRETATION BY ENRICO CARUSO REPRESENTS THE COMMON THREAD RUNNING ACCROSS THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, “DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. AN EMOTIONAL NARRATIVE TRIBUTE TO THE GOLDEN ERA OF NEAPOLITAN SONG

by Francesca Maresca

Among the hundreds of pages of the novel it is not easy to discover a not ritual, not rhetoric but intense, exciting and personalized celebration of the golden age of the classical Neapolitan song which flourished in Naples in the Piedigrotta’s environment from the end of the nineteenth century to the first half of the twentieth century through its most celebrated protagonists, songwriters, composers and music publishers. Among them, Salvatore Di Giacomo, the great Neapolitan poet, co-protagonist of Raffaele Lauro’s new novel, “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant’Agata sui Due Golfi”, plays the central role. Songs and recipes, poetic-musical creativity and gastronomic creativity in a mix of feelings of friendship and mutual admiration between Don Alfonso Costanzo Iaccarino, the great restaurateur from Sant’Agata sui Due Golfi, and the author of the lyrics to “Era de maggio”, the greatest gift given by Di Giacomo to his Naples and to the world of music, his masterpiece in verses. Likewise, this book is a surprising and precious gift for everyone, starting with me, a passionate interpreter of Neapolitan song. I have found there the joyful, sentimental and fervent climate of a happy Naples full of sunshine, fragrances, words, melodies and love for life. Of a Naples, now gone, that Lauro gives back to us like a beautiful dream. I say this not as Raffaele’s admirer,

he would not need it, but as a friend of many songwriting characters remembered in these pages. I talked about this to the Author in a very long phone conversation that on his expressed request I have tried to reconstruct. Although only partially.

Q.: This new novel of yours, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi", exudes beauty, harmony, joy of life, nature, good taste and love. A lot of love. In such prosaic times, in some ways so vulgar, outrageous and disrespectful. Where did your inspiration, this magic come from?

A.: It seems to be a rhetorical question, dear Francesca. As if you were asking yourself where your passion comes from for interpreting the classics of Neapolitan song. The more reality is raw, the more the soul is driven to exalt the ideal feelings, the values of the absolute, what man has created as divine, which is in him, philosophy, poetry and music. In addition, love, passion, eros. And also the Neapolitan song, unsurpassed and unsurpassable fusion of poetry and music, as in Di Giacomo's masterpiece. We have a duty to pass this on to the young before it's too late.

Q.: Do you fear that all this world of harmony and light can succumb to falling into oblivion, disappearing into the dark? Have you not always call it immortal?

A.: For me, for you, it remains immortal. With regard to us. If this popular culture, the very soul of people, no longer belongs to the heritage of humanity, in order to remain, it would risk disappearing. Try to imagine for a moment that in Naples no one suddenly remembers the words and music to "'O sole mio"! That nobody remembers the thousand melodies of Piedigrotta! This fear encouraged me to writing this novel.

Q.: How did you manage to transfer into the book the festive and creative atmosphere of Piedigrotta in the late nineteenth century? Women as inspirational muses? Piedigrotta's report with the Conservatory of San Pietro a Majella? I loved the scene of the auditions!

A.: Without women, the inspirational muses of journalists-poets, such as Di Giacomo and Roberto Bracco, and young composers from other southern regions, educated at the Conservatory of San Pietro a Majella, Piedigrotta would have remained a religious festival, a village festival, between the sacred and the profane, and not the celebratory place of historical Neapolitan song. Falling in love, passion, jealousy and betrayal, the omens of authentic masterpieces. The joyful auditions in Piedigrotta were a feminine paradise, with all those aspiring, very young, beautiful singers awaiting trembling for their début, ready to make a step from anonymity to stage success and become famous, demanded, like the soubrettes in Cafés Chantant of Naples or the theatres of Paris.

Q.: Believe me, I recognized myself in those girls waiting for auditions. For the success from Naples to Paris you wrote about the début of a young Lina Cavalieri at Salone Margherita in 1886.

A.: An emblematic figure of that time. Cavalieri was twenty-one years old. Di Giacomo's hands got sore from applauding her. The Neapolitan consecration opened the door for her triumphs in Paris at the Folies Bergère, where she sang "Era de maggio" accompanied by an orchestra of guitars and mandolins, all female...

Q.: It makes me shiver when you say that these works of art could disappear. Naples without "'O sole mio"! Horrific. Let's come back to the musical common thread of the book,

“Era de maggio”, which Lina Cavalieri also sang in Paris. Where does this idea come from?

A.: It doesn’t come from nothing, it is not a figment of my imagination. I deduced it from Lucio Dalla!

Q.: Lucio Dalla? When, where, how?

A.: If you type on Google: Lucio Dalla and “Era de maggio”, you will find a video of Lucio who sings it at a concert on RAI 1, after saying that “Era de maggio” was the most beautiful song in history for him and that, in his opinion, “Imagine” by John Lennon, ranked first in a world referendum, was nothing more than a “cutlet”! Literally: a cutlet! From Dalla to Di Giacomo, from Di Giacomo to Alfonso Costanzo Iaccarino, from a poet to my friend, restaurateur from Sant’Agata sui Due Golfi, for me the step was short.

Q.: When Di Giacomo started visiting Sant’Agata sui Due Golfi in 1909, in Pensione Iaccarino, did Don Alfonso Costanzo already know the song?

A: For twenty-five years. “Era de maggio”, a poem by Di Giacomo, with the music of Pasquale Mario Costa, was presented in public at the festival of Piedigrotta in 1885. It was an instant success among the public. The little emigrant from Sant’Agata listened to it for the first time in 1886 on the pier of the port of Naples, where he was waiting with other hundreds of emigrants to embark for America. The boy was emotionally overwhelmed and from that moment on that song would accompany him all his life, in the moments of nostalgia towards his mother while in New York, in moments of family joy when returning to Italy, in the serenade of love for his future wife, Rosa, at the wedding party and at the children’s baptism celebrations. When the young tenor Enrico Caruso sang it at the end of the century at the restaurant, when he had it performed for the first

arrival of Salvatore Di Giacomo at Sant'Agata, or at the party for the election of his son Luigi for Mayor of Massa Lubrense. He also listened to it as a grandfather, on summer afternoons in his room. "Era de maggio" was the soundtrack of his life. He left this passion as moral inheritance to his children and, in particular, to his nephew Alfonso, who with his wife Livia loves this song with the same intense love as his grandfather.

Q.: Exciting, really exciting, Raffaele! I have read the words of thanks which Don Alfonso Costanzo addressed to his famous guest in 1909.

A.: "In America, Maestro, I would not have resisted four years and I would not have been back without your song. I was saved by the scent of emotion which you can express with your poetry. May roses are part of my existence and of my little story of a man: My mother Rosa, my wife Rosa and your roses, Maestro Di Giacomo!"

Q.: An extraordinary man, Don Alfonso Costanzo, like his grandson! Music, poetry, cuisine. The harmonies of sound, the harmonies of flavours!

A: I answer you with the words of the protagonist of my novel, always addressed to Di Giacomo: "Cuisine is love, passion and blending. Just like your songs. When one listens to them for the first time, one doesn't understand them in full. Then you listen to them again: as if you've opened them, as if you've entered them and grasped the fragrances of words and ingredients. That fragrance remains in the brain and accompanies you for all your life. It reminds you of a happy moment, of a never-ending emotion. Like roses that flourish in may in the garden of your life."

Q.: I'm almost intimidated by going back to singing "Era de maggio"! Even though it has always been present in my repertoire.

A.: More than intimidated, perhaps you feel more responsible knowing Dalla's opinon and the absolute value of this great love song.

THE SOUTHERN QUESTION AND EMIGRATION. A POWERFUL HISTORICAL, ECONOMIC AND SOCIOLOGICAL FRESCO OF GREAT NARRATIVE IMPACT ON THE SOUTHERN EMIGRATION TO NORTH AND SOUTH AMERICA ON THE TURN OF THE NINETEENTH AND THE TWENTIETH CENTURY IN THE NEW NOVEL BY RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"

by Paolo Pane

Having read the drafts of the novel by Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi" has allowed me to reflect on the extraordinary contribution of "pioneer" restaurateurs and hoteliers to the origin and development of tourist economy of the Sorrento Coast, with the centre of gravity in Sorrento, from the end of the eighteenth century to the first half of the nineteenth century, from the second half of the nineteenth century to the first half of the twentieth century, and from after WWII until today. From the tourism of young aristocrats of the Grand Tour, predominantly individual, to that of the first noble and then economic elite, until the explosion from the end of World War II onward as a mass phenomenon in its economic and social components: from tourism aristocracy to tourism democracy. It passes on from the tourist demand of small groups of people and families, distinguished by culture, prestige and wealth, to the collective demand of entire social classes benefiting from the postwar economic development and the consequent growth of income, organized by tour operators and international and local travel agents. At the same time, the Sorrento and Sorrentine Peninsula tourism offer is growing in terms of goods and services: the historic inns become at first established restaurants of regional cuisine and then true temples of high

cuisine such as Don Alfonso 1890. Guest houses, such as Pensione Iaccarino, are transformed into large hotels with all services available for customers, or there are new ones built with state subsidized and Cassa per il Mezzogiorno loans. The structure develops from the founder to the family dynasty across four generations. From this point of view, the stories told in the novel about the Iaccarino dynasty from Sant'Agata sui Due Golfi appear exemplary, almost emblematic, although they are not the only ones: from Don Alfonso Costanzo to his children, from the children to the grandchildren, from the grandchildren to the great-grandchildren. Similarly, other family restaurant dynasties of the Sorrentine Peninsula are also growing and continue to represent today the main business resource and the main shield against criminal infiltrations in our economy. The Author, not only a writer, but also a historian and a politician from Southern Italy, who grew culturally in the continuity of Benedetto Croce's historical school, along, also as a collaborator, the Southernists, historians and politicians of the likes of Francesco Compagna, Giuseppe Galasso, Ugo La Malfa and Giovanni Spadolini, did not miss however an essential peculiarity: the phenomenon of southern emigration, as well as the emigration of Alfonso Costanzo to America in search of employment, who returns with his savings to start his entrepreneurial venture and make his dream come true. Based on a single, happy and successful story Professor Lauro drew a historical, economic and sociological fresco of strong narrative impact on the general phenomenon of the southern emigration at the turn of the nineteenth and the twentieth century to North and South America, to New York and to Buenos Aires. The emigration of millions of people from Southern Italy becomes a non-secondary component of the Southern Question, today more current than ever. Based on the tragedy of southern emigration, on the hopes, misery, fears, illusions, humiliations, disillusions, sacrifices and pain of millions, I wanted to deepen with him, always available and open to discussion, those historical-political and economic-social issues that burn inside him and

that today more than ever affect with endemic unemployment our future of the southern youth.

Q.: It would be interesting to understand the phenomenon of southern emigration between the second half of the nineteenth and the first half of the twentieth century, Professor Lauro, starting from the socio-economic picture of Sant'Agata sui Due Golfi and the Sorrentine Peninsula in the nineteenth century in order to extend the analysis to the whole of Southern Italy after national unification.

A.: After the Turkish invasions of the sixteenth century with the kidnapping of hundreds of women and men, and the great epidemics of the seventeenth and eighteenth century which affected the people of Massa Lubrense, the district of Sant'Agata sui Due Golfi, mainly Sorrento and Naples, established itself as a privileged place of residence because of the freshness and salubrity of air, as well as the genuineness of food products. It was inevitable, a slow but constant socio-economic transformation with an impact on old and new work activities. As for the past, for example, the handicraft of knives and scythes disappeared, a flourishing time, as the last masters of the trade had moved to Naples among the alleys and warehouses of Portanova. Silk-processing, as in the whole Sorrento Peninsula, survived in some households in form of preparation of clothes, scarves and ribbons. On the other hand, activities related to land cultivation and, in the summer, to fishing and to trading natural and processed products, in particular in dairy sector, were strengthened. The products were sold in Sorrento and Naples.

Q.: What were these natural and processed products that ended up on the tables of wealthier Sorrentines and Neapolitans, who loved to stay with their families in the summer on the Sant'Agata hill and in the other, just as popular districts of Massa?

A.: First of all, the olive oil of Sant'Agata, the fruit of Sant'Agata (the famous lemon apples, walnuts, lemons and the famous late cherries), cheeses, dairy products (first of all, butter), calf meat, the local game (quail, thrush and warbler) and fresh fish (from anchovies to mullets, from squid to lobsters). Although the products would arrive to Naples under the name of Sorrento: the butter, the "butirro" of Sorrento, was in fact very famous! There was also a local accommodation market: the women from Sant'Agata would rent their guest rooms (quartini) in the summer, including daily services of housekeeping, laundry, shopping and cooking.

Q.: There was, therefore, economic development and not backwardness, as across the South post-unification?

A.: Certainly, the conditions of the Sorrento Coast were not those, i.e. desolate, abusive, tormented as in the deepest South, plagued by unemployment, sickness, hunger, and misery, where workforce was always in the hands of corporals, thugs, passed on with all bits and pieces from the service of baron landowners to the new rich, the Piedmontese Liberals, flourished after the defeat of the Bourbon monarchy. Everything was changed, but everything remained the same, to say it like Pedro Calderón de la Barca: exploitation, misery and unemployment! In terms of Sant'Agata and the Sorrentine Peninsula, despite the qualitative and quantitative evolution of the communities, new work activities did not manage to resolve, especially in winter, the problem of hardly sufficient supplies, generally speaking, to guarantee the survival of families and the dignified existence ensured by family heads for the numerous offspring surviving the often lethal infant illnesses.

Q.: The life conditions in Sant'Agata and in the coast were not as dramatic as in the deeper South?

A.: Certainly not! The unification of the Italian nation and the first industrialization of the North was also done at the expense of the South, aggravating the almost medieval states of atavistic misery and social frustration. The family heads from Massa, Sant'Agata and Sorrento, especially on hills, managed to navigate themselves between farm works, fishing and small construction. When necessary, they became peasants, fishermen, masons, helped by their industrious and tireless wives ready to contribute with occasional work to push the boat forward, to raise their offspring and dream of a better future for them.

Q.: Everything, however, was dominated by precariousness and lack of prospects as we have them at present?

A.: Adverse meteorological conditions, capable of destroying crops, hinder fishing or slow down the food trade with Naples were enough to cause panic among many families from Sant'Agata. Or an uncontrolled epidemic affecting dairy animals that deprived the rising dairy product industry of its main ingredient, milk.

Q.: Did this climate of misery in the South and precarious work on our coastline pave the way for the great exodus of entire southern families, men, women and even children, alone, in search of employment in the "promised land"?

A.: In this climate of hardships, sacrifices and dreams, in Sant'Agata and in all of Campania and Southern Italy, Calabria, Basilicata, Puglia and Sicily, the myth of "La Merica" as the promised land spread and rooted itself, where in a few years, without even knowing the language, semi-illiterate and without a trade, you could accumulate a fortune and after a few years return to your country as a "rich man", able to buy houses and land to cultivate on your own. The bosses, the masters of that exploitation market, travelled across the countryside to promote the "American paradise", and to organize for the unconscious

southern unemployed their transoceanic voyage on dingy boats, thrown into third class or in the trunk, often prey to deadly epidemic outbreaks due to precarious hygienic conditions, and often victims of shipwrecks. Not to mention what followed next, the true suffering: the entry controls with the anguished look at the Statue of Liberty, the network of bosses on arrival, the true criminal organisation of work for the Southern Italian immigrants, a pallet in a horrible room of a block of flats in Little Italy, the most humiliating, most dangerous and worst paid jobs in major public works in New York.

Q.: Nobody knew what they were facing?

A.: No one could know the human tragedy of arriving to a foreign country to be discriminated against as immigrants, dressed in rags and with a bundle, forced to accept the most humiliating and worst paid jobs, and be subjected to harassment, suffering and unspeakable humiliation. Also because the first southern emigrants in their letters to relatives sent beautiful photos in party outfits, and they looked good while being ashamed, not to worry their parents, wives or children who stayed at home by telling them of their personal struggle, only proud to include dollars earned with so many sacrifices. The fame of those money, in the eyes of the recipients a tangible evidence of the success of emigration adventure, fuelled a massive wave of emigration to the American continent, to the United States of America, Argentina, Brazil and Canada.

Q.: In numerical terms, how many southerners set out in search of fortune?

A.: Not less than four or five million. Many, however, returned disappointed and desperate.

Q: Many did, however, succeed and fit positively in the economic fabric of the new world?

A.: Certainly, but you will need to get to the third generation because in the first decades the competition and rivalry with the Irish affected the economic and social rise of the Italian-Americans.

Q.: Who benefited the most of this mass exodus?

A: Regardless of individual, physical and moral sacrifices, the southern emigration contributed to resolving the frightening unemployment caused by the underdevelopment of the South, and provoked a breakdown of social equilibrium, putting into crisis the idleness and privileges of the agricultural bourgeoisie, accustomed to exploiting the abundant labour, especially young men. Emigrants' money favoured mainly the national ruling class, an active balance of international payments, the stability of lira and the industrial investments in the North.

Q: The emigrants' sacrifices favoured only the industrialisation of the North? And what about the South?

A.: A terrible paradox. The South remained in an impasse, also because of fascist autocracy and the Mussolinian war. In order to address the southern question, we must await the reconstruction and the post-WWII period. With the lights and the shadows we know. More shadows than lights, if the situation today is what you and I know very well.

Q.: Why did young Constanzo Alfonso leave as an emigrant for New York in 1886 at the age of just fourteen?

A.: His father, Luigi, died and he did not want to leave his beloved mother, Rosa, to pull the cart on her own. He left confident with his mother's uncle Luigi and aunt Carolina's protective presence in New York, but promised he would come back and he returned after only four years, to start his entrepreneurial

venture with the opening of Pensione Iaccarino. His dream came true. That spark of the founder started a hospitality and catering dynasty with children and grandchildren, and with its greatest expression in grandson Don Alfonso Jr., a great master of Mediterranean cuisine and one of the most prestigious chefs in the world.

Q.: All in all, a positive American experience, that of Alfonso Costanzo Iaccarino?

A: More than a mere experience, albeit positive, an epic, a myth, a symbol, whose path fascinated me and inspired me in writing this novel.

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO AND SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". THE NOVEL BY RAFFAELE LAURO CONTAINS A GALLERY OF FEMALE POSITIVE FIGURES WHO ENRICH THE NARRATIVE TEXTURE OF THE WORK AND SEEM TO CONFIRM THE PROPHETIC WISH OF THE AUTHOR ON THE DETERMINING ROLE OF WOMAN IN THE FUTURE OF THE WORLD

by Carlo Alfaro

Who wishes to carry out in the future the critical analysis of Raffaele Lauro's narrative work, happily and steadily arriving at the sixteenth text with this new novel entitled "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo and Sant'Agata sui Due Golfi", coming out at the end of June, they will not be able to escape from dedicating a whole chapter to female characters, always described with great respect and deference, I dare say, with devotion. On the other hand, Lauro has never been secretive about it, also in his public speeches, for years, through apparent jokes which were in fact substantive judgements that women will "save the world" and that they are a remedy to historical mistakes committed by men due to their blindness, their libido of power, their greed of riches and their delirium of omnipotence. His pages always depict strong, courageous women, whatever social role they are in, determined and sensitive, whether they are housewives or entrepreneurs, wives, mothers, life partners, friends or lovers. Lauro expresses his deep admiration for his grandmothers: the maternal one, Donna Peppinella De Simone, widow of Aiello, head of the family farm, and the paternal one, Donna Maddalena Russo, who became a widow at young age, as her husband died in The First World War, and left with three orphans she rolled up her sleeves and devoted herself to working as a tailor to push forward with courage, independence and dignity. One can sense a total admiration

for his mother Angela, to whom he posthumously dedicated the two volumes of "Quel film mai girato", a narrative work that fascinated Lucio Dalla and that film critic Gianluigi Rondi called in a public presentation in Rome "a book that every son should want to write about their mother". One can sense his sincere Christian devotion to Mary, Mother of Mercy and Mother of God, the Bridge of Peace between Christianity and Islam, as he has recently stated in a public lecture. This novel also contains a gallery of female positive figures which enrich the narrative texture of the work and seem to confirm the prophetic wish of the writer on the determining role of woman in the future of the world. I asked him to talk to me, like in the past, on this non-secondary aspect of his poetic world. As always, the professor does not withdraw and responds to my provocations without a safety net.

Q.: Why, in your narrative work, do you attribute such an important, absolute, indispensable and irreplaceable role to the female figure?

A.: Because the female figure plays it objectively in historical reality and in the life of each of us. It does not, therefore, constitute my own invention or mere conviction. We may also not have a wife or we may not be a father of a daughter, but we cannot not be a mother's son.

Q.: Yet science...

A.: I am the most open to the recognition of constitutional rights of all citizens and I have shown that as a parliamentarian of the Republic with my proposals of laws, without discriminating between citizens of class A and class B, but to deprive a child by law of maternal figure, be it a natural mother or a mother who adopted them, seems to me an intolerable violence, an expression of selfishness rather than love. Even if an impersonal robot, a

result of scientific progress (for me a setback in this case!), becomes capable of conceiving, carrying and giving birth to a child, I will not change my approach. The relationship between mother and child feeds on an interaction of feelings, values and consonances which cannot be replicated scientifically. You should ask an orphan who lost their mother or someone who did not know their mother due to unfavourable circumstances, what they missed.

Q.: In this novel, as in the previous ones, the female figure reigns supreme, starting from the mother of the protagonist, Don Alfonso Costanzo Iaccarino, Donna Maria Rosa Persico, married to Luigi Iaccarino, called Rosa by everyone. Rosa will also be the name of the wife of the founder of the Iaccarino dynasty, who will give him eleven children! The emotional and fragrant combination between the roses (mother and wife) of Don Alfonso Costanzo's life with the roses (flowers) of the song loved by him, "Era de maggio", the masterpiece by Salvatore Di Giacomo and Pasquale Mario Costa, is in my opinion simply delightful.

A.: All through the garden lingered the scent of roses. I will return when the roses bloom... If this flower blooms in May, then in May I will be here... If this flower blooms in May, then in May I will be here. Di Giacomo's song of roses expresses the life of Don Alfonso Costanzo. The relationship with his mother, a widow, is an essential point of reference as evidenced by the letters he writes to her from New York.

Q.: A tenacious, strong and determined woman who refuses the compromise of a second marriage in order to raise her child alone, even at the cost of making great sacrifices, working, renting rooms in the summer, not to ask for help from others.

A.: Who breaks under the painful circumstance of her fourteen-year-old son leaving for America in the certainty that Alfonsino would return to resume the journey to make their dream come true: a guest house bearing the surname of Iaccarino. Likewise, his wife, who in addition to giving him eleven children collaborates with him ubiquitous and discreet in managing the affairs, first alone, and then with their children as they grow up: girls in the housekeeping department, men in general management, catering, kitchen, cellar and dining room.

Q.: The daughters aren't no different either.

A.: If Olga and Maria devote themselves to their families, Laura and Anna appear to be the most tenacious in wanting to continue their father's activity by following their own ways. I have had the privilege of meeting the professionally active Mrs. Laura Iaccarino, married to Angelo Foddai, both Managers of the Albergo Europa Palace hotel in Sorrento. As a student-worker, for three summers, as a young man I was a concierge boy in that great hotel under the guidance of the unforgettable concierge, Carmine Buonagura. I was struck by the energy and determination of the "hostess", always on the move, between floors, salons, laundry and kitchens. An unforgettable woman. Without these women, mothers and wives of hoteliers, valuable business associates, our tourism history would have been different.

Q.: From the famous grandfather to his even more famous grandson. There is also a fundamental female figure at his side.

A.: Livia Adario, his girlfriend, his fiancée, his wife, his main collaborator, his children's mother. A pillar! Indeed, the pillar, as defined by Don Alfonso. Alfonso and Livia are co-essential, inseparable. Everything they did and conquered, they did and conquered together, challenging conventional wisdom, having

the courage to choose together, to study together, to travel together, to observe and learn together from the experience of others, preserving tradition without renouncing innovation, keeping their feet on the ground, not forgetting to dream like two visionaries, like two creators, able to discuss, fight, confront and sometimes even make mistakes, always together.

Q.: Like in monarchies, is their dynasty succession ensured?

A.: Ernesto inherited the creative virtues of his father, putting them immediately to good use in the kitchen. Mario inherited the organizing skills of mother, practising them daily on the floor. The fourth generation of the Iaccarino appears ready on the launch ramp, knowing that the reigning couple of the Italian high cuisine will still have a lot to create and organize. Their human, professional and sentimental fairytale continues. Livia remains the sacred custodian of the Don Alfonso 1890 super wine cellar. A kingdom within a kingdom.

We truly wish them all the best!

Chef Alfonso Iaccarino, with sons Ernesto and Mario, and his wife Livia

The cover by Teresa Biagioli is inspired by a rare postcard from the early 20th century (1908), which immortalized the entrance of the legendary "Pensione Iaccarino" opened in 1890 in Sant'Agata sui Due Golfi, district of Massa Lubrense, during the extreme development of the Sorrentine Peninsula, by a citizen from Sant'Agata, Alfonso Costanzo Iaccarino, who returned home after four years of absence as an emigrant in New York, where he had gone in search of employment at the age of only fourteen. Don Alfonso's (as everyone in the village immediately began to call him despite his young age) human, family and entrepreneurial epic at the turn of two centuries intertwined with the economic and tourist-hospitality development of the wonderful town among the hills, a privileged tourist location chosen by the wealthiest families of Sorrento and Neapolitan nobility for the quality of air, for the incomparable views of the two gulfs of Naples and Salerno and for the genuineness of food. The art of hospitality and the fame of Don Alfonso's

cuisine based on ingredients cultivated in his land and offered to his guests, like famous celebrities such as tenor Enrico Caruso, promoted the name of Sant'Agata sui Due Golfi beyond the Campania and national borders. The most famous of his guests, with whom he shared a genuine friendship that lasted for years, based on mutual esteem and consideration, was certainly the great Neapolitan poet Salvatore Di Giacomo, whom everyone called Don Salvatore, and who stayed in the village in summer seasons from 1909 until 1930. The founder of the Iaccarino dynasty of Sant'Agata sui Due Golfi conveyed his spirit of enterprise in the field of hotel hospitality and catering to his numerous children: Olga, Maria, Luigi, Ernesto, Carlo, Laura, Anna and Renato. However, the person who has gathered the testimony of culinary excellence bringing it to the highest international level in the continuity of gastronomic philosophy linked to Mediterranean cuisine is the grandson, Alfonso, Ernesto's son and Ernesto Jr.'s father, residing at the Olympus of great chefs and current president of Jeunes Restaurateurs d'Europe. Don Alfonso Jr., assisted on an organizational level by an extraordinary woman, his wife Livia, and the brilliant second-born son Mario, restaurant manager, received worlds' greatest awards for "Don Alfonso 1890" opened in 1973 in the sacred place of his grandfather's guest house.

Raffaele Lauro (Sorrento, 1944) is at his fifteenth novel after his début, in 1987 with "Roma a due piazze" published by CEI (Premio Chianciano Narrativa 1987 Opera Prima). Further on he published: in 1991, "Metropolitania", published by Rusconi; in 1993, "Il sogno di Pedro", published by Rusconi; in 1997, "Il progetto", "La crociera" and "La condanna", published by Lancio Editore; in 1998, "Mutus", published by Lancio Editore; in 2002 and 2003, "Quel film mai girato", in two volumes, published by GoldenGate Edizioni; in 2009, "Cossiga Suite", published by GoldenGate Edizioni; in 2013, "Sorrento The Romance - The conflict between Christianity and Islam in the sixteenth century", published by GoldenGate Edizioni (www.sorrentotheromance.com), the first novel of "The Sorrentine Trilogy"; in 2015, "Caruso The Song - Lucio Dalla and Sorrento", published by GoldenGate Edizioni, dedicated to the famous song and to the almost fifty-year-long internal bond between Lucio Dalla and Sorrento (www.carusothesong.com), the second novel of "The

Sorrentine Trilogy"; in the summer of 2016, "Dance The Love - A Star in Vico Equense", published by GoldenGate Edizioni (www.raffaelelauro.it/dancethelove/), dedicated to the great Russian dancer, Violetta Elvin, the third novel of "The Sorrentine Trilogy". 2016 marks also the publication of: the second biographical novel on Dalla, "Lucio Dalla and San Martino Valle Caudina", published by GoldenGate Edizioni (www.carusothesong.com/dallaesanmartinovallecaudina), the travel book, "Lucio Dalla and Sorrento Tour - Stages, images and testimonies", published by GoldenGate Edizioni (www.carusothesong.com/luciodallaesorrentotour/). An eBook was released in 2017 with a collection of contributions in Italian and English, "Dance The Love - A Star in Vico Equense. Interviews - Testimonies", published by GoldenGate Edizioni. The pocket edition of "The Sorrentine Trilogy" by GoldenGate Edizioni is in the course of being published. Among other things, the writer held important institutional offices, such as: Prefect of the Republic, Chief of Staff of different ministries, Special Commissioner of the Government against racketeering and usury, and Senator of the 16th Legislature (2008-2013) (www.raffaelelauro.it).

ACKNOWLEDGEMENT

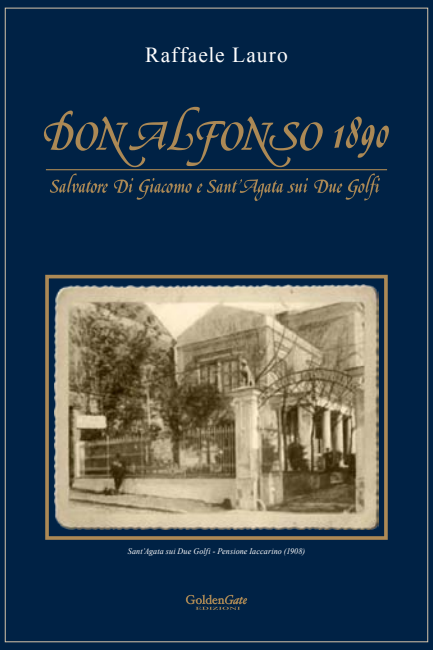
I would like to thank with all my heart my friends who have been kind enough to interview me or to talk to me creating the first analysis of the novel in the most significant form and content: in particular, for the first part, journalists Vincenzo Califano, Antonino Pane, Antonino Siniscalchi, Riccardo Piroddi and Giuseppe d'Esposito, and for the second part, Dr. Luigi Poi, solicitor Salvatore Ravenna, director Eleonora Di Maio, singer Francesca Maresca, Professor Paolo Pane and Dr. Carlo Alfaro.

INFORMATION

Anyone wishing to reserve or purchase the work please contact: 06 5717121 (Publishing House Secretariat), Tasso Libraries of Sorrento (081 878 4703) or Ubik of Vico Equense (081 879 8578).

INTERVISTE&CONVERSAZIONI

su



Presentazione di Alfonso e Livia Laccarino

GoldenGate
EDIZIONI

PRESENTAZIONE

Siamo particolarmente lieti e orgogliosi di inviare ai nostri amici più cari, ai nostri clienti più affezionati, ai nostri colleghi e ai rappresentanti della stampa, anche specializzata, questo eBook, in inglese e in italiano, che raccoglie undici interviste, rilasciate dallo scrittore Raffaele Lauro (www.raffaelelauro.it) sui contenuti del suo nuovo romanzo, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi".

Il libro, dedicato, nella prima parte, all'epopea umana, professionale e imprenditoriale del nostro nonno, don Alfonso Costanzo Iaccarino (1872-1952) e al legame tra il grande poeta napoletano Salvatore di Giacomo con la nostra Sant'Agata sui Due Golfi, narra, a nostro giudizio, in maniera straordinaria e coinvolgente, di cui siamo compiaciuti e sinceramente grati all'Autore, amico di sempre, l'eredità morale e gastronomica della nostra famiglia, da noi raccolta, dal 1973, e il cammino percorso, con umiltà e con tenacia, fino ad oggi, insieme con i nostri adorati figli, Ernesto e Mario.

Il libro, che presenteremo, in anteprima nazionale, lunedì 10 luglio 2017, alle ore 19.00, sul sagrato della Chiesa di Santa Maria delle Grazie, qui, a Sant'Agata sui Due Golfi, va letto per intero, per ora in edizione italiana e, nel 2018, anche nella versione inglese, in quanto queste corpose interviste rappresentano soltanto una semplice, ancorché raffinata, ouverture!

Buona lettura e a presto vederci!

Alfonso e Livia Iaccarino

Sant'Agata sui Due Golfi, "Don Alfonso 1890", il giorno 13 giugno 2017

Raffaele Lauro

DON ALFONSO 1890

Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi

Sant'Agata sui Due Golfi - Pensione Iaccarino (1908)

GoldenGate EDIZIONI

Con il Patrocinio del Comune di Massa Lubrense,
Alfonso, Livia, Ernesto e Mario Iaccarino sono onorati
di invitare la S.V. alla presentazione, in anteprima nazionale,
del romanzo di Raffaele Lauro, edito da GoldenGate Edizioni,

DON ALFONSO 1890

Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi

Sagrato della Chiesa di Santa Maria delle Grazie
Piazza Sant'Agata, Sant'Agata sui Due Golfi - Massa Lubrense (NA)
Lunedì, 10 luglio 2017, ore 19.00

PROGRAMMA

Benvenuto di Alfonso e Livia Iaccarino
Saluti istituzionali di Lorenzo Balducelli, *Sindaco di Massa Lubrense*

Introduce e modera

Massimo Milone, *Direttore RAI Vaticano*

Intervengono

Riccardo Piroddi, *Pubblicista e Saggista*
Antonino Siniscalchi, *Giornalista*
Salvatore Ravenna, *Avvocato*
Ernesto Iaccarino, *Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe*
Sergio Corbino, *Presidente del Centro Studi Nazionale Accademia Italiana della Cucina*

Conclude

On. Ettore Rosato, *Presidente del Gruppo PD Camera dei Deputati*

Sarà presente l'Autore

Per info sulla manifestazione-evento: 081 878 0026 (Segreteria del "Don Alfonso 1890")
Per info su opera e Autore: www.raffaelelauro.it
Per info acquisto dell'opera: 06 5717121 (Segreteria Casa Editrice)
o presso le Librerie Tasso di Sorrento (081 878 4703) o Ubik di Vico Equense (081 879 8578)

SOMMARIO

PARTE PRIMA: INTERVISTE

ALTA CUCINA. DAL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI", EMERGE, IN MANIERA ORGANICA, LA FILOSOFIA GASTRONOMICA DELLO CHEF PLURISTELLATO, DON ALFONSO IACCARINO: IL "MAESTRO" DELLA CUCINA MEDITERRANEA. UN'ECCELLENZA ITALIANA, A LIVELLO MONDIALE
Vincenzo Califano 93

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI. PUNTA DELLA CAMPANELLA. NELLO SCENARIO INCOMPARABILE DELLA TENUTA AGRICOLA, LE PERACCIOLE, IL DIALOGO IDEALE TRA DON ALFONSO IACCARINO E NELLO LAURO, DUE ECCELLENZE ITALIANE, A LIVELLO INTERNAZIONALE, DELL'ARTE DELLA CUCINA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, NEL ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI",
Antonino Pane 100

SALVATORE DI GIACOMO. I LUOGHI DELL'ANIMA DEL GRANDE POETA NAPOLETANO, AGEROLA E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, TRIONFANO NEL NUOVO ROMANZO DELLO SCRITTORE SORRENTINO, RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". STORIA, BELLEZZE NATURALI, COLORI, PROFUMI, SENSAZIONI, PERCEZIONI NON SOLO VISIVE, MEMORIE FAMILIARI, VOCI DEL PASSATO E MOMENTI INTENSI DI VITA COMUNITARIA
Antonino Siniscalchi 108

DON ALFONSO 1890. NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, DEDICATO AL FAMOSO RISTORANTE STELLATO DI SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, LA SAGA FAMILIARE E IMPRENDITORIALE DELLA "DINASTIA" IACCARINO, DALLA FINE DELL'OTTOCENTO AD OGGI, NEL CAMPO DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE D'ECCELLENZA
Riccardo Piroddi 114

SALVATORE DI GIACOMO E VICO EQUENSE. IL GRANDE POETA NAPOLETANO ERA LEGATISSIMO NON SOLO AD AGEROLA E A SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, MA FREQUENTAVA, FIN DALLA FINE DELL'OTTOCENTO, I BAGNI TERMALI DELLO SCRAJO, A VICO EQUENSE. VICENDE INEDITE E DI GRANDE INTERESSE STORICO NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"
Giuseppe d'Esposito 121

PARTE SECONDA: CONVERSAZIONI

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO VIENE STRAPPATA ALL'OBLIO DEL TEMPO UNA GALLERIA DI IMPORTANTI PERSONAGGI STORICI, IL CUI LEGAME CON IL BORGO SANTAGATESE RAPPRESENTA UN PATRIMONIO, STORICO E CULTURALE, DA CUSTODIRE E DA TRAMANDARE. IL CONVIVIO COME STRUMENTO NARRATIVO
Luigi Poi 128

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO VIENE NARRATA LA GRANDE

TRADIZIONE POPOLARE DELLA CACCIA ALLE QUAGLIE, ALLA QUALE PARTECIPAVANO, NEI PERIODI DI PASSO, UOMINI, DONNE E RAGAZZI. LA CACCIAGIONE COSTITUIVA UNA COMPONENTE ESSENZIALE DELLA CUCINA POPOLARE SANTAGATESE
Salvatore Ravenna 133

"DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". IL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO REALIZZA UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA PERSONAGGI STORICI E PERSONAGGI DI INVENZIONE NARRATIVA. LA REGISTA ELEONORA DI MAIO INTERROGA L'AUTORE SULLE FASI DEL SUO PROCESSO CREATIVO
Eleonora Di Maio 138

"ERA DE MAGGIO". IL CAPOLAVORO DI SALVATORE DI GIACOMO E DI PASQUALE MARIO COSTA, NELL'INTERPRETAZIONE DI ENRICO CARUSO, RAPPRESENTA IL FILO ROSSO CHE ATTRAVERSA, DALL'INIZIO ALLA FINE, IL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". UN EMOZIONANTE OMAGGIO NARRATIVO AL PERIODO D'ORO DELLA CANZONE NAPOLETANA
Francesca Maresca 145

QUESTIONE MERIDIONALE ED EMIGRAZIONE. UN POTENTE AFFRESCO STORICO, ECONOMICO E SOCIOLOGICO, DI FORTE IMPATTO NARRATIVO, SULL'EMIGRAZIONE MERIDIONALE, A CAVALLO TRA L'OTTOCENTO E IL NOVECENTO, VERSO IL NORD E IL SUD AMERICA, NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"
Paolo Pane 151

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. ANCHE IN QUESTO NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO EMERGE UNA GALLERIA DI FIGURE FEMMINILI, TUTTE POSITIVE, CHE IMPREZIOSISCONO IL TESSUTO NARRATIVO DELL’OPERA E SEMBRANO CONFERMARE IL PROFETICO AUSPICIO DELLO SCRITTORE SUL RUOLO DETERMINANTE DELLA DONNA NEL FUTURO DEL MONDO
Carlo Alfaro 159

PARTE PRIMA

INTERVISTE

ALTA CUCINA. DAL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI", EMERGE, IN MANIERA ORGANICA, LA FILOSOFIA GASTRONOMICA DELLO CHEF PLURISTELLATO, DON ALFONSO IACCARINO: IL "MAESTRO" DELLA CUCINA MEDITERRANEA. UN'ECCELLENZA ITALIANA, A LIVELLO MONDIALE

di Vincenzo Califano

Dal nuovo romanzo di Raffaele Lauro emerge in maniera organica, quasi didascalica, la filosofia gastronomica dello chef santagatese, don Alfonso Iaccarino, considerato universalmente, come uno dei "maestri", a livello mondiale, della cucina mediterranea. Un libro, quindi, che andrebbe studiato nelle scuole di cucina. Come tutti i precedenti lavori di Lauro, anche quest'ultimo, si presta a diversi livelli di lettura: la consacrazione de "La Terra delle Sirene", dai Monti Lattari alla Punta della Campanella, nello spirito mitologico di Norman Douglas; la celebrazione del legame affettivo del grande poeta napoletano, Salvatore Di Giacomo, prima con Agerola, poi con Sant'Agata sui Due Golfi, dove soggiornò, nei mesi caldi, dal 1909 al 1930; la ricostruzione del periodo d'oro della canzone classica napoletana, che Lauro identifica nel capolavoro di Di Giacomo, "Era de maggio"; la tragedia, umana e familiare, della imponente emigrazione meridionale, anche di minori, verso le Americhe, alla ricerca di lavoro, a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento; l'epopea umana, familiare e imprenditoriale di don Alfonso Costanzo Iaccarino, collegata allo sviluppo economico e sociale di Sant'Agata sui Due Golfi, come località di soggiorno climatico. Il tema centrale, comunque, è costituito dalla cucina mediterranea, di grande interesse per la cultura dell'accoglienza e per l'economia di tutta la Penisola Sorrentina, alla vigilia della Santa Pasqua, con l'avvio della stagione turistica 2017.

D.: Partiamo da due domande di carattere generale. Dopo "La Trilogia Sorrentina", con un romanzo storico e due romanzi biografici, dedicati a Lucio Dalla e a Violetta Elvin, dobbiamo aspettarci, per caso, una "trilogia gastronomica", dedicata ai ristoranti e ai numerosi chef stellati della Penisola Sorrentina?

R.: Sarei vivamente onorato di poter rendere un omaggio narrativo a tutti i fondatori delle numerose dinastie alberghiere e della ristorazione, fiorite, nella nostra costiera, da Massa Lubrense a Vico Equense, in più di un secolo e mezzo. Non basterebbe, tuttavia, né una trilogia, tantomeno una vita intera. Io apro una strada, altri seguiranno. In ogni caso, posso anticipare, fin d'ora, che il secondo romanzo gastronomico, come lei li definisce, uscirà nel 2018 e sarà dedicato a don Peppino Manniello, ai suoi figli, Tonino, Enzo e Mario, e al loro celebre ristorante 'O Parrucchiano, una gloria di Sorrento a livello internazionale.

D.: E il terzo?

R.: Avrò solo l'imbarazzo della scelta!

D.: Quali sono stati i suoi criteri di scelta? Perché questi due ristoranti, queste due dinastie, gli Iaccarino e i Manniello, e non altri?

R.: Mi soccorrono criteri oggettivi e criteri soggettivi. Il Don Alfonso 1890 viene giudicato, oggi, al di là della graduatorie specializzate (e, spesso, condizionate da interessi), come il quinto ristorante al mondo, nell'alta cucina, per il gradimento della clientela. 'O Parrucchiano, un'oasi della Natura e dei sapori della tradizione, nel cuore di Sorrento, rappresenta un'eccellenza nazionale della cucina sorrentina e campana.

D.: I criteri soggettivi?

R.: Sono per me prevalenti. Sono legatissimo da sentimenti di antica stima, di amicizia familiare e di personale ammirazione per Alfonso e Livia Iaccarino. Allo stesso modo, ai fratelli Manniello. Inoltre, ho conosciuto e stimato molto don Peppino Manniello. Per carità, in costiera ci sono almeno altri dieci ristoranti e altrettanti chef stellati, che meriterebbero analoghe attenzioni, ma non li conosco da vicino. Non ci sarebbe il sentimento. Senza il sentimento non si scrive niente! Si fanno annunzi promozionali.

D.: Si tratta di scelte sentimentali, quindi?

R.: Scelte "prevalentemente" sentimentali. Sono stato letteralmente affascinato, "rapito", "preso", dalla vicenda umana, familiare e imprenditoriale di don Alfonso Costanzo Iaccarino, il fondatore, il nonno di don Alfonso. Una vita che diventa romanzo, la sua, un romanzo che diventa vita. Quattro generazioni di Iaccarino: dal fondatore al figlio Ernesto, dal nipote Alfonso al pronipote Ernesto. Da storico, di ispirazione crociana, prediligo sempre le storie, metaforiche, emblematiche, capaci anche di esprimere i passaggi generazionali, i legami con la terra di origine e le evoluzioni culturali. Dal particolare all'universale.

D.: Esiste, quindi, uno stretto rapporto tra cucina e cultura, tra evoluzioni culinarie ed evoluzioni culturali?

R.: La cucina è cultura. Cultura di popolo, prima che cultura di élite. Identità di popolo, saggezza di popolo, legame con il territorio e con i suoi prodotti naturali, frutto dell'esperienza di generazioni e anche di contaminazione tra culture diverse. Don Alfonso fonda su questo principio la sua filosofia gastronomica!

D.: Vale anche per l'alta cucina, raffinata e inaccessibile ai più?

C.: Anche per l'alta cucina, purché questa non diventi una sovrastruttura artificiosa, slegata dal territorio, presuntuosamente creativa, a prescindere dalla qualità e dai sapori degli ingredienti naturali. Per questa ragione, Alfonso e Livia Iaccarino comprarono, nel 1990, a Punta della Campanella, la tenuta Le Peracciole, una pietraia incolta, di fronte al panorama più bello del mondo, trasformata da loro, con i loro sacrifici, con la loro tenacia, con la loro intelligenza, in una tenuta agricola fertile e ubertosa!

D.: Esiste un rapporto diretto tra le colture della tenuta e la cucina mediterranea di don Alfonso?

R.: Nelle mie conversazioni con Alfonso e Livia avevo compreso l'importanza di questo rapporto, quasi un nesso causale, ma ne ho colto la portata solo visitando Le Peracciole e ascoltando don Alfonso, mentre ne illustrava il percorso, tra limoneti, uliveti, orti, erbe officinali e, perché no?, siepi di gardenie profumate, a dei giornalisti inglesi. Le Peracciole non sono una qualsivoglia proprietà agricola, dove si coltivano gli ingredienti di base, per una cucina, naturale e sana, come quella mediterranea, ma rappresentano, come luogo, l'identità stessa della filosofia gastronomica di don Alfonso. Una filosofia che non conserva semplicemente il passato, la tradizione, ma la innova, purché la materia-base continui ad essere la più genuina possibile, con la tutela degli odori, dei profumi e dei sapori antichi.

D.: In cosa consiste, quindi, l'eredità di don Alfonso rispetto al nonno Alfonso Costanzo?

R.: Da questo punto di vista, non esiste una soluzione di continuità tra i fondamenti della filosofia gastronomica del nonno e quella di don Alfonso. Anche il nonno comprava

giardini, orti, frutteti, allevava maiali, capretti e mucche, per offrire, ai propri clienti della Pensione Iaccarino, prodotti di eccellenza, prodotti di qualità. Solo i pesci di prima scelta e le aragoste arrivavano alla pensione-ristorante dai pescatori di Crapolla. Il resto, dal vino all'olio, dalla frutta ai prosciutti, dai sottolio ai sottaceti, dalle conserve alle confetture, veniva prodotto all'interno dell'azienda familiare. Naturalmente, don Alfonso ha portato il trinomio tradizione-innovazione-creatività, a livello internazionale. La migliore definizione della rivoluzione di don Alfonso e di Livia, l'ha data il grande enogastronomo, Gino Veronelli, il loro mentore: "Alfonso e Livia sanno bene che la tradizione è una irrinunciabile piattaforma su cui poggiare i piedi, per rendere sicuro e possente il balzo in avanti, piatti nostri e piatti nuovi, perché creati dal loro genio e dalla loro fantasia, nel rispetto dei mutamenti. La Penisola Sorrentina ha il privilegio dell'opera di questi due personaggi del mio innamoramento".

D.: Nel libro si fa riferimento ad alcune celebri ricette del nonno e di don Alfonso.

R.: Non potevano mancare, in relazione alle preferenze e ai gusti dei personaggi famosi, ospitati presso la Pensione Iaccarino, a partire dal poeta Salvatore Di Giacomo. Questi, ad esempio, amava la quaglia, alle erbe aromatiche, cotta, al forno, dentro una patata. Don Alfonso Costanzo conosceva tutti i gusti del suoi clienti abituali. Ho ricostruito, tra l'altro, la storia "vera" dei celebri strascinati, esaltati, in versi vernacolari, dal poeta sorrentino Saltovar e prediletti dallo scrittore austro-scozzese Norman Douglas. Per don Alonso, ho fatto riferimento alle ricette più congeniali all'andamento della narrazione e alle numerose conversazioni, preparatorie alla scrittura, che ho avuto con Alfonso e Livia, senza rinunziare ad attingere ai libri di cucina di Alfonso. Il libro non è un ricettario, ma la storia della cucina Iaccarino, attraverso quattro generazioni: il nonno Alfonso Costanzo, il padre Ernesto, don Alfonso e il figlio

Ernesto, il quale, con il fratello Mario, raccoglierà il testimone del Don Afonso 1890.

D.: Di tutti gli ingredienti, ne esiste uno che attraversa le quattro generazioni degli Iaccarino?

R.: Ne esistono molti, difficile scegliere, ma il limone regna sovrano nei dessert, dal nonno al pronipote. Il trionfo del limone, la poesia del limone, il profumo dei limoni, colti, ogni giorno, di prima mattina, nel giardino dell'Eden, a Le Peracciole. Il Concerto di Limone. O, meglio, la Sinfonia del Limone. Natura, mitologia, musica, pittura e poesia, al servizio della creatività culinaria di don Alfonso.

D.: Molti chef stellati si vantano, a destra e a manca, di essere, in cucina, nel meglio, dei direttori d'orchestra e, nel peggio, dei dittatori. Secondo lei, don Alfonso Iaccarino dove si colloca tra questi due poli?

R.: Ne abbiamo parlato. Lui non è uno chef ipermediatico, votato più a stare in televisione che in cucina, più negli spot pubblicitari che tra i fornelli. Tiene i piedi per terra. Sa che il successo non garantisce niente a nessuno e che non si può dormire sugli allori. Lui, in cucina, nei confronti dei collaboratori, pur consapevole della necessità dell'ordine e della disciplina, punta più sull'autorevolezza che sull'autoritarismo, più sulla reciproca considerazione, tra chi comanda e chi esegue, che sugli ordini perentori.

D.: Ho letto di quanto gli Iaccarino siano stati gratificati dalla stima del presidente Carlo Azeglio Ciampi e dall'amicizia con suo fratello Nello, scomparso nel 2008.

R.: Carlo Azeglio Ciampi, sia da governatore della Banca d'Italia che da presidente della Repubblica, è stato, insieme con la moglie Franca, un cliente affezionato del Don Alfonso

1890. Ha sempre incoraggiato don Alfonso, fin dagli esordi, giudicandolo una eccellenza italiana nel mondo. E non si sbagliava. L'amicizia del mio compianto fratello Nello, con Alfonso e Livia, fa parte ormai del nostro comune patrimonio familiare. Per tale ragione, la seconda parte del mio romanzo è occupata interamente da un dialogo tra Nello e Alfonso, sintesi di due storie straordinarie, di due personaggi, che, a livello internazionale, hanno reso e rendono onore alla loro terra natale, diventando "maestri' di molti allievi di successo. Il primo, nell'arte dell'ospitalità alberghiera; il secondo, nella cucina mediterranea e nella creatività gastronomica.

D.: Quando e dove sarà presentata, in anteprima, questa nuova fatica narrativa?

R.: In estate e inizierà il suo cammino, spero lungo, da Sant'Agata sui Due Golfi e da Agerola.

In bocca al lupo, prof!

SANT'AGATA SUI DUE GOLFI. PUNTA DELLA CAMPANELLA. NELLO SCENARIO INCOMPARABILE DELLA TENUTA AGRICOLA, LE PERACCIOLE, IL DIALOGO IDEALE TRA DON ALFONSO IACCARINO E NELLO LAURO, DUE ECCELLENZE ITALIANE, A LIVELLO INTERNAZIONALE, DELL'ARTE DELLA CUCINA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, NEL ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"

di Antonino Pane

Non risulta facile, lo confesso, dal punto di vista emotivo, leggere, d'un fiato, o rileggere, le cinquecento pagine di un romanzo, come quest'ultimo di Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", mantenendo il necessario distacco del cronista, del commentatore o, semplicemente, del lettore, quando la narrazione ti propone vicende, umane e professionali, particolarmente esaltanti, delle quali sei stato, direttamente o indirettamente, testimone, o quando i protagonisti di queste vicende sono persone, o meglio personaggi, che hai amato e stimato, che continui ad amare e a stimare, perché occupano un posto non secondario nel tuo universo affettivo. Il pregio indiscutibile della prima parte di questo libro consiste nella ricostruzione storica di un mito, il fondatore della dinastia Iaccarino, don Alfonso Costanzo Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi, creatore della Pensione Iaccarino, che offrì ospitalità, tranquillità e buona cucina a tanti personaggi famosi, dal tenore Enrico Caruso al poeta Salvatore Di Giacomo. La seconda parte, titolata, non a caso, Le Peracciole, la tenuta agricola di don Alfonso e Livia Iaccarino, a Punta della Campanella, spaziando con lo sguardo, sopra Capri e sul Golfo di Napoli, rappresenta, a mio giudizio, un piccolo capolavoro per la

perfetta corrispondenza, una sorta di consonanza spirituale e morale, tra i sentimenti espressi dai protagonisti (Alfonso e Livia Iaccarino, con Nello Lauro), nel corso del loro dialogo, ideale e amicale, e la bellezza travolgente della natura circostante, trionfante di luci, di colori, di sapori e di profumi. Un luogo incantato, un giardino paradisiaco, un rifugium, un tempio eretto da don Alfonso alla sua cucina, al suo amore per la natura, al suo mito della classicità antica e, non da ultimo, alla sua dimensione interiore. Chi ha avuto, come me, il privilegio di visitare e di "godere" di questa location, unica al mondo, converrà con questi mie espressioni. Non mi sono chiesto perché Raffaele abbia scelto Nello e non altri, cioè una star dell'ospitalità alberghiera internazionale, come interlocutore di una star della cucina mondiale, conoscendo bene, di persona, la loro amicizia, la loro collaborazione e la loro reciproca considerazione, ma come abbia fatto, a dieci anni dalla prematura scomparsa, in Svizzera, dell'amato fratello, a tenere a bada l'onda dei propri sentimenti, evitando di scadere in un pur giustificabile sentimentalismo. Ne abbiamo parlato, tra noi, come sempre, a cuore aperto, senza poter sfuggire, tuttavia, a qualche ricordo, che appartiene, di diritto, alle nostre piccole storie personali.

D.: Non è stato facile, per te, scrivere la seconda parte di questo tuo nuovo romanzo, che ti tocca da vicino!

R.: Nessuno lo può capire meglio di te, anche se sono passati quasi dieci anni dalla scomparsa di Nello, lasciando, nella famiglia e in quanti lo stimavano, un vuoto immenso, incommensurabile. Un uomo buono, di forte personalità, sempre positivo, inesauribile, comunicativo, adorato e adorabile, un vero sacerdote dell'amicizia disinteressata tra uomini, popoli e nazioni. Lugano e il Canton Ticino hanno perduto, con lui, non soltanto un grande manager alberghiero, difficile da sostituire, ma anche un attivissimo animatore e organizzatore culturale, appassionato di

lirica e di pittura, un autentico attrattore di personalità politiche, istituzionali e artistiche. Un motore turistico. Fortunatamente mi ha soccorso la memoria dei giudizi entusiasti, che Nello esprimeva su Alfonso e Livia, da lui definiti la "coppia regale della ristorazione italiana e dell'alta cucina". Mi hanno aiutato, inoltre, i puntuali racconti, gli episodi e gli aneddoti di Alfonso e di Livia sulla loro amicizia con Nello, sullo spirito di solidarietà e sull'ammirazione reciproca che animavano i loro rapporti e sulla comune consapevolezza di rappresentare, nel mondo, la genialità italiana. Si sentivano degli ambasciatori dell'arte della ospitalità e, nei loro incontri, all'estero, con amici stranieri, non mancavano mai di ricordare la bellezza dei loro paesi di origine, di Sorrento, di Massa Lubrense e di Sant'Agata sui Due Golfi. Ho cercato, comunque, di individuare un altro interlocutore per Alfonso e Livia, al posto di Nello, ma invano. Sono sopravvissuto, comunque, alle emozioni, perché, in questa parte del libro, non ho dovuto inventare niente, per cui il dialogo, tra loro, pur ideale, rappresenta, nei contenuti, nei tempi e nei luoghi, una corrispondenza alla realtà storica, anche se in sintesi.

D.: Non è la prima volta che fai ricorso ai dialoghi, anche in chiave onirica, come forma narrativa, per svelare le storie e i profili psicologici dei protagonisti dei tuoi romanzi! Ricordo il tuo secondo libro su Lucio Dalla, sul legame del grande artista bolognese con San Martino Valle Caudina. Reminiscenze filosofiche?

R.: Non ti sbagli del tutto, in quanto il modello classico del dialogo rimane quello antico, di matrice filosofica, consacrato, nella storia del pensiero occidentale, da Platone. Come forma narrativa specifica, in letteratura, il dialogo facilita la comunicazione, svela meglio la voce dell'autore ed è espressione di una cultura più partecipativa e democratica. A me è sembrata la forma più idonea, fresca e immediata, per far emergere il confronto di idee e di valori tra personalità equivalenti, come dire, alla pari: Alfonso e Nello; Nello, Alfonso e Livia.

D.: Torniamo a Le Peracciole. Appare evidente la scelta del luogo, dove si svolge questo dialogo.

R.: In effetti, Alfonso e Livia avevano invitato molte volte Nello a visitare il loro gioiello, la loro tenuta agricola, fertile, rigogliosa, strappata alle rocce, coessenziale alla loro stessa filosofia gastronomica. Senza i prodotti de Le Peracciole, non esisterebbe la cucina del don Alfonso. Naturale, genuina, mediterranea. Nessun altra location sarebbe stata più congeniale, più idonea a questo loro dialogo. D'altro canto, la tenuta agricola rappresenta anche un di più per Alfonso: il rifugio segreto, il regno del silenzio, il tempio del riposo, il luogo della riflessione, il godimento della bellezza della natura, della nostra terra. In compagnia sempre dei fedelissimi cani, che lo seguono nelle battute di caccia, persino in Mongolia. Oppure confrontandosi con i quattro contadini, che ne curano le colture, gli orti, gli agrumeti, gli uliveti, le erbe officinali e tante altre piante della nostra tradizione contadina, quasi scomparse.

D.: Nello ben conosceva la determinazione di don Alfonso e di Livia, nell'acquistare quella proprietà incolta, abbandonata, trasformata, in molti anni e con sacrifici, anche economici, in un Eden. Furono quasi irrisi da parenti e amici, da chi non capiva la loro prospettiva, la prospettiva di due visionari.

R.: Nello ammirava il coraggio di Alfonso e di Livia, ben sapendo che quell'acquisto non fosse una mattata, uno sfizio, ma una necessità coerente con la loro filosofia gastronomica. Hanno avuto ragione. Basti l'esempio del limone. Alfonso considera i limoni come dei frutti sacri, miracolosi, luminosi, anche esteticamente. Le lumie dei siciliani. Naturalmente, non i limoni in genere, ma i "suoi" limoni de Le Peracciole. Il suo limoncello e i suoi dessert, i famosi concerti di limone, non sarebbero stati creati senza i "suoi" limoni.

D.: Mi ha affascinato come don Alfonso parla, appunto, dei suoi limoni.

R.: Alfonso raccoglie o fa raccogliere, ogni giorno, i limoni, in modo che possa contare sempre su frutti freschi, profumati, per il suoi dessert, tra i quali, il celebre concerto di limone. Per preparare, inoltre, secondo un'antica ricetta familiare, il limoncello, che fu apprezzato dalla celebre cantante Mireille Mathieu, quando festeggiò il suo compleanno al Don Alfonso 1890. La Mathieu lo ricordava sempre a Nello, quando si incontravano, a Lugano o a Parigi. Aveva apprezzato, a Sant'Agata, il pomodoro cuore di bue de Le Peracciole e il limoncello preparato da don Alfonso.

D.: Ho trovato pieno di fascino quel pranzo, organizzato, a Le Peracciole, da Livia, per l'amico Nello, sotto quel pergolato ricoperto di un glicine americano, portato dall'isola Victoria, fiorito e profumato, e assediato da siepi di gardenie in fiore, portate dall'Oriente. La tovaglia, le porcellane, il menù...

R.: Tutto splendido, ma Nello fu colpito, in particolare, da quel tocco di gran classe di Livia, con quel vaso di cristallo con fiori, posto a decoro sul tavolo, lo stesso vaso raffigurato nel celebre dipinto del pittore pugliese impressionista di Barletta, Giuseppe De Nittis, "Colazione in giardino". Lei sapeva bene della passione di Nello per la pittura impressionista e per lo stesso De Nittis, epigono italiano di Monet e di Manet. E divenne euforica, quando Nello riconobbe il dettaglio e lo apprezzò, un dettaglio così raffinato e, insieme, così delicato verso l'ospite.

D.: Le due passioni artistiche di Nello, se ben ricordo, furono la lirica e la pittura.

R.: La prima gli derivò dalla frequentazione con il grande soprano Renata Tebaldi e con Luciano Pavarotti. Anche lui, il tenore, si dilettava a dipingere, come Nello. La seconda dall'amicizia con il barone Heinrich Thyssen-Bornemisza, il più grande collezionista d'arte privato del mondo, suo mentore, il quale lo spinse a dedicarsi alla pittura e acquisì un quadro di Nello alla sua prestigiosa collezione.

D.: Don Alfonso e Nello affrontano, nel loro dialogo, altri temi più impegnativi, come il successo professionale, la dedizione al proprio lavoro e l'eredità morale da trasmettere alle nuove generazioni, a partire dai propri figli.

R.: Entrambi rivendicano con orgoglio il loro percorso professionale e don Alfonso, in particolare, lo fa con espressioni illuminanti. "Sono consapevole di appartenere ad una famiglia speciale, dedita, come mio nonno, il nostro fondatore, al lavoro, espressione della propria umanità e creatività. Come lui, io non possiedo una visione egoistica e cumulatrice di successi, di prestigio e di danaro, piuttosto nutro una visione di partecipazione e di condivisione con gli altri. Con la volontà di trasmettere ai giovani, figli o allievi, un sapere, umano e professionale, che, altrimenti, andrebbe perduto". In realtà, la cifra di entrambi fu la medesima: essere stato, per Nello, e continuare ad essere per Alfonso, un "maestro", con lo sguardo sempre rivolto al futuro.

D.: Toccano anche il tema degli chef ipermediatici, presenti più in televisione e negli spot pubblicitari che nelle cucine, i cosiddetti chef-superstar, che riempiono di interviste le riviste di gossip.

R.: La risposta di don Alfonso, condivisa da Nello, appare esemplare: "Non giudico gli altri, anche se, presto o tardi, questo eccesso di esposizione mediatica, che poco ha a che vedere con l'alta cucina, si ritorcerà, come un boomerang, su

tutta la categoria. Io non dimentico mai le mie origini, cerco di stare, insieme con mia moglie, sempre con i piedi per terra, come mio nonno Alfonso Costanzo e come mio padre Ernesto".

D.: Felice mi sembra anche la risposta che don Alfonso fornisce a Nello sulla sua collocazione, come capo dello staff di cucina, tra i due poli estremi: tra lo chef-dittatore autoritario e lo chef-direttore d'orchestra.

R.: Alfonso non nega che, in cucina, sia necessario l'ordine, oltre alla disciplina e la chiarezza dei compiti di ciascuno. Autorevolezza, non autoritarismo, che non discende dall'alto, ma nasce da una corrispondenza tra chi comanda e chi esegue, da sentimenti reciproci di stima e di considerazione. Don Alfonso si dichiara lontano mille miglia dalla figura dello chef-dittatore, propende più per lo chef-direttore d'orchestra.

D.: Secondo te, la lettura di questo tuo libro potrebbe essere utile agli allievi delle scuole alberghiere?

R.: L'autorevolezza riguarda chiunque eserciti un comando e abbia la responsabilità di uno staff, di un team. La concezione di don Alfonso può servire a tutti, in cucina, sul ponte di comando di una nave, alla guida di un ministero o di un movimento politico.

D.: Un'ultima domanda. Ho letto che il tuo prossimo libro sarà dedicato all'epopea di don Peppino Manniello e del ristorante 'O Parrucchiano. Un'altra istituzione storica della ristorazione sorrentina, conosciuta in tutto il mondo!

R.: Di fronte a ristoratori improvvisati, in circolazione, e agli chef, senza storia alle spalle, che stanno inflazionando le nostre contrade, sia il Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi che 'O Parrucchiano di Sorrento hanno radici profonde, che partono dall'Ottocento; hanno avuto fondatori, illuminati e

geniali, e sono arrivati, con il prestigio e il successo, alla quarta generazione. Sono due fiori all'occhiello del nostro turismo e vantano una fama internazionale. Io sono onorato e orgoglioso di poter raccontare queste storie e di riuscire a trasmetterle alle giovani generazioni.

SALVATORE DI GIACOMO. I LUOGHI DELL'ANIMA DEL GRANDE POETA NAPOLETANO, AGEROLA E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, TRIONFANO NEL NUOVO ROMANZO DELLO SCRITTORE SORRENTINO, RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI". STORIA, BELLEZZE NATURALI, COLORI, PROFUMI, SENSAZIONI, PERCEZIONI NON SOLO VISIVE, MEMORIE FAMILIARI, VOCI DEL PASSATO E MOMENTI INTENSI DI VITA COMUNITARIA

di Antonino Siniscalchi

Le principali location del nuovo romanzo di Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", edito da GoldenGate Edizioni di Roma, vanno dai Monti Lattari alla Punta della Campanella, dai Bagni dello Scrajo di Vico Equense alla Piazza Tasso di Sorrento, dal porto di Napoli a quello di New York, da Little Italy a Staten Island, da Monte San Costanzo al piccolo fiordo di Crapolla. I due poli fondamentali, tuttavia, tra i quali si snodano le vicende narrative del grande poeta napoletano Salvatore Di Giacomo e di don Alfonso Costanzo Iaccarino, proprietario della Pensione Iaccarino, un albergo-ristorante, aperto nel 1890, sono Agerola e Sant'Agata sui Due Golfi. Due località amatissime da Di Giacomo, la prima submontata, la seconda collinare. Luoghi climatici entrambi prediletti dai napoletani più abbienti, perché, d'estate, vi si respirava aria fresca, salubre, tonificante, "mbarzamata"; si mangiava genuino e, in ogni ora del giorno o della notte, sotto la luce del sole o della luna, si godevano panorami mozzafiato dai balconi naturali, affacciati sopra il mare della costiera amalfitana (da Agerola), o su quello dei due golfi, Napoli e Salerno (da Sant'Agata sui Due Golfi). La scrittura sempre cinematografica dell'Autore,

per me il prof, con uno stile più da sceneggiatore che da romanziere, restituisce, evocativamente, al lettore, storia, bellezze naturali, colori, profumi, sensazioni, percezioni non solo visive, legate, in particolare, per chi è nato in uno di questi due borghi, ai ricordi di infanzia, alle memorie familiari, agli odori di cibo antico, alle feste di paese, alle voci del passato e a momenti intensi di vita comunitaria di queste terre benedette da Dio, come le vendemmie, la raccolta delle mele limoncelle e la sagra delle ciliegie tardive. Da santagatese, innamorato del mio paese, mi sono riconosciuto, ritrovato e commosso, nelle pagine di Lauro, dedicate a Sant'Agata sui Due Golfi. Senza cedere a sentimentalismi, devo confessare che il mio cuore ha spesso sobbalzato e la memoria mi ha travolto. Grazie, prof! Con questi sentimenti di personale riconoscenza, da santagatese, gli ho posto alcune domande.

D.: Da Agerola a Sant'Agata sui Due Golfi, i due poli dei soggiorni estivi di Salvatore Di Giacomo. Il grande poeta napoletano, quindi, abbandonò la località submontana per quella collinare, per il mio borgo? Fu un tradimento di Agerola?

R.: Affatto, nessun tradimento, piuttosto un "doppio" innamoramento. Di Giacomo, dalla fine dell'Ottocento, come il drammaturgo Roberto Bracco e il compositore Francesco Cilea, amava soggiornare, per lunghi periodi estivi, ad Agerola, per sfuggire al caldo afoso di Napoli, come molte altre personalità del mondo politico, culturale e canzonettistico napoletano. Cito, per tutti, Benedetto Croce. Era letteralmente invaghito della luna di Agerola, la luna nuova, alla quale aveva dedicato molti versi famosi, che, poi, sarebbero stati musicati. Agerola, quindi, dalla fine dell'Ottocento e, ancor più, nei primi anni del Novecento, era divenuta una meta agognata. Da Napoli, tutti vi ricercavano il fresco, la tranquillità, la quiete, il mangiar semplice, momenti di relax e di riflessione, un luogo

per concepire e scrivere altre opere. Fino al 1908, Agerola era l'unico luogo dell'anima di don Salvatore.

D.: Cosa amava Di Giacomo di Agerola, come meta dei suoi soggiorni?

R.: Amava tutto di Agerola, anche la discreta ospitalità degli agerolesi, ma, in particolare, l'aria alpestre, molto ossigenata, che scendeva, come una brezza, dai circa 1400 metri dei monti e l'aria marina, ricca di iodio, che saliva, come brezza, per circa 800 metri, dalla distesa del mare. Brezze entrambe mescolate ai profumi delle diffuse erbe aromatiche e delle piante in fiore. Albergava, in genere, nella frazione di San Lazzaro, la più scenografica e panoramica di tutte, che percorreva a passeggio fino al belvedere, a strapiombo sul mare, una vera fonte di ispirazione. Ma si spostava anche nelle altre frazioni, i vecchi casali, autentiche gemme abitative della corona agerolese: la pianeggiante Pianillo, la popolosa Bomerano, la campestre Campora, la strategica Ponte, oltre alla panoramica San Lazzaro.

D.: Dopo, Di Giacomo scoprì Sant'Agata sui Due Golfi e iniziò a soggiornare, dal 1909 fino al 1930, per circa ventuno anni, nel nostro borgo! Come avvenne il fatale incontro?

R.: L'ho collocato, per esclusione, nell'estate del 1908. Galeotto fu un pranzo, a fine agosto, alla Pensione Iaccarino. E ancor più galeotta fu l'accoglienza e l'ospitalità che gli fu riservata, insieme con i suoi amici, Bracco e Cilea, da don Alfonso Costanzo Iaccarino, della cui pregiata cucina aveva sentito parlare, a Napoli, negli ambienti della Piedigrotta. Di Giacomo era un gourmet, un appassionato della buona tavola. Fu un colpo di fulmine! Non solo gastronomico, ma di affinità elettive, di simpatia umana e di affettuosa corrispondenza. Inoltre, il trentaseienne albergatore e ristoratore santagatese era un fan delle canzoni scritte da Di Giacomo, a partire dal

suo capolavoro, “Era de maggio”, che il giovane tenore Enrico Caruso gli aveva cantato, dal vivo, nella sala da pranzo della pensione.

D.: Non si innamorò Di Giacomo anche delle bellezze naturali di Sant’Agata e di Massa Lubrense, o soltanto della cucina di don Alfonso Costanzo Iaccarino?

R.: Posso dire che si innamorò prima della cucina e, poi, della natura santagatese e massese. La scoprì, l’anno successivo, quanto scelse il borgo per un soggiorno breve, quasi di prova. Riscontrò così, che come ad Agerola, anche a Sant’Agata si godessero le stesse brezze profumate, la stessa aria rigeneratrice, gli stessi incantevoli panorami, peraltro su due golfi, la stessa luna nuova, gli stessi olezzi, la stessa cortesia della gente, tranquillità, pace, nonché l’acqua fresca sorgiva della Fonte di Canale, il Deserto, Santa Maria della Neve. In più, beneficiava dell’amicizia e del supporto organizzativo di don Alfonso Costanzo Iaccarino, la pensione, il ristorante e una cucina mediterranea dai sapori antichi. E le aragoste portate dai pescatori di Crapolla, delle quali era ghiotto! Da quel momento, non abbandonò più Sant’Agata sui Due Golfi. Vi ritornò per ventuno anni, fino a quella disgraziata estate del 1930, quando fu colpito da un terribile attacco semiparalizzante di uricemia e fu costretto ad abbandonare d’urgenza il borgo amato, in autoambulanza, venuta da Napoli a prelevarlo, per il ricovero in ospedale.

D.: Fu quello l’addio di Di Giacomo a Sant’Agata?

R.: Non vi potette ritornare per due ragioni. Le condizioni di salute si aggravarono, non uscì più di casa, dall’ultima dimora, in via San Pasquale a Chiaia, 35, fino alla morte che lo colse nel 1934. Le sue condizioni economiche divennero sempre più precarie, in quanto non era più in grado di scrivere. Lo confortarono, come ho riscontrato, i ricordi dei soggiorni ad Agerola e a Sant’Agata sui Due Golfi.

D.: Ho trovato, tra tutti i luoghi santagatesi, che hai descritto, prof, nel romanzo, di grande potenza narrativa la descrizione della prima passeggiata di don Salvatore e di don Alfonso Costanzo alla Fonte di Canale. Forse perché in quella stessa via ho vissuto con la mia famiglia.

R.: Via Canale è "cuore" narrativo del romanzo. Vi erano nati i genitori di don Alfonso Costanzo, Luigi e (Maria) Rosa. Vi era nato il futuro ristoratore e vi abitò fino a quando, a circa quattordici anni, emigrò in America e, nei terribili momenti di nostalgia oltreoceano, ricordava i giochi con i compagni alla Fonte di Canale. Don Salvatore procede, scendendo, con la sua famosa Kodak e fotografa le lavandaie che salgono dal lavatoio, cariche sulla testa delle conche, ripiene di panni lavati da stendere al sole, qualcuna anche con un bambino in braccio. Una scena esaltante, anche perché mette a fuoco tutta la storia umana e professionale di Salvatore di Giacomo: cronista di nera, giornalista, fotografo delle lavandaie del Vomero e della Napoli scomparsa, sotto i colpi del risanamento post colera, intellettuale, bibliotecario, uomo amante della natura e della bellezza.

D.: Sublime, poi, il canto delle lavandaie che sale dal lavatoio della Fonte di Canale, che prima stupisce e, poi, coinvolge emotivamente sia il poeta napoletano che il ristoratore santagatese. Un momento intensissimo!

R.: Il lavatoio, vicino alla fonte sorgiva, era uno dei pochi luoghi di socializzazione femminile, dai primi dell'Ottocento. Socializzazione che si esprimeva attraverso canti popolari, antichissimi. Cultura popolare. Canti di protesta contro le occupazioni straniere. Avevo riscontrato, inoltre, la passione fotografica Di Giacomo per le lavandaie del Vomero. Questi elementi si prestavano ad un omaggio non solo al grande poeta, ma alle origini stesse della più antica canzone napoletana. Jesce

sole, jesce sole! E al maestro Roberto De Simone e alla sua meravigliosa "Gatta Cenerentola".

D.: La Fonte di Canale è cultura popolare, melodia, musica. Cosa rappresenta, inoltre, nel romanzo, Monte San Costanzo?

R.: Monte San Costanzo costituisce l'esaltazione massima della straordinarietà naturale della nostra terra. Non esiste al mondo un luogo, un punto di osservazione, che sia del pari, dal quale si possa ammirare tanta bellezza insieme, facendo un giro di trecentosessanta gradi su se stessi. I Monti Lattari, le due costiere, i due golfi, Capri, Ischia, Procida, i Campi Flegrei, il Vesuvio, Li Galli... il mare, il cielo… le sirene…

D.: Quando salgo su Monte San Costanzo perdo il contatto con la realtà...

R.: Lo credo. Tempio profano e sacro, espressione del mito classico e della devozione religiosa cristiana, sintesi suprema della nostra storia, delle nostre tradizioni e degli accadimenti, anche tragici, che hanno, per secoli, coinvolto gli abitatori, antichi e recenti, della Terra delle Sirene.

D.: Se qualcuno potesse esalare l'ultimo respiro, da Monte San Costanzo, con negli occhi la luce di un'alba o di un tramonto, il transito sarebbe... sarebbe...

R.: L'anticamera del Paradiso?

D.: Si, prof, proprio l'anticamera del Paradiso!

DON ALFONSO 1890. NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, DEDICATO AL FAMOSO RISTORANTE STELLATO DI SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, LA SAGA FAMILIARE E IMPRENDITORIALE DELLA "DINASTIA" IACCARINO, DALLA FINE DELL'OTTOCENTO AD OGGI, NEL CAMPO DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE D'ECCELLENZA

di Riccardo Piroddi

Nel nuovo romanzo dello scrittore sorrentino Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", edito da GoldenGate Edizioni di Roma, in uscita a fine giugno prossimo, viene celebrata la saga familiare e imprenditoriale della "dinastia" Iaccarino, dalla metà dell'Ottocento ad oggi, attraverso quattro generazioni, operanti, con successo, nel campo dell'ospitalità alberghiera di qualità e della ristorazione d'eccellenza. La storia prende l'avvio, nel 1872, con la nascita, a Sant'Agata sui Due Golfi, del fondatore, Alfonso Costanzo Iaccarino, la cui vicenda umana, familiare e imprenditoriale si intreccia intimamente con lo sviluppo sociale ed economico del borgo collinare della Penisola Sorrentina e, nel secondo dopoguerra, con la stessa vita politico-amministrativa di Massa Lubrense. Ne abbiamo parlato con l'Autore, da sempre legatissimo a Sant'Agata sui Due Golfi, al nipote del fondatore, don Alfonso Iaccarino, e alla moglie Livia.

D.: Lei ha dichiarato che la figura del fondatore della "dinastia" Iaccarino, Alfonso Costanzo, l'ha affascinata, rapita. In che senso? Può essere più esplicito, per i lettori del suo nuovo romanzo, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi"?

R.: Il mio intento originario era dimostrare soltanto come don Alfonso Iaccarino, il nipote, a differenza di tanti altri chef stellati, anche di fama internazionale, non fosse arrivato al successo planetario dal nulla, cioè senza avere una solida storia alle spalle, una storia familiare nel campo gastronomico e della cucina mediterranea, il suo fiore all'occhiello, in cui si è affermato, come un vero maestro, di più generazioni, a livello mondiale. Dalla lettura dei libri su don Alfonso, i riferimenti a questa autorevole ascendenza, le origini, risultavano quasi fugaci, con generici riferimenti alla vicenda umana, familiare e imprenditoriale del nonno, all'invenzione degli "strascinati" e con un corredo di dati temporali, sulla sua vita, del tutto contraddittori, se non addirittura errati. Allora ho deciso, con l'aiuto determinante di amici, santagatesi e massesi, di documentarmi presso l'anagrafe e l'archivio comunale, al fine di ricostruire, in primis, un quadro storico certo. Qualche dubbio è rimasto, non tale, tuttavia, da inficiare la straordinarietà della vicenda. Le conversazioni successive con don Alfonso e Livia Iaccarino mi hanno aperto, poi, delle fonti di ispirazione e degli spunti narrativi, degni della massima cura e di ulteriori approfondimenti. In particolare, il lavoro di Alfonso Costanzo bambino, dopo che divenne orfano del padre, la successiva partenza, a quattordici anni circa, come un piccolo emigrante meridionale, per "La Merika", alla ricerca del lavoro, le occupazioni a New York per cumulare risparmi, il rientro, dopo quattro anni, a diciotto anni, e l'inizio dell'impresa, con l'apertura della Pensione Iaccarino, in società con un finanziatore tedesco, Max Brandemaier, originario di Stoccarda e innamorato del borgo.

D.: Partiamo, allora, dal quadro storico, prima di chiarire ciò che nel romanzo rispetta fedelmente la realtà, frutto di documentazione o di testimonianze, e ciò che appartiene all'invenzione narrativa, ancorché verosimile, di ispirazione manzoniana, tipica dei romanzi biografici.

R.: La costruzione di tutti i dialoghi di don Alfonso Costanzo Iaccarino con i suoi interlocutori è necessariamente frutto di invenzione narrativa, anche perché collegata a personaggi non storici, anch'essi inventati. Ci tengo, tuttavia, a chiarire che, essendo rimasto molto affascinato dalla figura di don Alfonso Costanzo, mi sono calato, psicologicamente, sociologicamente e culturalmente, nel personaggio, per cui i pensieri, i progetti, le riflessioni, gli accadimenti e le osservazioni risultano assolutamente aderenti alla sua personalità.

D.: Torniamo al quadro storico.

R.: Alfonso Costanzo Iaccarino nacque il 16 agosto 1872, nella casa familiare di via Canale, la stradina, che scende dal viale principale di Sant'Agata sui Due Golfi, asse viario del borgo, tra la Chiesa di Santa Maria delle Grazie e La Pedara, fino alla Fonte di Canale. I genitori, Luigi Iaccarino, un muratore-contadino, nato nel 1840, e Maria Rosa Persico, una casalinga, nata nel 1841, provenivano da famiglie, entrambe modeste, entrambe lavoratrici, che abitavano sulla stessa via. Per questa ragione Luigi e Rosa si conoscevano fin da ragazzi. Dal loro matrimonio nacque un unico figlio, al quale imposero due nomi, Costanzo e Alfonso, anche se, fin da piccolo, lo chiamavano tutti con un diminutivo, "Alfonsino". L'evento-chiave, drammatico, è costituito dalla morte prematura di Luigi e dalla ferma volontà della giovane vedova di non risposarsi, per dedicarsi completamente al figlioletto. La donna si industria, affittando le due camere della propria abitazione ai soggiornanti estivi di Napoli e svolgendo servizi di pulizia e di cucina, per gli stessi, forte anche dell'esperienza maturata nella piccola trattoria di famiglia, la trattoria dei Persico, di via Canale. Nel momento del dolore e della difficoltà, non risolta con la scorciatoia di un nuovo matrimonio, una soluzione di compromesso, si cementa il rapporto tra il figlio e la madre, dalla quale Alfonsino eredita un carattere forte e deciso. La

determinazione spinge il bambino a trovarsi, all'insaputa della madre, un lavoro e racimolare qualche spicciolo per aiutarla: scenderà, ogni giorno, prima dell'alba a Crapolla per prelevare il pesce fresco da consegnare, di prima mattina, alle pescherie di Sorrento, lungo il Circumpiso, un percorso sterrato e accidentato, che collega, a piedi, Sant'Agata a Sorrento.

D.: Perché decide di partire, come emigrante, per l'America, alla ricerca del lavoro, e perché la madre glielo consente?

R.: Alfonsino, oltre ad essere, come la madre, forte di carattere, è un autentico visionario, un sognatore, un dreamer. Vuole rompere il circolo vizioso della povertà, vuole cumulare un gruzzolo, vuole imprendere, per se stesso, per la madre Rosa e per il suo borgo natio. Non gli resta che emigrare, ma..., ma... per ritornare, appena si renderà necessario. La madre è molto combattuta, sa che resterà sola, ma è certa che il figlio ritornerà. Che non tradirà il loro patto segreto, rassicurata anche da fatto che una sua parente, zia Carolina, con il marito Luigi, detto Parapalle, è già emigrata a New York e proteggerà il figlio da tutti i pericoli.

D.: Quanti anni resta in America?

R.: Circa quattro anni, cambia più mestieri (l'incredibile epopea americana di Alfonso Costanzo, la lascio ai lettori!), cumula dei risparmi e decide di rientrare, trova un socio tedesco disponibile, e apre, nel 1890, la Pensione Iaccarino, all'inizio del Circumpiso. Da quel momento, i santagatesi, nonostante la giovane età, non lo chiameranno più "Alfonsino", ma "don Alfonso". Una pensione, con poche camere, ma con un ristorante, che diviene presto molto rinomato. Sposa una ragazza di Sant'Agata, Rosa d'Esposito, di otto anni più giovane, la quale collabora con lui e gli darà ben undici figli: Olga (1899), Fernanda (1901), Maria (1902), Luigi (1904), Ernesto (1906), Guglielmo (1908), Carlo (1910), Vladimiro (1912), Laura

(1914), Anna (1916) e Renato (1920). Gli premoriranno, in tenerissima età, Vladimino (1912), e, in giovane età, prima Fernanda (1923) e, poi, Guglielmo (1928). Man mano che i figli sopravvissuti crescono, collaborano con il padre e la madre, la quale scompare nel 1925, nell'albergo: le donne addette alla camere, gli uomini alla gestione degli altri servizi, dalla cucina alla sala. Così, la Pensione Iaccarino, di anno in anno, si ingrandisce, cresce, diventa un'azienda alberghiera di tutto rispetto, non tanto, tuttavia, da dar da mangiare a tanti figli, ormai pronti al matrimonio. Inizia il primo tentativo di espansione, che fallisce in maniera drammatica. Tre figli, Carlo, Laura e Renato, aprono a Roma una seconda Pensione Iaccarino, nella speranza di creare un'azienda parallela, ma non stagionale. Gli eventi bellici della seconda guerra mondiale, collegati alla caduta del regime fascista e a Roma, città aperta, risucchieranno questa iniziativa nel vortice della guerra civile, con accuse del tutto infondate, rivolte ai fratelli Iaccarino, di collusione con bande criminali nazi-fasciste.

D.: Questa situazione generò molta amarezza in don Alfonso Costanzo?

R.: Legittimamente, prima angoscia per la sorte dei figli e, poi, amarezza, anche perché gli alleati gli avevano requisito la sua creatura, la Pensione Iaccarino. Alla fine, i figli ritornarono salvi e le maldicenze si arresero di fronte alla verità storica e processuale. Gli fu chiara, tuttavia, l'esigenza di suddividere il patrimonio tra i potenziali eredi. Secondo le prassi (oggi inconcepibili!) dell'epoca, le donne ottennero proprietà e denaro. Gli uomini l'azienda alberghiera, anche se ciascuno cominciò a pensare in grande per il proprio futuro e per quello della rispettiva famiglia. Nel giugno del 1952, l'ormai mitico fondatore ebbe anche la soddisfazione di vedere eletto il figlio Luigi a sindaco di Massa Lubrense, elezione che gli confermò il profondo legame della famiglia Iaccarino con Sant'Agata e con Massa Lubrense. Prima e, particolarmente, dopo la

morte del fondatore, intervenuta il 4 agosto del 1952, pochi giorni prima che compisse il suo ottantesimo compleanno, tra divisioni e successioni, la seconda generazione degli Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi, si ampliò, nel secondo dopoguerra, verso Sorrento e verso Roma. Carlo continuò il progetto romano, con l'apertura di più alberghi. Il primogenito maschio, Luigi, e l'ultimogenito Renato acquistarono l'Imperial Hôtel Tramontano. Costruirono il Grand Hôtel Hermitage. Laura e il marito Angelo Foddai iniziarono la gestione dell'Europa Palace a Sorrento. Anna non volle abbandonare l'attività alberghiera ed aprì l'Albergo delle Palme a Sant'Agata. Ernesto, padre di don Alfonso, ereditò la Pensione Iaccarino e, da lì, iniziò il cammino della terza generazione. Il cammino di don Alfonso jr., al quale il nonno aveva passato idealmente il testimone della cucina mediterranea, prima di morire.

D.: Fu una cammino a due, quello di don Alfonso, non solitario?

R.: Esattamente. Se un visionario era il nonno, ancor più visionario era il nipote, che aveva sposato una bella ragazza santagatese, Livia, anch'ella visionaria, come lui, e che lo sosteneva in tutti i suoi coraggiosi progetti. I due viaggiarono dapprima in Europa e in Oriente e, poi, sfidando vecchi preconcetti, anche familiari, aprirono il Don Alfonso 1890, nella proprietà ereditata dalla zia americana, vendettero l'albergo di famiglia e si dedicarono completamente all'alta cucina, raggiungendo i risultati e ottenendo i riconoscimenti, che tutti conosciamo. Comprarono e coltivarono la tenuta Le Peracciole, del tutto complementare alla loro filosofia gastronomica. Per questo, il ristorante Don Alfonso 1890 viene giudicato, oggi, dalle preferenze della clientela, come il quinto al mondo e don Alfonso come uno dei più quotati chef, con una ramificazione, tra ristoranti e consulenze, a livello mondiale. Una gloria nazionale e un'eccellenza italiana, come diceva Carlo Azeglio Ciampi.

D.: E il futuro della "dinastia" degli Iaccarino?

R.: Non dormire sugli allori, ripete don Alfonso. Gli alberghi della galassia Iaccarino sono brillantemente gestiti dalla terza generazione, dai figli di Luigi, di Renato, di Ernesto e di Anna, in attesa della quarta generazione. Il Don Alfonso 1890 è già saldamente nelle mani degli figli di Alfonso e Livia: Ernesto, brillantissimo in cucina e già famoso, e Mario, brillantissimo in sala, seguiti amorevolmente dai genitori.

D.: Allora non è vero che le terze generazioni distruggono sempre quello che hanno costruito le prime e le seconde? Thomas Mann e I Buddenbrook?

R.: Non sempre. Il decadimento generazionale, negli imperi economici a carattere familiare, non sembra riguardare gli Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi.

SALVATORE DI GIACOMO E VICO EQUENSE. IL GRANDE POETA NAPOLETANO ERA LEGATISSIMO NON SOLO AD AGEROLA E A SANT'AGATA SUI DUE GOLFI, MA FREQUENTAVA, FIN DALLA FINE DELL'OTTOCENTO, I BAGNI TERMALI DELLO SCRAJO, A VICO EQUENSE. VICENDE INEDITE E DI GRANDE INTERESSE STORICO NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI"

di Giuseppe d'Esposito

Man mano che si procede nella lettura delle bozze del nuovo romanzo di Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", si ha la precisa sensazione di trovarsi dentro una miniera inesauribile di fatti storici e di vicende, del tutto inedite, che riguardano l'intera Penisola Sorrentina. Anche in questo lavoro, infatti, dopo la celebrazione, a tutto tondo, della nostra città, dal monte Faito alle marine, fatta nel terzo romanzo de "La Trilogia Sorrentina", "Dance The Love - Una stella a Vico Equense", attraverso gli occhi incantati della grande danzatrice russa Violetta Elvin, vicana di adozione, da circa sessant'anni, l'Autore non rinunzia a scrivere altre pagine bellissime su Vico Equense e sulla sua ricchissima storia. In particolare: la frequentazione di Salvatore Di Giacomo, fin dalla fine dell'Ottocento, dei bagni termali dello Scrajo; l'amicizia con il religioso e intellettuale vicano, don Gaetano Parascandalo, primo storico della nostra città; il dibattito, tra i due, sulla figura di Giovanni Battista Della Porta e sul luogo di nascita del grande pensatore del Seicento e, infine, le indagini su un fatto di cronaca nera, avvenuto, in quegli anni, a Vico Equense ("Il mistero di Vico Equense"), che coinvolse l'opinione pubblica vicana, napoletana, nazionale e francese. Lauro ci

racconta come sia pervenuto a queste interessanti rivelazioni, una vera chicca per noi vicani, e di chi lo ha guidato in questo percorso di ricerca documentale, seguita, poi, dalla sua scrittura narrativa.

D.: Anche in questo romanzo, lei non trascura la nostra Vico Equense, la terra d'origine dei sui avi materni. Si tratta di una forzatura affettiva?

R.: Tutt'altro. Nel piano-struttura originario del romanzo, Vico Equense non rientrava, anche se avevo avuto notizia certa di una cartolina, a firma di Salvatore Di Giacomo, spedita dal poeta dai bagni termali dello Scrajo di Vico Equense, venduta ad un'asta. Le ricerche successive, presso la Biblioteca Nazionale di Napoli, sezione Lucchesi Palli, nel complesso epistolario di Di Giacomo (scriveva a getto continuo, ovunque si recasse, spesso su cartoline che riproducevano anche delle sue fotografie di Napoli), non evidenziarono, a proposito, altra corrispondenza da Vico Equense o una frequentazione assidua del luogo, da parte del poeta. Ne ho chiesto notizia, allora, al professor Salvatore Ferraro, mio amico e bibliofilo di livello nazionale, il quale, come sempre, mi ha guidato, attraverso alcuni scritti minori di Di Giacomo, ad una scoperta sorprendente. Quella cartolina, ora in mano a qualche collezionista privato, non rappresentava un fatto sporadico. Al contrario. Salvatore Di Giacomo era un assiduo frequentatore di Vico Equense e dei bagni termali dello Scrajo, fin dalla fine dell'Ottocento, ove si recava da Napoli per curare i primi sintomi artritici di una malattia, l'uricemia, che lo avrebbe portato alla morte, nel 1934. Presso lo Scrajo, aveva conosciuto un religioso locale, che si dilettava in ricerche storiche, don Gaetano Parascandolo, il quale gli aveva fatto dono di una sua vecchia pubblicazione di storia locale. Di Giacomo, inoltre, era anche l'autore di una serie di articoli di cronaca nera (non dimentichiamo che, alle origini, era stato un cronista di nera sui giornali napoletani),

pubblicati su un quotidiano partenopeo, intorno al misterioso omicidio di un ragazzo francese. Di tutto questo risultato, sono particolarmente grato a Ferraro: uno squarcio di luce, che ha consentito di documentare quanto il grande poeta napoletano amasse tutta la costiera sorrentino-amalfitana, compresa Vico Equense.

D.: Forse conviene partire proprio dallo Scrajo. Dai bagni termali, già famosi in quell'epoca.

R.: Famosissimi, direi! Vico Equense era ed è una terra benedetta, come tutta la costiera sorrentino-amalfitana. Aveva ed ha tutto: la montagna, le colline, il piano, le spiagge e, pure, mica poco, una ricca sorgente di acque termali, che curavano e curano sia le malattie della pelle che le patologie della respirazione. Cielo, sole, mare e acque termali, che erano state premiate, come altamente terapeutiche, nel 1897, dalla Società Italiana di Medicina Interna. La miscela di salsedine, di bromuro e di iodio curava e cura anche le affezioni otorinolaringoiatriche, i reumatismi e i dolori articolari. Per quest'ultima terapia, venivano utilizzate, appunto, da Di Giacomo. I bagni dello Scrajo, noti in tutta l'Italia, fin dall'inizio del Novecento, erano ben frequentati anche da personalità napoletane e romane.

D.: A chi si deve la scoperta e la messa a frutto terapeutica della sorgente?

R.: Il proprietario del fondo a mare dello Scrajo, un medico-chirurgo siciliano, Andrea Scala, intuì subito l'importanza terapeutica della sorgente e iniziò a costruire un complesso termale, ampliato dagli eredi, che oggi rappresenta un fiore all'occhiello del nostro turismo termale, non solo a livello nazionale.

D.: Allo Scrajo si conobbero Di Giacomo e don Gaetano Parascandolo?

R.: Nonostante la differenza di età, trent'anni, si conobbero, fraternizzarono e si scambiarono le rispettive pubblicazioni. Il canonico gli regalò la copia della sua monografia su Vico Equense, che aveva pubblicato nel 1858, e coinvolse il grande poeta nelle sue ricerche sul luogo di nascita del filosofo-alchimista seicentesco, Giovanni Battista Della Porta. Si batteva, da anni, per dimostrare che il Della Porta fosse nato a Vico Equense, in una delle ville collinari di proprietà della sua famiglia, una nobile schiatta napoletana.

D.: Di Giacomo era interessato alla questione?

R.: Certamente, la questione, infatti, era oggetto, all'epoca, di discussione nel mondo accademico e culturale napoletano. Di Giacomo considerava Della Porta un vero genio, una mente prodigiosa, un pensatore straordinario, un uomo della modernità...

D.: Un mago?

R.: Un precursore della scienza, a giudizio di Di Giacomo, come Campanella, Bruno, Galileo e Keplero, i cui trattati sull'agricoltura sono ancora attuali. Per questo il poeta accettò di andare in carrozzella, con il prete, fino al casale di Pagognano.

D.: A far cosa?

R.: Don Gaetano volle mostrargli la villa, dove, secondo lui, era nato il Della Porta.

D.: Di Giacomo se ne convinse?

R.: Non del tutto, ma consigliò all'anziano canonico di cercare l'atto di nascita per averne la certezza. La vista dei frutteti e dei vigneti, tuttavia, i profumi della menta e della mortella, una

flora così copiosa e variata, letta nelle opere in latino di Della Porta, lo convinsero che, in quei luoghi, il filosofo fosse, se non nato, certamente cresciuto e vissuto, tra campi, orti, selve di castagni, uliveti e vigneti prosperosi e bassi.

D.: Cosa sappiamo di don Gaetano Parascandolo?

R.: Gli studiosi di cose vicane farebbero bene ad approfondire questa figura di prete intellettuale, di ispirazione liberale, censurato dalla gerarchia. Era più anziano di Di Giacomo di trent'anni, nato a Vico Equense nel 1830, da un'antica e nobile famiglia vicana. Appassionato di storia patria, aveva pubblicato una monografia su Vico Equense, nel 1558, di cui menava gran vanto. Professore nel seminario di Cava, di ispirazione patriottica, cade sotto i rigori dell'arcivescovo di Sorrento. Dovette combattere anche per avere il riconoscimento del canonicato di famiglia. Si prese, comunque, prima di morire, nel 1904, trent'anni prima di Di Giacomo, la soddisfazione di pubblicare le notizie storiche sulla nascita e la figura del Della Porta, frutto delle sue decennali ricerche, e una biografia dell'ultimo vescovo di Vico Equense, il repubblicano Michele Natale, impiccato, nel 1799, per le sue idee liberali.

D.: Materia per un convegno sul rapporto Parascandolo-Natale, Parascandolo-Della Porta, Parascandolo-Di Giacomo.

R.: Materia di grande interesse!

D.: Ho letto che di Giacomo si interessò anche di un omicidio, consumato a Vico Equense, un omicidio misterioso?

R.: Esattamente. Scrisse, dal 23 luglio al 3 agosto 1894, sette articoli magistrali, di apparente cronaca giudiziaria, in realtà autentici capolavori narrativi, pubblicati su "Il Corriere di Napoli", con il titolo, appunto "Il mistero di Vico Equense".

Con i quali tenne viva l'opinione pubblica sull'omicidio di un ragazzo francese, mentre inquirenti e magistratura, in contrasto tra loro, brancolavano nel buio.

D.: Cosa era effettivamente avvenuto?

R.: Sugli scogli sotto La Fusarella, fu trovato il cadavere di un ragazzo francese, di 13 anni, Henry Maubertot, scaraventato giù dal suo patrigno, il marchese Luciano Gastone De Nayve, per ragioni di eredità. Ci vollero nove anni per arrivare alla verità. Alla fine, l'assassino fu condannato, in Francia, per il grave delitto, anche per merito degli articoli di Di Giacomo.

D.: Di Giacomo poeta della canzone, fotografo, commediografo e scrittore. Anche investigatore?

R.: Non dimentichiamo che Di Giacomo era nato come giornalista di cronaca napoletana, anche nera. Ma quegli articoli di nera svelano la sua ricchezza di narratore e il suo sentimento di poeta.

D.: Presenterà il libro anche a Vico Equense, oltre che a Sant'Agata sui Due Golfi, ad Agerola e a Sorrento?

R.: Lo spero. Mi piacerebbe proprio nell'Albergo Scrajo Terme, condotto sempre dagli eredi Scala. Sarebbe un omaggio a don Salvatore, il poeta, a don Gaetano, il prete liberale, e al dottor Andrea Scala, lo scopritore delle proprietà terapeutiche dell'antica sorgente termale dello Scrajo. Oppure, come l'anno scorso, tornare, nell'ambito del Social World Film Festival di Vico Equense, sul Sagrato, a mare, al tramonto, della Chiesa della SS. Annunziata (ex Cattedrale).

PARTE SECONDA

CONVERSAZIONI

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO VIENE STRAPPATA ALL’OBLIO DEL TEMPO UNA GALLERIA DI IMPORTANTI PERSONAGGI STORICI, IL CUI LEGAME CON IL BORGO SANTAGATESE RAPPRESENTA UN PATRIMONIO, STORICO E CULTURALE, DA CUSTODIRE E DA TRAMANDARE. IL CONVIVIO COME STRUMENTO NARRATIVO

di Luigi Poi

Questo nuovo romanzo di Raffaele Lauro, “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant’Agata sui Due Golfi”, mi tocca molto per diverse ragioni: l’antica e ricambiata amicizia che mi lega all’Autore, vicino affettivamente alla nostra comunità santagatese, risalente agli anni scolastici; una rinnovata ed entusiastica rappresentazione delle bellezze naturalistiche del nostro paese, dopo i preziosi riferimenti storici presenti in un precedente romanzo, “Sorrento The Romance”; la descrizione puntuale dell’evoluzione, sociale ed economica, di Sant’Agata sui Due Golfi, negli ultimi due secoli; la ricostruzione, appassionata e corretta, della storia imprenditoriale della mia famiglia, a partire dal fondatore, il mio nonno materno, don Alfonso Costanzo Iaccarino; il cenno affettuoso all’intraprendenza alberghiera di mia madre Anna e, non da ultimo, la celebrazione ammirata del successo professionale di mio cugino, lo chef don Alfonso Iaccarino, collaborato, in maniera straordinaria, dalla moglie Livia e dai figli, Ernesto e Mario, dei riconoscimenti internazionali conseguiti e del loro gioiello, il Don Alfonso 1890, appartenente, ormai, di diritto, al gotha della ristorazione mondiale. Voglio dire pubblicamente grazie a Raffaele per come ha saputo, con passione, con coerenza e, se mi è consentito, con amore, dapprima a livello istituzionale e politico, poi a livello culturale, esaltare,

consacrare e difendere i nostri valori, i valori di una civiltà antica, che affonda le sue radici nei fondamenti greco-romani dell'Occidente, e di una civiltà contemporanea, collegata all'attività turistica, fatta di arte dell'accoglienza dei nostri ospiti e di responsabile tutela delle nostre risorse, naturali e storiche. Questo libro non costituisce un piccolo saggio su Sant'Agata sui Due Golfi, ma un imponente romanzo, frutto anche di invenzione narrativa, storicamente fondata. Per questo dovrà essere non solo letto, anche a livello scolastico, ma diffuso e custodito, negli anni a venire, come una prova, ben riuscita, della volontà di strappare, all'oblio del tempo, la storia di persone eccezionali, come mio nonno e i miei cugini, che molto hanno dato e molto continuano a dare alla loro terra di origine, creando opportunità, cultura e lavoro, per tutti, senza rinchiudersi in sterili egoismi o compiaciute autoreferenzialità. L'Autore è riuscito anche a strappare all'oblio i solidi legami di importanti personaggi storici con il nostro borgo di Sant'Agata, tema da sempre oggetto delle mie ricerche e dei miei personali interessi culturali. Di questo gli sono particolarmente grato, come della seguente conversazione, che verte, appunto, sui personaggi storici, presenti nel romanzo.

D.: Come nelle opere classiche della letteratura francese, russa o angloamericana, fai spesso ricorso allo strumento del convivio, del pranzo o della cena, come momento di aggregazione familiare o sociale, per mettere a confronto e analizzare i personaggi storici, che accompagnano o affiancano i protagonisti del romanzo. Perché?

R.: Più che una tecnica narrativa, in questo romanzo "gastronomico", che celebra la cucina mediterranea, i grandi chef e alcuni celebri templi della ristorazione mondiale, frequentati da personaggi storici, non poteva essere che la tavola il luogo ideale per scendere nei dettagli delle pietanze o dei vini, nonché dei gusti di avventori famosi. D'altro canto,

scrivere del legame di Salvatore Di Giacomo con Sant'Agata sui Due Golfi e con la pensione-ristorante Iaccarino, senza citare la sua passione per i piatti genuini della cucina di don Alfonso Costanzo, sarebbe stato omissivo e antistorico, in quanto il grande poeta era notoriamente un gourmet e un appassionato di alcune ricette di tuo nonno.

D.: Il convivio, tuttavia, oltre che assumere una finalità di esemplificazione culinaria, a me sembra anche un raffinato escamotage per far dialogare, tra loro, i personaggi, per mettere a fuoco i loro giudizi, le loro idee, i loro rapporti, le loro convergenze o le loro divergenze di opinione, in relazione ai protagonisti, agli eventi storici vissuti o a fatti della loro quotidianità. Trascurando i convivi minori, nella prima parte del romanzo, ne vengono descritti due, assolutamente "centrali" all'azione narrativa, storicamente verosimili ed entrambi coessenziali ai contenuti del romanzo. Il primo si svolge, sempre alla Pensione Iaccarino, nel 1908, e il secondo, dodici anni dopo, nel 1920.

R.: Potremmo definire il primo, il pranzo "galeotto", quello che porta Di Giacomo alla conoscenza di Sant'Agata sui Due Golfi, della Pensione Iaccarino e della cucina di don Alfonso Costanzo. Preludio per scegliere l'anno successivo, nel 1909, come luogo di soggiorno estivo, non più l'amata Agerola, ma Sant'Agata. Il pranzo viene ambientato a fine agosto del 1808, con la partecipazione di altri due personaggi storici, amici di Di Giacomo e innamorati di Agerola: il drammaturgo, giornalista, paroliere di canzoni della Piedigrotta, Roberto Bracco, e il compositore Francesco Cilea, la cui più celebre opera, "Adriana Lecouvreur", era stata rappresentata, proprio l'anno precedente, il 1907, al Teatro alla Scala di Milano, sotto la direzione di Arturo Toscanini. Di Giacomo e Bracco erano stati, nei loro esordi, colleghi di giornalismo e affermati parolieri delle canzoni di Piedigrotta, ammirati, per le loro canzoni, dal padrone di casa, don Alfonso Costanzo. Entrambi

legati al circolo culturale napoletano del filosofo e storico Benedetto Croce.

D.: E il secondo?

R.: Il secondo pranzo viene "combinato" proprio da don Alfonso Costanzo, nel suo ristorante, nel 1920, approfittando di un contemporaneo soggiorno a Sant'Agata di Di Giacomo e dello scrittore austro-scozzese Norman Douglas, nonché della disponibilità del suo amico e cantore, il poeta vernacolare sorrentino, Saltovar, nome d'arte dell'imprenditore Silvio Salvatore Gargiulo. Di Giacomo e Douglas, entrambi già famosi, entrambi clienti affezionati di don Alfonso Costanzo, non si trovano d'accordo su niente, tranne sulla bellezza della Terra delle Sirene e sul loro attaccamento a Sant'Agata. Douglas aveva scritto, appunto, proprio a Sant'Agata, nella Pensione Petagna, dieci anni prima circa, il suo capolavoro, "Siren Land", pubblicato a Londra, senza successo e agli inizi misconosciuto, divenuto, poi, un classico della letteratura da viaggio anglosassone.

D.: Che pietanze preparò, per gli illustri ospiti, mio nonno? Quali furono i menù dei due storici convivi?

R.: Lo lascerei scoprire ai lettori. Non mancarono, comunque, gli immortali strascinati, i cannelloni alla sorrentina, nella ricetta inventata da tuo nonno.

D.:Anche nella seconda parte trionfano i pranzi, le cene e una celebre festa di compleanno, che i miei cugini, Alfonso e Livia, si portano incisa, nella mente e nel cuore.

R.: La festa organizzata per il compleanno della stella mondiale della canzone francese, Mireille Mathieu, al Don Alfonso 1890, ispirata da mio fratello Nello, amico della cantante e di don Alfonso e Livia, rappresentò un momento "clou" della

conquistata fama, a livello internazionale, di don Alfonso e del suo ristorante. La torta, preparata da tuo cugino e dalla moglie, sul tema della celebre canzone la "Vie en rose", con una data, 1945, e un richiamo ad Édith Piaf, autrice delle parole e insuperata interprete della stessa, musicata, appunto nel 1945, da Louis Guglielmi (Louiguy), commosse fino alle lacrime la grande artista, la quale, per gratitudine, la volle subito cantare e dedicare ai padroni di casa. Un momento di bellezza assoluta!

D.: Non possiamo concludere questa interessante conversazione, senza almeno aver citato il pranzo campestre, organizzato a Le Peracciole, da Livia, in onore di tuo fratello Aniello (Nello) Lauro, un altro maestro dell'arte dell'accoglienza.

R.: Tutta la seconda parte del romanzo, titolata, non a caso, Le Peracciole, la tenuta agricola, alla Punta della Campanella, è occupata da un dialogo ideale tra Alfonso e Nello, dal quale emergono le rispettive personalità, le loro storie di successo, la loro storica amicizia. Momento centrale risulta il lunch, a tre, tra Alfonso, Livia e Nello, preparato, a sorpresa, dalla grande organizzatrice. Questo lunch, per la cornice di bellezza naturalistica, in cui è collocato, per il legame affettivo tra i tre partecipanti, per la delicatezza delle memorie richiamate e, non da ultimo, per la raffinatezza, anche estetica, del tavolo arredato, rappresenta un momento di rara armonia tra la natura e le persone, tra i pensieri espressi e i sentimenti sottesi, tra i quali il più prezioso, l'amicizia.

La loro amicizia, Raffaele, come anche la nostra antica amicizia!

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO VIENE NARRATA LA GRANDE TRADIZIONE POPOLARE DELLA CACCIA ALLE QUAGLIE, ALLA QUALE PARTECIPAVANO, NEI PERIODI DI PASSO, UOMINI, DONNE E RAGAZZI. LA CACCIAGIONE COSTITUIVA UNA COMPONENTE ESSENZIALE DELLA CUCINA POPOLARE SANTAGATESE

di Salvatore Ravenna

Da avvocato marittimista sono più abituato a parlare in pubblico di norme giuridiche e di diritto della navigazione, che di letteratura e di narrativa. Ho accettato, tuttavia, per la seconda volta e per le stesse ragioni di stima, di amicizia e di personale considerazione, di presentare, in anteprima nazionale, il 10 luglio, a Sant’Agata sui Due Golfi, il nuovo romanzo del prof e mio padrino di cresima, Raffaele Lauro, “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant’Agata sui Due Golfi”, che celebra, in maniera esaltante e coinvolgente, un personaggio mitico del mio paese nativo, don Alfonso Costanzo Iaccarino, il grande poeta napoletano, Salvatore Di Giacomo, innamorato della mia terra e, non da ultimo, un’eccellenza italiana nel mondo, lo chef pluristellato, don Alfonso Iaccarino, legato al mio compianto padre Franco, per la comune e condivisa passione venatoria. Posso dire, senza tema di sbagliare, che don Alfonso sia stato un allievo (non in cucina!) di mio padre e, talvolta, sebbene non fossero coetanei, giovane compagno di battute di caccia e appassionato, come lui, di cani da caccia. I loro fedelissimi amici. Non scopro niente di nuovo, inoltre, se confesso la grande ammirazione che, insieme con mia moglie Paola e con la famiglia di mio fratello Lello, il quale ha continuato, a Sant’Agata, l’attività commerciale di mio padre, il negozio

di armiere, nutro sia per il prof (e i genitori che vissero per un periodo a Sant'Agata, nostri vicini di casa, molto legati a mia madre!) che per la famiglia Iaccarino, per don Alfonso e Livia, nonché per i figli Ernesto e Mario. Ho divorato, quindi, le bozze di questo libro e, da santagatese, nato, cresciuto e residente, con la mia famiglia, in questo meraviglioso borgo, mi sono appassionato (ed emozionato!) particolarmente alla lettura delle pagine che trattano della storia di Massa Lubrense e di Sant'Agata, della vita, delle abitudini, dei riti, anche religiosi, della nostra comunità, nonché l'evoluzione socio-economica, tra agricoltura e pesca, subita dalla stessa, dopo l'impatto con il turismo, prima di soggiorno e, poi, di massa. Né potevano lasciarmi insensibile le descrizioni, attraverso gli occhi di Di Giacomo, degli angoli più belli e suggestivi di Sant'Agata, battuti, da ragazzo, palmo a palmo, con i miei compagni di infanzia: il Deserto, la Fonte di Canale e Santa Maria della Neve. Pur avendo smesso di andare a caccia da molti anni, a differenza di don Alfonso e di mio fratello, e in questo rappresento un caso atipico, ho chiesto al prof di approfondire, in una conversazione giocosa, questa tradizione popolare, ben documentata nel libro: la passione collettiva, trasmessa di generazione in generazione, dei santagatesi e delle santagatesi (a Sant'Agata anche le donne, un tempo, cacciavano!), per la caccia, specie degli uccelli migratori, le quaglie.

D.: So che tu non sei stato e non sei cacciatore, prof! Mi spieghi, allora, come sei riuscito, nel tuo bel libro, a ricostruire questa passione santagatese, i cui alcuni dettagli erano anche a me sconosciuti?

R.: Me ne ha parlato a lungo, e appassionatamente, don Alfonso, che pratica la stessa passione di suo nonno e di tuo padre. Ho rintracciato, poi, in tutti i libri e documenti su Sant'Agata, questo costume popolare, non solo ludico, ma anche di necessità. Mi

sono documentato, principalmente, con tuo fratello Lello, il quale mi ha fatto scoprire anche i versi, sulla caccia, del poeta vernacolare massese, Francesco Saverio Mollo. Nelle sue composizioni ho trovato una miniera di informazioni e di spunti narrativi, come, ad esempio, l'esistenza di donne santagatesi cacciatrici, come Nannina, detta 'a Cacciatora, la quale, con la cartucciera in vita e con il fucile a tracolla, ogni mattina saliva sul "Monteaccòvero" a cacciare.

D.: Ogni santagatese maschio, comunque, al di là delle donne, possedeva almeno un fucile da caccia. Questa prassi resiste ancora?

R.: Ogni santagatese, bambino o ragazzo che fosse, imparava, prima di apprendere a leggere o a scrivere, come costruire e utilizzare le trappole per fare prigioniere le quaglie, quei piccoli galliformi, molto ricercati nella cucina locale delle famiglie. Allo stesso modo, le ragazze e le donne, cacciavano le quaglie con il "coppo". Insomma, la caccia a questi uccelli di passo investiva tutti i segmenti sociali e si integrava con le altre attività lavorative, regolate dalle stagioni e dalla meteorologia. Almeno fino a qualche anno addietro. Non credo che oggi la caccia, pur resistendo, sia diffusa in maniera capillare, come in passato.

D.: La caccia, escludendo le origini dell'umanità, quando si cacciava per sopravvivere, non è stata storicamente un fenomeno popolare, ma di élite. I nobili andavano a caccia, sui loro terreni e nelle loro tenute, come esercizio ludico, come status sociale.

R.: In effetti, a Sant'Agata, coesisteva sia la caccia dei "signori", soggiornanti estivi nel borgo, anche nobili, sorrentini o napoletani, molto abbienti, come espressione di classe, sia la caccia della gente comune, che diventava un mezzo integrativo, non secondario, di risorse alimentari necessarie alla famiglia.

Di proteine e di sali. Il poeta Mollo verseggia: "L'ommo accide l'animale pe' magna'"! L'uomo uccide l'animale per cibarsi. Oppure per procurarsi un reddito aggiuntivo.

D.: Ti riferisci alla cacciagione che veniva venduta a Napoli o barattata con le cartucce?

D.: Certo. Fin dall'Ottocento, alcuni santagatesi trasportatori, oltre a vendere, a Napoli, pesci, frutta, latticini e carni di vitella, rifornivano anche alcuni negozi di Napoli, nei periodi di passo, di quaglie catturate nel corso della notte precedente, ricercatissime anche nella cucina napoletana. Di questa centralità "alimentare" delle quaglie, ne erano testimonianza le ricette culinarie delle donne santagatesi, trasmesse da madre in figlia, come la passione per la caccia veniva trasmessa di padre in figlio.

D.: Le quaglie, dunque, stremate dai lunghissimi voli, con punte di velocità fino a novanta chilometri all'ora, trovavano a Sant'Agata un esercito schierato di uomini, donne e ragazzi, pronti a catturarle?

R.: Tentavano di celarsi nella bassa vegetazione, ma, specie le femmine, in attesa del maschio, mentre pigolavano, cadevano vittime di reti, di lacci, di falsi richiami, di coppi e, naturalmente, di colpi di fucile. Destinate alla vendita a Napoli o alla cucina domestica.

D.: Io ricordo bene questa tradizione familiare di cucinare le quaglie o altra cacciagione!

R.: Le quaglie, a differenza di altri volatili, non dovevano "frollare", quindi, ben pulite, finivano subito nei tegami, nelle "tortiere" o nelle padelle, a uccello intero, per essere rosolate, brasare, arrostite o stufate. In forno, allo spiedo o ai ferri. Oppure ripiene di erbe aromatiche, lardellate, al cartoccio.

Pronte a rendere più nutritive le cene delle famiglie santagatesi, accompagnate da verdure, patate o cereali.

D.: La caccia dei santagatesi, comunque, non si limitava soltanto alle saporose quaglie, in abbondanza nei periodi di migrazione.

R.: Nel corso dell'anno, si cacciavano, nelle pinete, nei boschi di castagni, negli uliveti e persino negli anfratti marini, prede più consistenti: beccafichi, tordi, beccacce e tortore, che finivano tutte in consumo familiare, arrosto, al ragù, in tortiera, maritate con la carne di maiale o il lardo. Ho riscontrato decine di ricette casalinghe, con le prede cacciate, grigliate tra le cipolle o tra foglie profumate di erbe aromatiche. Particolare pregio avevano, in mancanza di quaglie, le tortore, il cui brodo serviva alle puerpere per svezzare i bambini. Più pregiato ancora era il tordo, il cui brodino era più leggero e più nutritivo. Quindi più adatto ai bambini da svezzare. Anche qui soccorre il poeta Mollo: "'o brurillo fa bene a lu nennillo!". Il brodino fa bene al bambino!

D.: Chissà se io sono stato svezzato con il brodino di tortora o di tordo!

R.: Mi sa, avvocato, con entrambi!

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. IL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO REALIZZA UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA PERSONAGGI STORICI E PERSONAGGI DI INVENZIONE NARRATIVA. LA REGISTA ELEONORA DI MAIO INTERROGA L’AUTORE SULLE FASI DEL SUO PROCESSO CREATIVO

di Eleonora Di Maio

Sono amica di Raffaele (Lauro), fin dalla giovinezza, ormai è passato qualche anno (ahinoi!), da quando lui insegnava Storia e Filosofia al Liceo “Gaetano Salvemini” e, più intensamente, quando divenne assessore alla Cultura del Comune di Sorrento, animatore infaticabile, tra i giovani e per noi giovani, di alcune iniziative culturali memorabili, che hanno segnato molti di noi, come preludio, per alcuni, anche della futura professione. Ricordo, in particolare, le “Rassegne Teatrali”, per le scuole superiori, in collaborazione con l’indimenticabile maestro Bruno Cirino Pomicino; la “Scuola di Teatro”, affidata al regista RAI torinese, Lorenzo Ferrero di Roccaferrera; il lancio della nostra radio locale, “Radio Sorrento International”, con il mio compianto fratello Ottavio e con Giuseppe Tramontano, oggi affermato costumista di cinema, di teatro e di balletto classico; il lancio, al Teatro Armida, de “La Gatta Cenerentola” del maestro Roberto De Simone, con la straordinaria Concetta Barra, madre di Peppe e Gabriele; i premi letterari e gli spettacoli di danza classica. Difficile ricordare tutto! Anni fervidi di iniziative e di entusiasmo giovanile. Poi, Raffaele si trasferì a Roma per una brillante carriera istituzionale e politica, non rinunziando, tuttavia, alla sua passione per il cinema (sceneggiatura, regia) e per la narrativa, ottenendo, nel 1987, il “Premio Chianciano di Narrativa Opera Prima”, con “Roma a due Piazze”, edito

dalla CEI. Confesso di non aver approfondito tutti i suoi romanzi, ormai quindici, ma di aver molto apprezzato gli ultimi, quelli dedicati al grande Lucio Dalla e alla danzatrice russa Violetta Elvin. Proprio Dalla ci ha fatto rincontrare, dal punto di vista artistico, quando Raffaele mi ha affidato la regia della serata-omaggio, il 4 marzo scorso, al Fauno Notte Club di Sorrento, per celebrare l'anniversario della nascita di Lucio (4 marzo 1943 - 4 marzo 2017), con la mia compagnia teatrale del "Cabaret Chantant" e con la cantante Francesca Maresca, la quale ha interpretato, in modo appassionato, la canzone "Uno straccione, un clown", dedicata, per l'occasione, da Raffaele al grande artista. Una serata di successo e di emozioni, da incorniciare! Per questo, mi ha offerto di leggere questo suo nuovo romanzo, "Don Alfonso 1890 - Salvatore di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", caratterizzato, nel contenuti, attraverso la ricostruzione romanzata della famosa dinastia di ristoratori-albergatori Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi, dalla celebrazione della nostra amata costiera, da Agerola a Massa Lubrense, e, nella forma, da una scrittura per immagini. Dove i personaggi, sia quelli storici, che quelli, in particolare, di invenzione narrativa, pur nella loro vitale concretezza e nei loro sbalzati profili psicologici, del tutto verosimili, diventavano anche emblematici, metaforici, pur rimanendo essenziali alla tessitura narrativa. Ho voluto approfondire, con lui, il processo creativo, in particolare di alcuni personaggi di invenzione, che non sembrano veramente tali.

D.: A differenza di altri scrittori, anche famosi, con i quali, comunque, condividi una notevole capacità di vedere, maturata in relazione anche alle tue esperienze professionali, mi ha colpito la tua abilità, che ti deriva certamente dalla tua multiforme cultura, alla quale attingi copiosamente, senza, tuttavia, farla mai pesare al lettore, di mescolare "mondi reali" e "mondi di finzione", personaggi storici e personaggi di invenzione narrativa. Come si determina

questo processo creativo, che non consente, alla fine, di distinguere più quanto accaduto da quanto inventato? Diventando questo un assoluto pregio narrativo, la cifra delle tue opere?

R.: Quello che tu, Ele, definisci il mio processo creativo, dopo la nascita dell'ispirazione per un romanzo, intorno ad una persona, ad un evento o ad una storia, si articola in due fasi distinte. La prima è definibile come la documentazione. Cioè, la ricerca dei documenti scritti e delle testimonianze orali, in pari misura, in un'osmosi continua. Dalle testimonianze verbali può nascere la necessità di attingere ad altri documenti, ad altri atti, a scritti, a saggi, ad articoli di stampa e a pubblicazioni. Allo stesso modo, da un documento si può rendere utile individuare e rintracciare un testimone, che, con la sua viva voce, anche con un semplice dettaglio (chi scrive non deve mai trascurare i dettagli!), ti apre ulteriori varchi, nuovi orizzonti e più ampie prospettive narrative. Da questa prima fase, viene fuori un progetto narrativo, una struttura del romanzo, con l'individuazione dei personaggi storici da trattare e da connettere alla narrazione, dei luoghi e dei tempi dell'azione narrativa, dei colpi di scena, delle tracce da cennare, per poi ritornarci, dopo, diffusamente. La struktur, come la definiscono i tedeschi. La costruzione, il sommario e, persino, i capitoli. Il tutto, però, senza rigidità, perché, spesso, quello che ritenevi una sorgente ricca, si essicca subito, mentre quello che ti sembrava un rigagnolo, diventa un fiume impetuoso. Dipende dalla sensibilità, dalla formazione culturale, dai valori, dalle passioni e, persino, dalle nevrosi e dalle sofferenze di chi scrive. L'illusione realista e iperverista, specie di matrice francese, resta tale: un'illusione. Un libro non si scrive da sé, l'oggettività non esiste. Ogni vicenda romanzata, come ogni personaggio, anche storico, del quale bisogna ricostruire momenti di vita e dialoghi, si colora, anche inconsciamente, di elementi biografici dell'autore, da lui vissuti o rivissuti, anche a livello inconscio.

D.: A che servono allora i personaggi di totale invenzione narrativa? Perché diventano essenziali?

R.: Per riempire i vuoti, per rendere coerente l'azione narrativa, per connettere, tra loro, i personaggi storici e per armonizzare ciò che si romanza. Ad esempio, in questo romanzo, il periodo americano del piccolo emigrante di Sant'Agata sui Due Golfi, il quasi quattordicenne Alfonso Costanzo, detto Alfonsino, era pieno di lacune. Poco e niente si sapeva di una esperienza formativa, anche nel carattere, assolutamente non declinabile, non trascurabile e, peraltro, per me, affascinante! Documenti zero, foto zero, neppure la registrazione d'ingresso in America (i registri furono adottati successivamente, ad Ellis Island). Nessuna notizia della traversata atlantica. Testimoni diretti nessuno. Testimoni indiretti con poche notizie: gli zii americani, Luigi e Carolina, il lavoro come muratore e, poi, come massaggiatore di boxeur italoamericani, l'invenzione degli strascinati e il rientro, dopo soli quattro anni in Italia, con un "gruzzolo".

D.: Allora?

R.: Allora sono partiti approfondimenti sul tragico e dolente fenomeno dell'emigrazione meridionale, alla fine dell'Ottocento, sulla tipologia dei piroscafi, destinati al trasporto degli emigranti, da Napoli a New York, sulla vita di bordo, comprese le malattie epidemiche, sui naufragi, sulle centinaia di foto pubblicate in libri e nei musei dell'emigrazione, sulle lettere degli emigranti, sulle pubblicazioni, sulle visite micidiali per l'accesso in America, sugli articoli dei giornali di New York, su quella massa di disperati, vilipesi, sulle condizioni di vita e di lavoro dei nuovi emigranti meridionali, sulla vita quotidiana a Little Italy o a Mulberry Street, sulle palestre dei pugili, sulle locande...

D.: Un lavoro di approfondimento imponente.

R.: Certo! Il personaggio di invenzione narrativa deve essere non solo credibile, ma attendibile. In ogni suo più piccolo dettaglio: come si veste, come parla, cosa dice, come opera, come bestemmia o come prega. Se si commette un errore, ad esempio, nel descrivere uno strumento di lavoro, all'epoca inesistente, il personaggio diventa ridicolo, come se in una scena di un film in costume, ad un senatore romano antico, si intravveda un orologio al polso! Eppure si è verificato!

D.: Francesco, il soldato borbonico, rimasto fedele al suo re; lo zio Tom, l'impresario pugilistico nero e il cuoco abruzzese Fulgenzio sono personaggi di invenzione! Eppure sembrano più realistici del personaggi storici!

R.: Questa considerazione rappresenta un complimento, perché il lettore, alla fine, se il processo di invenzione e di immedesimazione risulta ben riuscito, non deve più distinguere gli uni dagli altri! La logica dei rapporti deve essere stringente, come fosse accaduta! Le storie di finzione narrativa si nutrono di storie vere e viceversa. Il romanzo, quindi, come genere letterario, uno dei maggiori generi letterari, diventa una fiction narrativa, estesa in prosa, in cui i personaggi, lo spazio e il tempo, costituiscono elementi fondamentali, purché mai indeterminati. La mia formazione storicistica mi impone sempre la precisa individuazione degli scenari storici, gli sfondi sui quali la narrazione e le vicende dei singoli si sviluppano, nonché come i "grandi" eventi della storia si possono intrecciare con le "piccole" vicende del protagonisti. Dall'universale al particolare. Dal particolare all'universale. Tutti i commentatori mi riconoscono questa ascendenza manzoniana. Di questo non meno vanto, ma ne sono orgoglioso. Il soldato borbonico mi consente di far aprire gli occhi ad Alfonso Costanzo sull'Unità d'Italia, sul dramma dell'esercito borbonico, sui vinti della Storia. Zio Tom mi offre la possibilità di descrivere un ambiente contiguo alla malavita italoamericana, futura mafia,

dalla quale il giovane si salva per merito dei suoi zii e del suo boss, onesto e incorruttibile. Fulgenzio, invece, diventa lo snodo fondamentale dell'esperienza americana, perché gli apre la strada della cucina e all'invenzione degli strascinati.

D.: Un parola conclusiva su Gennaro Stoiber, un personaggio di invenzione che mi ha molto affascinata, fin dal nome e cognome, l'impresario musicale della Piedigrotra, amico di Salvatore Di Giacomo, di Roberto Bracco e di Francesco Cilea, che li conduce in auto, da Agerola a Sant'Agata sui Due Golfi, a scoprire il borgo massese e la cucina della Pensione Iaccarino!

R.: Nessun impresario musicale dell'epoca piedigrottesca poteva fungere da raccordo narrativo tra i tre personaggi, soggiornanti ad Agerola, che si innamorano anche di Sant'Agata. Avevo pensato, agli inizi, al barone Ferdinando Bideri, fondatore dell'omonima casa editrice musicale, di nove anni più anziano di Di Giacomo e in eccellenti rapporti con il poeta. Avrei dovuto, però, forzarne la figura. Don Gennaro Stoiber l'ho costruito a pennello, con il nome napoletanissimo del nonno materno e il cognome teutonico del padre tedesco, un commerciante, innamorato di una soubrette di café chantant, la madre, con la quale ha una relazione e un figlio. Amante delle belle donne e delle auto veloci, discepolo della corrente futurista, tanto marito e padre esemplare, quanto puttaniere piedigrottesco, con un pizzico di rigore nordico. Lo trovo affascinante, quanto credibile. Vedremo cosa ne penseranno i lettori.

D.: Dovresti, però, non abbandonare il teatro, la drammaturgia! I tuoi dialoghi nel romanzo lo provano! Hai iniziato con la bellissima tragedia radiofonica "La morte di Antinoo" e, poi, ti sei fermato, preso da altre cose, tante, troppe...

R.: Non ti posso dar torto! Io non resisto all'immediato! Ti prometto, comunque, che se tu metterai in scena il mio Antinoo, il giovane schiavo amato dal grande imperatore Adriano, io mi rimetterò a scrivere per il teatro. Per te!

D.: La promessa è un debito! D'altro canto, quando con Enzo Giammarino, noi, giovani teatranti non ancora professionali, mettemmo su uno spettacolo teatrale, "Fine", al Chiostro di San Francesco, a Sorrento, alla fine proprio tu, prima mi elogiasti, come protagonista, poi mi suggeristi di educare la mia voce e di studiare nelle grandi scuole di teatro, con i grandi maestri! Sentivo già forte il bisogno di migliorare la mia formazione e la tua osservazione mi spronò.

R.: Cosi lasciasti la provincia per Parigi e, poi, per Roma? Ricordo bene?

D.: Due anni dopo ero al Conservatoire d'Art Dramatique du Luxembourg a Parigi e, qualche anno dopo ancora, all'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica "Silvio D'Amico", a Roma. Ricordi bene, professore!

“ERA DE MAGGIO”. IL CAPOLAVORO DI SALVATORE DI GIACOMO E DI PASQUALE MARIO COSTA, NELL’INTERPRETAZIONE DI ENRICO CARUSO, RAPPRESENTA IL FILO ROSSO CHE ATTRAVERSA, DALL’INIZIO ALLA FINE, IL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, “DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. UN EMOZIONANTE OMAGGIO NARRATIVO AL PERIODO D’ORO DELLA CANZONE NAPOLETANA

di Francesca Maresca

Non è facile scoprire tra le centinaia di pagine di un romanzo, una celebrazione, non rituale, tantomeno non retorica, ma intensa, emozionante e personalizzata, del periodo d’oro della canzone classica napoletana, fiorita, appunto a Napoli, nell’ambito della festa di Piedigrotta, tra la fine dell’Ottocento e la prima metà del Novecento, attraverso i suoi più celebri protagonisti, parolieri, compositori e case editrici musicali. Tra questi, un ruolo centrale spetta a Salvatore Di Giacomo, il grande poeta napoletano, coprotagonista del nuovo romanzo di Raffaele Lauro, “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant’Agata sui Due Golfi”. Canzoni e ricette, creatività poetico-musicale e creatività gastronomica, in un intreccio di sentimenti, di amicizia e di ammirazione reciproca, tra don Alfonso Costanzo Iaccarino, il grande ristoratore di Sant’Agata sui Due Golfi e l’autore del testo di “Era de maggio”, il dono più alto lasciato da Di Giacomo alla sua Napoli e al mondo della musica, il suo capolavoro in versi. Allo stesso modo, un dono sorprendente e prezioso risulta questo libro, per tutti, a partire da me, appassionata interprete della canzone napoletana. Vi ho ritrovato il clima, gioioso, sentimentale e fervido, di una Napoli felice, piena di sole, di profumi, di parole, di melodie e di amore per la vita. Di una

Napoli, ahimè, ormai scomparsa, che Lauro ci restituisce, come in un bellissimo sogno. Lo dico non da estimatrice di Raffaele, lui non ne avrebbe bisogno, ma da amica di tanti personaggi canori, ricordati in queste pagine. Ne ho parlato con l'Autore, in una lunghissima conversazione telefonica, che, su sua espressa richiesta, ho cercato di ricostruire. Anche se parzialmente.

D.: Questo tuo nuovo romanzo, "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", trasuda bellezza, armonia, gioia di vivere, natura, buon gusto e amore. Tanto amore. In tempi così prosaici, per certi versi così volgari, oltraggiosi e avvilenti. Donde deriva questa tua ispirazione, questa magia?

R.: La tua, cara Francesca, appare una domanda retorica. Come se ti chiedessi, donde deriva la tua passione nell'interpretare i classici della canzone napoletana. Quanto più la realtà è cruda, tanto più l'animo è spinto ad esaltare i sentimenti ideali, i valori dell'assoluto, ciò che l'uomo ha creato come portato del divino, che è in lui, la filosofia, la poesia, la musica. Inoltre, l'amore, la passione, l'eros. E anche la canzone napoletana, insuperata e insuperabile fusione di poesia e di musica, come nel capolavoro di Di Giacomo. Abbiamo il dovere di trasmettere tutto questo ai giovani, prima che sia troppo tardi.

D.: Hai il timore che tutto questo mondo di armonie e di luce possa soccombere, cadere nell'oblio, scomparire nel buio? Non lo hai sempre definito immortale?

R.: Per me, per te, resta immortale. Relativamente a noi. Se questa cultura popolare, anima stessa di un popolo, non facesse più parte del patrimonio dell'umanità, perché tale resta, rischierebbe di scomparire. Prova ad immaginare, per un attimo, se a Napoli, nessuno, di colpo, ricordasse più le parole

e la musica di "'O sole mio"! Se nessuno ricordasse le mille melodie di Piedigrotta? Questo timore, questa paura, mi hanno sostenuto nella scrittura di questo romanzo.

D.: Come sei riuscito a trasferire, nel libro, il clima festoso e creativo della Piedigrotta di fine Ottocento? Le donne come muse ispiratrici? Il rapporto della Piedigrotta con il Conservatorio di San Pietro a Majella? Mi ha deliziato la scena delle audizioni!

R.: Senza le donne, le muse ispiratrici dei giornalisti-poeti, come Di Giacomo e Roberto Bracco, e del giovani compositori, provenienti dalle altre regioni meridionali, formatisi al Conservatorio di San Pietro a Majella, Piedigrotta sarebbe rimasta una festa religiosa, una sagra paesana, tra il sacro e il profano, non il luogo celebrativo della canzone storica napoletana. Innamoramenti, passioni, gelosie e tradimenti, forieri di autentici capolavori. Un paradiso femminile erano le gioiose audizioni piedigrottesche, con tutte quelle aspiranti cantanti, in attesa, giovanissime, bellissime e tremolanti per il debutto, pronte a passare dall'anonimato al successo del palcoscenico e diventare famose, richieste, come soubrette, nei Cafè Chantant di Napoli o nei teatri di Parigi.

D.: Credimi, mi ci sono riconosciuta in quelle ragazze in attesa dell'audizione. Per il successo, da Napoli a Parigi, hai scritto del debutto di una giovanissima Lina Cavalieri, al Salone Margherita, nel 1886.

R.: Figura emblematica di quel tempo. La Cavalieri aveva ventuno anni. Di Giacomo si spellò le mani ad applaudirla. La consacrazione napoletana le aprì le porte per i trionfi di Parigi, alle Folies Bergère, dove cantava "Era de maggio", accompagnata da un'orchestra di chitarre e mandolini, tutta al femminile...

D.: Mi fai venire i brividi, quando dici che queste opere d'arte possano scomparire. Napoli senza "'O sole mio"! Un orrore. Torniamo al filo conduttore musicale del libro, "Era de maggio", che cantava, a Parigi, anche Lina Cavalieri. Come nasce questa tua idea?

R.: Non nasce dal nulla, non è un parto della mia immaginazione. L'ho dedotta da Lucio Dalla!

D.: Lucio Dalla? Quando, dove, come?

R.: Se digiti su Google, Lucio Dalla e "Era de maggio", trovi un filmato di Lucio che la canta, in un concerto su RAI 1, dopo aver affermato che "Era de maggio" rappresentasse, per lui, la più bella canzone della storia e che, al suo confronto, "Imagine" di John Lennon, classificatasi al primo posto in un referendum mondiale, fosse niente di più che "una cotoletta"! Testuale: una cotoletta! Da Dalla a Di Giacomo, da Di Giacomo a don Alfonso Costanzo Iaccarino, dal poeta all'amico ristoratore di Sant'Agata sui Due Golfi, il passo, per me, è stato breve.

D.: Quando, nel 1909, Di Giacomo iniziò i suoi soggiorni a Sant'Agata sui Due Golfi, nella Pensione Iaccarino, don Alfonso Costanzo già conosceva la canzone?

R.: Da circa venticinque anni. "Era de maggio", una poesia di Di Giacomo, musicata da Pasquale Mario Costa, fu presentata, in pubblico, alla festa di Piedigrotta del 1885. Ebbe un immediato successo popolare. Il piccolo emigrante santagatese l'ascoltò, nel 1886, per la prima volta, sul molo del porto di Napoli, dove attendeva, con altre centinaia di emigranti, di imbarcarsi per l'America. Il ragazzo ne rimase travolto emotivamente e, da quel momento, quella canzone lo avrebbe accompagnato per tutta la vita, nei momenti di nostalgia della madre Rosa, a New York; nei momenti di gioia familiare al rientro in Italia; nella serenata d'amore alla futura moglie, Rosa; nella festa di matrimonio e

in quelle di battesimo dei figli. Quando il giovane tenore Enrico Caruso, a fine secolo, gliela cantò al ristorante, quando la fece eseguire per la prima accoglienza, a Sant'Agata, di Salvatore Di Giacomo, oppure alla festa per l'elezione del figlio Luigi a sindaco di Massa Lubrense. L'ascoltava, inoltre, da nonno, nei pomeriggi estivi di riposo nella sua stanza. "Era de maggio" rappresentava la colonna sonora della sua vita. Lasciò questa passione in eredità morale ai figli e, in particolare, al nipote Alfonso, che ama, con la moglie Livia, questa canzone dello stesso intenso amore del nonno.

D.: Emozionante, veramente emozionante, Raffaele! Ho letto le parole di ringraziamento che, per questo, don Alfonso Costanzo rivolge al suo famoso ospite, nel 1909.

R.: "In America, maestro, senza la vostra canzone non avrei resistito quattro anni e senza la vostra canzone non sarei più ritornato. Il profumo del sentimento, che riuscite ad esprimere con la vostra poesia, mi ha salvato. Le rose di maggio sono parte della mia esistenza e della mia piccola storia di uomo: Rosa mia madre, Rosa mia moglie e le vostre rose, maestro Di Giacomo!".

D.: Un uomo straordinario, don Alfonso Costanzo, come il nipote! La musica, la poesia, la cucina. Armonie sonore, armonie di sapori!

R.: Ti rispondo con le parole del protagonista del mio romanzo, sempre rivolte a Di Giacomo: "La cucina è amore, è passione, è contaminazione. Come le vostre canzoni. Quando le ascolti la prima volta, non le comprendi a fondo. Poi le riascolti: come se le aprissi, come se ci entrassi dentro e cogliessi i profumi delle parole e degli ingredienti. Quel profumo ti rimane nel cervello e ti accompagna per tutta la vita. Ti ricorda un istante felice, un'emozione infinita. Come le rose, quando rifioriscono a maggio, nel giardino della tua vita".

D.: Sono quasi intimidita nel tornare a cantare "Era de maggio"! Anche se è stata sempre presente nel mio repertorio.

R.: Più che intimidita, forse avverti una maggiore responsabilità, conoscendo il giudizio di Dalla e il valore assoluto di questa grande canzone d'amore.

QUESTIONE MERIDIONALE ED EMIGRAZIONE. UN POTENTE AFFRESCO STORICO, ECONOMICO E SOCIOLOGICO, DI FORTE IMPATTO NARRATIVO, SULL'EMIGRAZIONE MERIDIONALE, A CAVALLO TRA L'OTTOCENTO E IL NOVECENTO, VERSO IL NORD E IL SUD AMERICA, NEL NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO, "DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT'AGATA SUI DUE GOLFI.

di Paolo Pane

L'aver letto, in bozze di stampa, il nuovo romanzo di Raffaele Lauro, "Don Alfonso 1890 - Salvatore di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", mi ha consentito di riflettere sullo straordinario contributo recato da alcuni "pionieri", ristoratori e albergatori, all'origine e allo sviluppo dell'economia turistica della costiera sorrentina, con il baricentro a Sorrento, dalla fine del Settecento alla prima metà dell'Ottocento, dalla seconda metà dell'Ottocento alla prima metà del Novecento, dal secondo dopoguerra ad oggi. Dal turismo dei giovani aristocratici del Grand Tour, prevalentemente individuale, a quello delle élites, prima nobiliari e, poi, economiche, fino all'esplodere, dalla fine della seconda guerra mondiale, in poi, del turismo, come fenomeno di massa, nelle sue componenti economiche e sociali: dall'aristocrazia alla democrazia turistica. Si va dalla domanda turistica di gruppi ristretti di persone e di famiglie, che si distinguono per cultura, per prestigio e per ricchezza, a quella collettiva di intere classi sociali, beneficiate dallo sviluppo economico post-bellico e dalla conseguente crescita del reddito, organizzata da tour operator e da agenzie di viaggio, internazionali e locali. Parallelamente, cresce l'offerta turistica, a Sorrento e in Penisola Sorrentina, di beni e di servizi: le storiche locande di ristoro diventano dapprima affermati ristoranti di cucina regionale e, poi, veri

templi dell'alta cucina, come il Don Alfonso 1890; le pensioni, come la Pensione Iaccarino, si trasformano in grandi alberghi, dotati di tutti i servizi alla clientela, o ne vengono costruiti di nuovi, con i finanziamenti agevolati statali e della Cassa per il Mezzogiorno. Si passa dal fondatore alla dinastia familiare, attraverso il passaggio di ben quattro generazioni. Da questo punto di vista, le vicende, narrate nel romanzo, della dinastia degli Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi appaiono esemplari, quasi emblematiche, anche se non le uniche: da don Alfonso Costanzo ai figli, dai figli ai nipoti, dai nipoti ai pronipoti. Allo stesso modo, si sviluppano anche altre dinastie alberghiere e della ristorazione della Penisola Sorrentina, sempre a carattere familiare, che continuano a rappresentare, oggi, la principale risorsa imprenditoriale e la principale tutela da infiltrazioni criminali nella nostra economia. All'Autore, prima che come scrittore, da storico e da politico del Mezzogiorno d'Italia, cresciuto culturalmente, nella continuità della scuola storicistica di Benedetto Croce, accanto, anche come collaboratore, a meridionalisti, a storici e a politici del calibro di Francesco Compagna, di Giuseppe Galasso, di Ugo La Malfa e di Giovanni Spadolini, tuttavia, non è sfuggita un'essenziale peculiarità: il fenomeno dell'emigrazione meridionale, nonché l'emigrazione in America del piccolo Alfonso Costanzo, alla ricerca del lavoro, il quale ritorna con un "gruzzolo" per iniziare la sua avventura imprenditoriale e realizzare il suo sogno. Su una vicenda singola, sostanzialmente felice e andata a buon fine, il professor Lauro non ha rinunziato a tracciare un affresco storico, economico e sociologico, di forte impatto narrativo, sul fenomeno generale, l'emigrazione meridionale, a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento, verso il Nord e il Sud America, verso New York e verso Buenos Aires. L'emigrazione di milioni di persone, dal Sud Italia, diventa una componente non secondaria della questione meridionale, oggi più attuale che mai. Sulla tragedia dell'emigrazione meridionale, sulle speranze, la miseria, le paure, le illusioni, le umiliazioni, le disillusioni, i sacrifici e il dolore di milioni di persone, ho voluto

conversare, con lui, sempre disponibile e aperto al confronto, queste problematiche storico-politiche ed economico-sociali, che gli bruciano dentro, e attanagliano, con la disoccupazione endemica, oggi più di ieri, il nostro futuro di giovani meridionali.

D.: Sarebbe interessante, per capire il fenomeno dell'emigrazione meridionale, tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento, professor Lauro, partire dal quadro socio-economico di Sant'Agata sui Due Golfi e della Penisola Sorrentina, nel secolo XIX, per estendere, poi, l'analisi a tutto il Mezzogiorno d'Italia, dopo l'unificazione nazionale.

R.: Dopo le invasioni turchesche del secolo XVI, con il ratto di centinaia di donne e di uomini, e le grandi epidemie dei secoli XVII e XVIII, che flagellarono le popolazioni di Massa Lubrense, il borgo di Sant'Agata sui Due Golfi, principalmente a Sorrento e a Napoli, si era andato affermando, come privilegiato luogo di soggiorno, a causa della freschezza e della salubrità dell'aria, nonché della genuinità degli alimenti prodotti. Fu inevitabile una lenta, ma costante, trasformazione socio-economica, con un'incidenza sulle attività lavorative, vecchie e nuove. Rispetto al passato, ad esempio, scomparvero: l'artigianato, legato alla produzione di coltelli e di falci, un tempo florido, in quanto gli ultimi maestri del mestiere si erano trasferiti a Napoli, tra i vicoli e i fondaci di Portanova; la lavorazione della seta, come in tutta la Penisola Sorrentina, sopravvivendo in qualche nucleo familiare per il confezionamento di abiti, di sciarpe e di nastri. Si rafforzarono, di contro, le attività lavorative, legate alle colture della terra e, d'estate, alla pesca, alla commercializzazione dei prodotti naturali e di quelli trasformati, specie nel settore caseario. Venduti a Sorrento e a Napoli.

D.: Quali erano questi prodotti, naturali e trasformati, che finivano sulle tavole dei sorrentini e dei napoletani,

più abbienti, i quali amavano soggiornare, con le famiglie, d'estate, sulla collina santagatese e nelle altre frazioni massesi, altrettanto ambite?

R.: Innanzi tutto, l'olio di Sant'Agata, la frutta di Sant'Agata (le rinomate mele limoncelle, le noci, i limoni e le celeberrime ciliegie tardive), i formaggi, i latticini (in primis, il burro), la carne di vitella, la cacciagione locale (quaglie, tordi e beccafichi) e il pesce fresco (dalle alici ai cefali, dai totani alle aragoste). Anche se i prodotti arrivavano a Napoli con il nome di Sorrento: celebre, appunto, era il burro, il "butirro" di Sorrento! Nacque anche un mercato immobiliare locale: le donne santagatesi affittavano, d'estate, le loro camere (i quartini) ai villeggianti, offrendo loro anche servigi di pulizia quotidiana, di bucato, di spesa e di cucina.

D.: Ci fu, quindi, uno sviluppo economico, non un'arretratezza, come in tutto il Sud post-unitario?

R.: Certo, le condizioni della costiera sorrentina non erano quelle, desolate, abbrutenti, martoriate del più profondo Sud, flagellato da disoccupazione, malattie, fame e miseria, dove la forza-lavoro era sempre nelle mani dei caporali, paramalavitosi, passati, armi e bagagli, dal servizio dei baroni latifondisti, ai nuovi ricchi, i liberali filo piemontesi, fioriti dopo la definitiva sconfitta della monarchia dei Borbone. Tutto era mutato, ma tutto era rimasto tale e quale, per dirla alla Pedro Calderón de la Barca: sfruttamento, miseria e disoccupazione! Per quanto riguarda Sant'Agata e la Penisola Sorrentina, nonostante l'evoluzione, qualitativa e quantitativa delle comunità, le nuove attività lavorative non riuscivano a risolvere, specie d'inverno, il problema delle risorse, appena sufficienti, nella generalità dei casi, a garantire la sopravvivenza dei nuclei familiari e, da parte dei capifamiglia, un'esistenza dignitosa alla numerosa prole, sopravvissuta alle malattie infantili, spesso letali.

D.: Le condizioni di vita a Sant'Agata e in costiera non erano quelle drammatiche del più profondo Sud?

R.: Certamente no! L'unificazione della nazione italiana e la prima industrializzazione del Nord fu fatta anche a spese del Sud, aggravando stati di miseria atavici e di abbrutimento sociale, quasi medievale. I capi di famiglia massesi, santagatesi e sorrentini, specie sulle colline, riuscivano a barcamenarsi tra il lavoro agricolo, la pesca e la piccola edilizia. All'occorrenza, quindi, si trasformavano in contadini, pescatori o muratori, aiutati da mogli, industriose e infaticabili, pronte a collaborare anche con attività occasionali, per tirare avanti la barca, per allevare la prole e sognare, per essa, un avvenire migliore.

D.: Tutto, comunque, era dominato dalla precarietà, senza prospettive, come, per noi, al presente?

R.: Bastavano condizioni meteorologiche avverse, capaci di distruggere il raccolto, di ostacolare la pesca o di rallentare il commercio di derrate alimentari con Napoli, per gettare nel panico molto famiglie santagatesi. Oppure un'epidemia incontrollata che colpiva gli animali da latte privando la nascente attività lattiero-casearia del suo principale ingrediente, il latte.

D.: Questo clima di miseria nel Sud e di precarietà del lavoro, nella nostra costiera, aprì la strada al grande esodo di intere famiglie meridionali, di uomini, di donne e, persino, di ragazzi, da soli, alla ricerca del lavoro nella "terra promessa"?

R.: In questa temperie di disagi, di sacrifici e di sogni, anche a Sant'Agata, come in tutta la Campania e il Mezzogiorno, Calabria, Basilicata, Puglia e Sicilia, si diffuse e si radicò il mito de "La Merica", come terra promessa, dove, in pochi

anni, senza neppure conoscere la lingua, da semianalfabeti e senza un mestiere pregresso, si potesse cumulare una fortuna e, dopo qualche anno, tornare al proprio paese da "ricchi", riuscendo ad acquistare case e terreni, da coltivare in proprio. I capi bastone, padroni di quel mercato delle braccia, giravano per le campagne a propagandare il "paradiso americano", e ad organizzare, per gli inconsapevoli disoccupati meridionali, il loro viaggio transoceanico, su luride carrette del mare, gettati nella terza classe, nella stiva, spesso prede mortali di focolai epidemici, a causa delle precarie condizioni igieniche, e, non di rado, vittime di naufragi. Senza contare il seguito, un vero calvario: i controlli all'ingresso, con lo sguardo angosciato rivolto alla Statua della Libertà; la rete dei boss all'arrivo, un vero e proprio racket sul lavoro degli immigrati italiani del Sud; un pagliericcio in una lurida stanza di un caseggiato di Little Italy, i lavori più umili, più pericolosi e peggio retribuiti nei grandi lavori pubblici di New York.

D.: Nessuno sapeva a cosa andasse incontro?

R.: Nessuno poteva conoscere quale tragedia umana fosse arrivare in un paese straniero, essere discriminati anche come immigrati, vestiti di cenci e con un fagotto, costretti ad accettare i lavori più umili e peggio retribuiti, nonché essere sottoposti a vessazioni, a sofferenze e ad umiliazioni inenarrabili. Anche perché i primi emigranti meridionali, nelle loro lettere ai parenti, inviavano belle foto, con il vestito della festa, e si guardavano bene, per pudore, per vergogna e per non impensierire genitori, mogli o figli, rimasti a casa, di narrare i loro personali calvari, orgogliosi soltanto di allegare i dollari guadagnati con tanti sacrifici. La fama di quelle rimesse, prova tangibile, agli occhi dei destinatari, del successo dell'avventura emigratoria, alimentò ondate massicce di emigrazioni verso il continente americano, verso gli Stati Uniti d'America, l'Argentina, il Brasile e il Canada.

D.: In termini numerici quanti meridionali partirono alla ricerca della fortuna?

R.: Non meno di quattro o cinque milioni. Molti, tuttavia, ritornarono, delusi e disperati.

D.: Molti ebbero, comunque, successo e si inserirono positivamente nel tessuto economico del nuovo mondo?

R.: Certamente, ma sarà necessario arrivare alla terza generazione, anche perché, nei primi decenni, la concorrenza e la rivalità con gli irlandesi penalizzò l'ascesa economica e sociale degli italoamericani.

D.: Chi beneficiò maggiormente di questo esodo di massa?

R.: Prescindendo dai sacrifici individuali, fisici e morali, l'emigrazione meridionale contribuì a risolvere la spaventosa disoccupazione da sottosviluppo del Mezzogiorno e provocò una rottura degli equilibri sociali, mettendo in crisi il latifondismo e i privilegi della borghesia agraria, abituata a sfruttare l'abbondante manodopera, specie quella dei giovani uomini. Le rimesse degli emigranti favorirono principalmente la classe dirigente nazionale, una bilancia attiva dei pagamenti internazionali, la stabilità della lira e gli investimenti industriali nel Nord.

D.: I sacrifici degli emigranti favorirono soltanto l'industrializzazione del Nord? E il Sud?

R.: Un terribile paradosso. Il Sud rimase al palo, anche a causa dell'autarchia fascista e della guerra mussoliniana. Per riparlare della questione meridionale, bisognerà attendere la ricostruzione e il secondo dopoguerra. Con le luci e le ombre che conosciamo. Più ombre che luci, se la situazione, oggi, è quella che, tu e io, ben conosciamo.

D.: Perché il giovane Costanzo Alfonso partì, come emigrante, per New York, nel 1886, a soli quattordici anni?

R.: Era rimasto orfano del padre Luigi e non voleva lasciare l'adorata madre Rosa, da sola, a tirare la carretta. Partì, forte anche della presenza protettiva a New York degli zii della madre, Luigi e Carolina, ma promise che sarebbe ritornato e ritornò, infatti, dopo soli quattro anni, per iniziare la sua avventura imprenditoriale, con l'apertura della Pensione Iaccarino. Il suo sogno realizzato. Da quella scintilla del fondatore si sviluppò la dinastia alberghiera e della ristorazione, con i figli e i nipoti, che avrebbe trovato la massima espressione nel nipote don Alfonso jr., un grande maestro della cucina mediterranea e uno dei più prestigiosi chef, a livello mondiale.

D.: Tutto sommato, un'esperienza americana positiva, quella di Alfonso Costanzo Iaccarino?

R.: Più che una semplice esperienza, ancorché positiva, un'epopea, un mito, un simbolo, il cui percorso mi ha affascinato e ispirato nella scrittura di questo romanzo.

“DON ALFONSO 1890 - SALVATORE DI GIACOMO E SANT’AGATA SUI DUE GOLFI”. ANCHE IN QUESTO NUOVO ROMANZO DI RAFFAELE LAURO EMERGE UNA GALLERIA DI FIGURE FEMMINILI, TUTTE POSITIVE, CHE IMPREZIOSISCONO IL TESSUTO NARRATIVO DELL’OPERA E SEMBRANO CONFERMARE IL PROFETICO AUSPICIO DELLO SCRITTORE SUL RUOLO DETERMINANTE DELLA DONNA NEL FUTURO DEL MONDO

di Carlo Alfaro

Chi vorrà porre mano, in futuro, all’analisi critica dell’opera narrativa di Raffaele Lauro, pervenuta felicemente, e con costante successo, alla sedicesima prova, con questo nuovo romanzo, dal titolo “Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant’Agata sui Due Golfi”, in uscita a fine giugno prossimo, non potrà esimersi dal dedicare un intero capitolo alle figure femminili, descritte sempre, con grande ossequio e con rispetto, oserei dire, con devozione. D’altro canto, Lauro non ha fatto mai mistero, anche nei suoi interventi pubblici, da anni, attraverso apparenti battute, in realtà giudizi sostanziali, che saranno le donne “a salvare il mondo” e a porre rimedio agli errori storici commessi dagli uomini per cecità, per libidine di potere, per ingordigia di ricchezze e per delirio di onnipotenza. Dalle sue pagine emergono sempre donne forti, coraggiose, qualunque ruolo sociale occupino, determinate e insieme sensibili, siano esse casalinghe o imprenditrici, oppure mogli, madri, compagne di vita, amiche o amanti. Riecheggia in Lauro l’ammirazione profonda per le sue nonne: la materna, donna Peppinella De Simone, vedova Aiello, capo dell’azienda agricola familiare, e la paterna, donna Maddalena Russo, la quale giovanissima rimase vedova del marito, perito nella prima guerra mondiale, e lei, con tre orfani a carico, si rimboccò le maniche e si dedicò al lavoro di sarta per tirare avanti, con coraggio, indipendenza

e dignità. Si avverte l'ammirazione totale per la madre Angela, alla quale ha dedicato, post mortem, i due volumi di "Quel film mai girato", un'opera narrativa che affascinò molto Lucio Dalla e che il critico cinematografico, Gianluigi Rondi, definì, in una presentazione pubblica, a Roma, "un libro che ogni figlio avrebbe desiderato scrivere sulla propria madre". Si sente in lui, da cristiano, una sincera devozione verso Maria, Madre di Misericordia e Madre di Dio, ponte di pace tra Cristianesimo e Islam, come ha testimoniato, di recente, in una conferenza pubblica. Anche in questo romanzo, quindi, emerge una galleria di figure femminili, tutte positive, che impreziosiscono il tessuto narrativo dell'opera e sembrano confermare il profetico auspicio dello scrittore sul ruolo determinante della donna nel futuro del mondo. Gli ho chiesto di confrontarmi con lui, come in passato, su questo aspetto non secondario del suo mondo poetico. Come sempre, il professore non si sottrae e risponde alle mie provocazioni, senza rete di protezione.

D.: Perché, nella sua opera narrativa, lei attribuisce alla figura femminile un ruolo così importante, assoluto, imprescindibile, insostituibile?

R.: Perché la figura femminile lo è oggettivamente, nella realtà storica e nella vita di ciascuno di noi. Non costituisce, quindi, una mia invenzione o un mero convincimento. Possiamo anche non avere una moglie o non essere padri di una figlia, ma non possiamo non essere figli di una madre.

D.: Eppure la scienza...

R.: Sono il più aperto al riconoscimento dei diritti costituzionali di tutti i cittadini e l'ho dimostrato, da parlamentare della Repubblica, con le mie proposte di legge, senza discriminazioni tra cittadini di serie A e di serie B, ma privare, per legge, un bambino della figura materna, sia essa madre naturale che

adottiva, mi sembra una violenza intollerabile, espressione di egoismo, più che di amore. Se un robot impersonale, frutto del progresso scientifico (per me regresso, in questo caso!), dovesse essere capace anche di concepire, di gestire e di partorire un figlio, non cambierei il mio approccio. Il rapporto tra madre e figlio si nutre di un'interazione di sentimenti, di valori e di consonanze, non replicabili scientificamente. Basterebbe chiedere ad un orfano di madre o a chi non ha conosciuto, per congiunture negative, la propria genitrice, cosa gli sia mancato.

D.: In questo romanzo, come nei precedenti, la figura femminile domina sovrana, a partire dalla madre del protagonista, don Alfonso Costanzo Iaccarino, la signora Maria Rosa Persico, maritata con Luigi Iaccarino, chiamata da tutti Rosa, come Rosa si chiamerà la moglie del fondatore della dinastia Iaccarino, che gli avrebbe dato ben undici figli! Ho trovato semplicemente delizioso l'abbinamento, affettivo e olfattivo, tra le Rose (madre e moglie) della vita di don Alfonso Costanzo con le rose (fiori) della canzone, da lui amatissima, "Era de maggio", il capolavoro di Salvatore Di Giacomo e di Pasquale Mario Costa.

R.: Tutto lu ciardino addurava de rose a ciento passe. Turnarraggio quanno tornano li rrose... si stu sciore torna a maggio, pure a maggio io stóngo ccá... Si stu sciore torna a maggio, pure a maggio io stóngo ccá. La canzone delle rose di Di Giacomo scandisce tutta la vita di don Alfonso Costanzo. Il rapporto con la madre, rimasta vedova, rappresenta un punto di riferimento essenziale, come risulta dalle lettere che le scrive da New York.

D.: Una donna tenace, forte e determinata che rifiuta il compromesso di un secondo matrimonio per allevare quel figlio, da sola, anche a costo di fare dei grandi sacrifici, industriandosi, ad affittare camere, d'estate, per non chiedere aiuto agli altri.

R.: Che si piega alla dolorosa circostanza di lasciar partire il figlio quattordicenne per l'America, nella certezza che Alfonsino sarebbe ritornato, per riprendere il cammino per la realizzazione del loro sogno: una pensione-ristorante, che portasse il cognome Iaccarino. Allo stesso modo la moglie, la quale, oltre a donargli undici figli, lo collabora, onnipresente e discreta, nella conduzione dell'attività, prima da sola e, poi, mano a mano che crescono, con i figli: le femmine addette alle camere, gli uomini alla gestione generale, agli approvvigionamenti, alla cucina, alla cantina e alla sala da pranzo.

D.: Anche le figlie non sono da meno.

R.: Se Olga e Maria si dedicano alle loro famiglie, Laura e Anna appaiono le più tenaci nel voler continuare l'attività paterna, seguendo proprie strade. Io ho avuto il privilegio di conoscere, in piena attività, la signora Laura Iaccarino, maritata con Angelo Foddai, gestori dell'Albergo Europa Palace di Sorrento. Da studente-lavoratore, feci, per tre estati, da ragazzo, il boy di portineria, in quel grande albergo, sotto la guida di un indimenticabile concierge, Carmine Buonagura. Ero colpito dall'energia e dalla determinazione della "padrona", sempre in movimento, tra i piani, i saloni, la lavanderia, le cucine. Una donna indimenticabile. Senza queste donne, madri e mogli di albergatori, collaboratrici preziose nelle aziende, la nostra storia turistica sarebbe stata diversa.

D.: Dal nonno famoso al nipote ancora più famoso. Anche accanto a lui, un figura femminile fondamentale.

R.: Livia Adario, la sua ragazza, la sua fidanzata, sua moglie, la sua principale collaboratrice, la madre dei suoi figli. Un pilastro! Anzi, il pilastro, come la definisce don Alfonso. Alfonso e Livia sono coessenziali, indisgiungibili. Tutto quello

che hanno fatto e conquistato, lo hanno fatto e conquistato insieme, sfidando i luoghi comuni, avendo il coraggio di scegliere insieme, di studiare insieme, di viaggiare insieme, osservando e apprendendo, insieme, dalle altrui esperienze, conservando la tradizione, senza rinunziare all'innovazione, mantenendo i piedi a terra, senza dimenticare di sognare, come due visionari, come due realizzatori, capaci di discutere, di lottare, di confrontarsi e, talvolta, anche di sbagliare, sempre insieme.

D.: Come nelle monarchie, anche nella loro dinastia la successione è assicurata?

R.: Ernesto ha ereditato le virtù creative del padre, mettendole subito a frutto in cucina. Mario quelle organizzative della madre, praticandole quotidianamente in sala. La quarta generazione degli Iaccarino appare già pronta sulla rampa di lancio, ben sapendo che la coppia regina dell'alta cucina italiana, avrà ancora molto da creare e da organizzare. La loro favola, umana, professionale e sentimentale, continua. Livia rimane la sacra custode della super cantina del Don Alfonso 1890. Un regno nel regno.

Glielo auguriamo, veramente, di cuore!

Lo chef Alfonso Iaccarino, con i figli Ernesto e Mario, e la moglie Livia

La copertina di Teresa Biagioli è ispirata ad una rara cartolina d'epoca degli inizi del Novecento (1908), che immortala l'ingresso della mitica "Pensione Iaccarino", inaugurata, nel 1890, a Sant'Agata sui Due Golfi, borgo di Massa Lubrense, nell'estrema propaggine della Penisola Sorrentina, da un santagatese, Alfonso Costanzo Iaccarino, ritornato in patria, dopo quattro anni di permanenza, come emigrante, a New York, dove si era recato, a soli quattordici anni, in cerca di lavoro. L'epopea umana, familiare e imprenditoriale, a cavallo di due secoli, di Don Alfonso, come tutti cominciarono a chiamarlo, da subito, in paese, nonostante la giovanissima età, si intrecciò con lo sviluppo economico e turistico-alberghiero della meravigliosa località collinare, luogo privilegiato di soggiorno, prescelto dalle famiglie più abbienti di Sorrento e dalla nobiltà napoletana, per la qualità dell'aria, per i panorami ineguagliabili sui due golfi, Napoli e Salerno, e per la genuinità dei prodotti alimentari. L'arte dell'accoglienza e la fama della cucina di Don Alfonso, basata su ingredienti coltivati nei suoi terreni

e offerta ai suoi avventori, anche personaggi celebri, come il tenore Enrico Caruso, portarono il nome di Sant'Agata sui Due Golfi, oltre i confini campani e nazionali. Il più famoso dei suoi ospiti, con il quale strinse un'autentica amicizia, durata anni, fatta di stima e di considerazione reciproca, fu certamente il grande poeta napoletano Salvatore Di Giacomo, da tutti chiamato Don Salvatore, il quale soggiornò nel borgo, nella stagione calda, dal 1909 al 1930. Il fondatore della dinastia degli Iaccarino di Sant'Agata sui Due Golfi trasmise lo spirito d'impresa, nel campo dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione, ai numerosi figli: Olga, Maria, Luigi, Ernesto, Carlo, Laura, Anna e Renato. Chi ha raccolto, tuttavia, il testimone dell'eccellenza culinaria, portandola ai massimi livelli internazionali, nella continuità di una filosofia gastronomica, legata alla cucina mediterranea, è stato il nipote Alfonso, figlio di Ernesto e padre di Ernesto jr., anche lui assurto, con il genitore, nell'Olimpo dei grandi chef, oggi presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Don Alfonso jr., collaborato, sul piano organizzativo, da una donna straordinaria, la moglie Livia, e dal brillante secondogenito Mario, restaurant manager, ha ottenuto, per il "Don Alfonso 1890", aperto, nel 1973, nel luogo sacro della vecchia pensione del nonno, i maggiori riconoscimenti mondiali.

Raffaele Lauro (Sorrento, 1944) è alla quindicesima opera narrativa, dopo aver esordito, nel 1987, con “Roma a due piazze”, edito da CEI (Premio Chianciano di Narrativa 1987 Opera Prima). Successivamente, ha pubblicato: nel 1991, “Metropolitania”, edito da Rusconi; nel 1993, “Il sogno di Pedro”, edito da Rusconi; nel 1997, “Il progetto”, “La crociera” e “La condanna”, editi da Lancio Editore; nel 1998, “Mutus”, edito da Lancio Editore; nel 2002 e 2003, “Quel film mai girato”, in due volumi, editi da GoldenGate Edizioni; nel 2009, “Cossiga Suite”, edito da GoldenGate Edizioni; nel 2013, “Sorrento The Romance - Il conflitto, nel XVI secolo, tra Cristianesimo e Islam”, edito da GoldenGate Edizioni (www.sorrentotheromance.com), primo romanzo de “La Trilogia Sorrentina”; nel 2015, “Caruso The Song - Lucio Dalla e Sorrento”, edito da GoldenGate Edizioni, dedicato alla famosa canzone e al legame interiore, durato quasi un cinquantennio, tra Lucio Dalla e Sorrento (www.carusothesong.com),

secondo romanzo de “La Trilogia Sorrentina”; nell’estate 2016, “Dance The Love - Una stella a Vico Equense”, edito da GoldenGate Edizioni (www.raffaelelauro.it/dancethelove/), dedicato alla grande danzatrice russa, Violetta Elvin, terzo romanzo de “La Trilogia Sorrentina”. Nel 2016, sono usciti: il secondo romanzo biografico su Dalla, “Lucio Dalla e San Martino Valle Caudina”, edito da GoldenGate Edizioni (www.carusothesong.com/dallaesanmartinovallecaudina) e il quaderno di viaggio, “Lucio Dalla e Sorrento Tour - Le tappe, le immagini e le testimonianze”, edito da GoldenGate Edizioni (www.carusothesong.com/luciodallaesorrentotour/). Nel 2017, è uscita, in formato eBook, la raccolta di contributi, in italiano e in inglese, “Dance The Love - Una stella a Vico Equense. Le interviste - Le testimonianze”, edita da GoldenGate Edizioni, ed è in corso di pubblicazione, in formato pocket, “The Sorrentine Trilogy”, edita da GoldenGate Edizioni. Ha ricoperto, tra l’altro, gli importanti incarichi istituzionali di Prefetto della Repubblica, di Capo di Gabinetto di diversi Ministeri, di commissario straordinario del Governo per la lotta al racket e all’usura e di senatore della XVI Legislatura (2008-2013) (www.raffaelelauro.it).

RINGRAZIAMENTI

Desidero ringraziare, di cuore, amiche e amici, che hanno avuto la cortesia di intervistarmi o di conversare con me, realizzando una prima analisi del romanzo, nella forma e nei contenuti più significativi: in particolare, per la prima parte, i giornalisti Vincenzo Califano, Antonino Pane, Antonino Siniscalchi, Riccardo Piroddi e Giuseppe d'Esposito, e, per la seconda parte, il dottor Luigi Poi, l'avvocato Salvatore Ravenna, la regista Eleonora Di Maio, la cantane Francesca Maresca, il professor Paolo Pane e il dottor Carlo Alfaro.

AVVERTENZA

Chiunque desiderasse prenotare o acquistare l'opera, potrà contattare: 06 5717121 (Segreteria Casa Editrice) o le Librerie Tasso di Sorrento (081 878 4703) e Ubik di Vico Equense (081 879 8578).

Raffaele Lauro, don Alfonso and Livia Iaccarino (Photo 105)