

# I Personaggi del ROMA

quotidiano.roma  
www.ilroma.net



di Mimmo Sica

## Da "chianchiere" a direttore dell'"Arcadia"

Per Michele Orlando il ristorante deve ruotare a 360° intorno alla famiglia

**M**ichele Orlando (nella foto) è il direttore del complesso Arcadia di Quarto. Ha la qualifica alberghiera di sala bar e quella di sommelier. È iscritto all'Amira, Associazione italiana maître ristoranti e alberghi, e all'Ais, Associazione italiana sommelier. «Sono quartese autoctono a "piede franco", che dalle nostre parti significa figlio di quartese. Nel 1986 ho aperto una macelleria, "A chianca", a Quarto dove ora lavora mio fratello. Nel 1991 ho preso il marchio 5R, le cinque razze italiane: chianina, marchigiana, romagnola, maremmana e podolica. Io vendevo la marchigiana che è la razza campana, tipica del beneventano».

### Fino a quando ha fatto il macellaio?

«Nel 1994 scoppiò il caso della mucca pazza e le autorità sanitarie ammisero che quel terribile morbo poteva contagiare le persone. Le ripercussioni sulla mia attività commerciale furono molto pesanti. Avevo trent'anni e mi ero appena sposato. Mi misi alla ricerca di un'attività lavorativa e mi orientai per l'apertura di un pub. In quel periodo venivo a giocare a pallone qui, dove ora c'è l'"Arcadia". Era il centro sportivo il "Quadrifoglio". C'erano due campi di calcetto e uno di calciotto. Erano molto noti anche a Napoli ed erano conosciuti come "i campi di pallone di Gigino Micillo". Dissi a me stesso: "quale posto migliore di questo potrei trovare. C'è una bouvette e tanti potenziali clienti quanti sono i ragazzi che vengono a giocare a pallone"».

### Che cosa fece?

«Mio suocero, Francesco Baiano, titolare di un'azienda operante sul mercato delle ceramiche e della lavorazione dei marmi da oltre quarant'anni, aveva acquistato l'impianto sportivo da Micillo. Ne assunsi io la gestione e iniziai a preparare panini».

### Quindi?

«Le cose andavano bene e dopo qualche tempo cominciai a fare una piccola ristorazione. I primi clienti furono gli allievi delle scuole calcio. Il passo successivo furono le feste e le cerimonie della "prima comunione dei bambini"».

### Quando c'è stata la svolta?

«Nel 2001. Io e i parenti di mia moglie decidemmo di realizzare un nuovo progetto: aprire un ristorante-pizzeria e dedicarci seriamente alla ristorazione che in quel periodo stava prendendo nuovamente piede. Fu un successo che segna anche l'anno di nascita dell'"Arcadia"».

### Perché questo nome?

«Lo ha voluto mia moglie Maria Baiano. È la mente di tutto, si muove dietro le quinte e da lei partono tutte le idee. È laureata in lettere moderne, insegna e ama molto la storia dell'arte. Ci ha spiegato che nella letteratura classica l'Arcadia ha sempre rappresentato una terra idealizzata, dove uomini e natura vivono in perfetta armonia. La nostra struttura, così come è realizzata, richiama molto l'atmosfera della località dell'antica Grecia».

### Era possibile fare coesistere un ristorante di livello e qualità con campi di calcetto?

«È stato il primo problema che abbiamo



dovuto affrontare. Non potevamo fare il tipo di ristorazione che avevamo progettato con un campo di calcetto adiacente e tutti gli inevitabili disagi che comportava. Per cui rinunciammo a quel terreno di gioco e al suo posto creammo il ristorante».

### E lei si improvvisò ristoratore?

«Assolutamente no. Ebbi la fortuna di conoscere uno dei più grandi maître di sala, il direttore Ciro Paesano, iscritto all'Amira. Ha collaborato con me per circa sei anni quando, purtroppo, è venuto a mancare. Grazie a lui mi iscrissi al corso serale dell'Ipsar di Bagnoli, dove ho conseguito la qualifica alberghiera, e a quello dell'Ais dove sono diventato sommelier».

### E in cucina?

«Altra grande fortuna perché "arruolai" Raffaele Fabozzi, rinomatissimo chef».

### Poi c'è stato il grande salto che l'ha portata a organizzare le cerimonie nuziali. Come ha conciliato questa attività con il ristorante alla "carta"?

«Anche questo fu un problema. Lo risolvemmo abolendo il campo di calciotto e il secondo e ultimo di calcetto».

### Com è oggi l'"Arcadia"?

«Si estende su un'area di circa 5mila mq di cui oltre 3mila sono dedicati al verde. Sorge in un bosco ceduo, cioè che si governa sfruttando la riproduzione agamica, ricco di castagni. La struttura è composta da diverse sale denominate Dioniso, Bacco, Armonia, Terrazzo Flegreo, dalla brasserie e dal gazebo con oltre 200 coperti. Parte degli spogliatoi che erano al servizio dei campi di calcetto e calciotto li abbiamo trasformati in ludoteca per bambini. Tra il verde abbiamo allestito anche un parco giochi per i piccoli».

### Il ristorante ha un fiore all'occhiello...

«La cantina denominata "Bacco" con un viaggio enografico suggestivo. Vini doc delle migliori annate si possono degustare tranquillamente accompagnati da formaggi nostrani e prodotti tipici durante le manifestazioni che si svolgono con frequenza nel nostro complesso».

### Il concetto di famiglia per lei è molto importante.

«Il ristorante deve ruotare intorno alla famiglia a 360° È la protagonista assoluta e mettiamo a sua disposizione tradizione e qualità, che sono il nostro binomio vincente nell'ottica di un modo nuovo di interpretare la ristorazione a Napoli».

### Con quale risultato?

«Abbiamo clienti che sono "entrati" in fasce per la loro festa di battesimo, poi hanno festeggiato il diciottesimo anno, la laurea e il matrimonio. Ora portano i genitori per i loro compleanni e soprattutto per le nozze d'argento, d'oro e di diamante».

### Quanti collaboratori ha?

«Ho un team di collaboratori fissi e altri stagionali. La pasticceria è mia sorella Carla. In sala il maître è mio fratello Giovanni ed è aiutato da Lucia Manco, che ha la qualifica di chef di rango. Lo chef è Raffaele Fabozzi».

### Nel complesso c'è anche "Arcadia Beauty Farm sport e benessere". Di chi è stata l'idea?

«Della famiglia Baiano. Oggi è difficile andare avanti solamente con la ristorazione. Le abitudini e le esigenze delle persone sono cambiate. Hanno nuove e diverse aspettative per cui noi dobbiamo necessariamente stare al passo con i tempi e, quando è possibile, anticipare la "domanda" di nuovi servizi. In questa ottica e con queste finalità è nata "Arcadia Beauty Farm sport e benessere"».

auty Farm sport e benessere"».

### Ce la descrive?

«È costituita da una piscina coperta per nuoto libero, una vasca idromassaggio per 10 persone, docce emozionali, sauna finlandese, bagno turco, palestra con personal trainers, area relax e due sale massaggi, centro estetico, piscina scoperta, docce cervicali e una grande Jacuzzi. Questi ultimi tre impianti si utilizzano, insieme al solarium, d'estate».

### Chi la gestisce?

«Da tre anni io, e l'ho affidata alle mie figlie Titta e Annetta e a mia sorella Simona. Faccio dei pacchetti abbinati al ristorante con cinque tipologie di menu».

### Per lo sport?

«Abbiamo due campi da tennis con una scuola diretta dalla maestra Ramona Ruffa, iscritta alla Fit e alla Uisp. Da noi si giocano anche campionati di rilievo nazionale. Di fronte all'ingresso, poi, c'è una collinetta sempre di proprietà della famiglia Baiano. In una parte si può fare trekking, in un'altra abbiamo realizzato un "Indiana Park", un parco avventura per adulti e bambini che sono seguiti e assistiti da personale qualificato».

### Che tipo di pubblicità fa?

«Nessuna in particolare tranne offerte di coupon, senza intermediari, sul web. Al resto pensano i nostri clienti con il passaparola».

### Chi sono?

«In generale i napoletani perché lavoro molto con il capoluogo. Abbiamo voluto realizzare un'oasi di verde attaccata alla città. Negli anni comunque abbiamo acquisito clientela anche dai paesi limitrofi».

### Fate anche docenze...

«Collaboriamo con molti istituti alberghieri e in modo particolare con il "Petronio" di Monteruscello. Vengono circa venti allievi di questo istituto a fare stage da noi, sia in sala che in cucina. Siamo anche sede Fib, Federazione internazionale barman, e teniamo corsi per acquisire questa qualifica professionale. I docenti sono i barman Antonio Faracca e Salvatore Di Iorio».

### Siete aperti tutto l'anno?

«Nel periodo invernale, da novembre a marzo, solo nei fine settimana e per eventi e lavoriamo molto con la brasserie. Negli altri mesi siamo aperti ogni giorno sia con ristorazione alla carta che per eventi».

### Quanto tempo lavora al giorno?

«Almeno venti ore. Nel periodo invernale, mi dedico in particolare alla manutenzione straordinaria della struttura. Amo seguire le cose di persona».

### Obiettivi a medio termine?

«Trovare una scuola alberghiera con cui fare una partnership per realizzare un progetto di lavoro e formazione a media/lunga scadenza. Poi realizzare un bad e breakfast con una decina di camere».

### E a lungo termine?

«Non faccio progetti. Il futuro è tutto affidato alla mia terza figlia, Carla, che ora ha solo 11 anni».