

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Ida Giugliano, comunicatrice nella ristorazione

«Da “Mimi alla Ferrovia” ognuno si deve sentire come a casa propria»

Ida Giugliano (nella foto) è figlia e nipote d'arte. Suo nonno Emilio Giugliano, da tutti chiamato Mimi, è stato il fondatore del ristorante “Mimi alla Ferrovia” insieme alla moglie Ida. Suo padre, Michele “junior”, e suo zio, Michele “senior”, rappresentano la seconda generazione alla quale si è affiancata la terza. È laureata in economia aziendale e nell'azienda di famiglia si occupa della parte amministrativa, della comunicazione, del marketing e dell'accoglienza.

«Nasco a Napoli e appartengo alla terza generazione di una famiglia di ristoratori. I miei nonni paterni Ida ed Emilio Giugliano, da tutti conosciuto come Mimi, nel pieno della seconda guerra mondiale, in via Alfonso d'Aragona, una traversa di piazza Garibaldi, fondarono un trattoria e la chiamarono “Mimi alla Ferrovia”. Fin da piccola ho avuto un carattere vivace e sensibile e nonostante la timidezza non mi tiravo indietro a essere spesso in “prima linea” e affiancavo allo studio la passione per lo sport. Per sei anni ho praticato ginnastica artistica e poi ho giocato a pallavolo. Alle superiori i miei genitori, per garantirmi un'eccellente formazione scolastica, mi iscrissero al Pontano. Optai per il liceo scientifico perché mi piaceva in particolare la matematica».

Conseguita la maturità che cosa decise di fare?

«Avevo una particolare predisposizione per lo scambio di informazioni con le persone con le quali entravo in relazione, per l'analisi dei loro bisogni e la valutazione delle loro emozioni. Ero indecisa, perciò, tra l'iscrizione alla facoltà di psicologia e quella di economia aziendale perché il mio obiettivo era quello di entrare nel mondo della comunicazione e del marketing. Optai per la seconda facoltà perché a Napoli non esisteva psicologia e sarei dovuta andare all'ateneo di Fisciano».

Fu condizionata anche dal fatto che quegli studi le sarebbero diventati utili nell'azienda di famiglia?

«No, perché l'attività di ristorazione all'epoca non rientrava nei miei progetti futuri. Dopo la laurea mi iscrissi ad un master a Roma in “marketing e comunicazione moda e beni di lusso”, a seguito del quale feci uno stage di tre mesi a Modena, in un'azienda di intimo e costumi da bagno. Dopo quell'esperienza ebbi la possibilità di andare a Bologna per fare un ulteriore stage a “La Perla”, il famoso atelier di corsetteria fondato nel 1954 da Ada Masotti, ma la nostalgia per la mia città e per i miei affetti mi fece ritornare a casa».

Che cosa fece?

«Il mio sogno di entrare nel mondo del marketing e della comunicazione diventava sempre più difficile nella realtà lavorativa partenopea dove c'erano pochissimi margini per profili professionali che corrispondevano alle mie aspettative. Iniziai a fare pratica presso lo studio di un commercialista e mandai il mio curriculum ad aziende del territorio regionale».

Con quale risultato?

«Dopo un po' di tempo ricevetti la chiamata del Salumificio Fratelli Spiezia. Cercavano proprio una professionalità con le mie caratteristiche per il loro settore comunicazione e marketing. Fui assunta e mi inserii perfettamente nella loro filosofia aziendale. Contemporaneamente papà mi chiese di dare una mano alla famiglia nell'organizzazione di alcuni eventi che tenevamo nella suggestiva location di via Aniello Falcone, al Vomero, “D'Angelo Santa Caterina” che avevamo rilevato dalla precedente proprietà».

Riusciva a conciliare i due lavori?

«Per un periodo non ebbi difficoltà. Un giorno, poi, papà chiese la mia collaborazione per organizzare un meeting di un importante istituto di credito che aveva come testimonial il calciatore Alessandro Del Piero. Era un evento di grande rilievo per l'immagine del nostro brand e occorreva il mio massimo impegno a tempo pieno. Dopo attimi di esitazione perché da Spezia stavo bene e facevo il lavoro che mi piaceva, accettai di dedicarmi esclusivamente alla comunicazione e agli eventi delle nostre strutture di ristorazione e rassegnai le dimissioni dalla società di San Vitaliano. Ero impegnata anche su un altro fronte perché la famiglia stava portando avanti il progetto di rilevare l'attività della storica pasticceria Scaturchio, all'epoca in fallimento, e che dunque andava rimodulata interamente».

Fu il primo passo che aprì “la svolta” nella sua attività professionale.

«Mi stavo calando giorno dopo giorno nella piena real-



tà dell'azienda familiare anche se ero restia a entrare nel settore della ristorazione. Ero consapevole che il ristorante richiedeva impegno e sacrifici non indifferenti che cozzavano contro il desiderio di crearmi una famiglia. Papà, però, con la delicatezza e il garbo che lo ha sempre contraddistinto, continuava a chiedermi di dare una mano nelle questioni amministrative di “Mimi” e cominciai ad accontentarlo. Mi ero sposata ed ero incinta di Emma e lavoravo tra casa e ristorante».

In quel periodo si concretizzò un suo desiderio che condivideva anche con suo padre. Quale?

«Realizzare alcuni dei piatti iconici di “Mimi” e renderli da asporto, per farli viaggiare in tutta Italia, anche oltre le mura del locale di via Alfonso d'Aragona. Insieme ad alcuni soci, tra cui i titolari del laboratorio di produzione e uno chef stellato, fondammo una nuova società che lanciò il brand “Mimi's” per la preparazione di piatti freschi in vaschette termosigillate in ATM che distribuivamo in wine bar, enoteche accorsate e in alcuni piccoli supermercati. Dopo circa tre anni i nostri soci vendettero il laboratorio di produzione e il progetto ebbe un fermo, ma resta ancora uno di quei sogni chiusi nel cassetto. Nello stesso periodo nacque il mio secondogenito, Francesco ed entrò ufficialmente e a tempo pieno nella srl “Mimi alla Ferrovia”».

“Mimi alla Ferrovia” e “D'Angelo Santa Caterina”. Come siete organizzati nella loro conduzione?

«Da “Mimi alla Ferrovia” ci sono i due pilastri storici Michele senior e Michele junior, rispettivamente nipote e figlio di Emilio e Ida. Poi Salvatore Giugliano, figlio di Michele senior, che è lo chef, e io. Collaborano anche mio fratello Emilio, nostra cugina Daniela in cucina, e Carolina come pastry chef. Da “D'Angelo Santa Caterina” la gestione la conducono mia cugina Antonella e suo marito Gemmaro».

Come avete affrontato il periodo della pandemia?

«Le difficoltà sono state enormi, come per tutti. Superato il periodo difficile del lockdown totale, ci siamo reinventati all'apertura del servizio di delivery e asporto con le Box delle feste, con Mimi Loves Boat, il delivery direttamente sulle imbarcazioni, e con le Box Mimi Vices. Ogni box conteneva tutto il sapore e la passione dei piatti realizzati da “Mimi alla Ferrovia” insieme ad alcuni prodotti da bere brandizzati “Mimi”. Era quasi rivedere quel piccolo sogno immaginato con i piatti della linea “Mimi's”».

Durante la pandemia si è dedicata anche alla scrittura del libro “La cucina di “Mimi alla Ferrovia”.

«Nel 2010 è uscito il primo libro di cui ho curato solo la presentazione perché lavoravo da Spezia. Si chiama “Napoli è servita - Mimi alla Ferrovia racconta la città dal

Dopoguerra a oggi”. Questo secondo volume è stato pubblicato nel 2021 dalla Mondadori. Nelle sue pagine io e mio cugino Salvatore raccontiamo la lunga vicenda di “Mimi alla Ferrovia”: un occhio al passato e uno al futuro. La critica scrive che “nelle nostre parole vivono lo spirito che ha guidato tre generazioni di ristoratori, i ricordi di mille incontri, l'atmosfera di un luogo reso unico al mondo dal gusto della cucina napoletana. Un'aroma che si ritrova nelle decine di ricette, dalla genovese al peperone ripieno, dal sartù di riso alla pastiera, generosamente condivise con i lettori”».

Sono in corso i “festeggiamenti” per l'ottantesimo genetliaco di “Mimi alla Ferrovia”. Come nasce questo storico ristorante?

«Durante la seconda guerra mondiale nonno Emilio lavorava come aiutante nel ristorante di suo zio Giovanni “Il Ferroviere” che si trovava alle spalle di dove ci troviamo noi. Quando nel 1943 si rese libera la trattoria “Nuova Grecia” nonno, che già era sposato con nonna Ida, la rilevò e la ribattezzò “Mimi alla Ferrovia”, proprio per la vicinanza alla stazione principale di Napoli. Nel tempo il ristorante si è trasformato e ampliato molto grazie all'intraprendenza e alla lungimiranza di papà e di zio Michele, suo cugino. A lui si deve la famosa frase: “L'Italia passa per Mimi”. Aveva cominciato a lavorare con mio nonno, suo zio, all'età di 11 anni. Racconta che doveva salire su una cassetta delle birre per arrivare al lavello. A dicembre dell'anno scorso ha compiuto 90 anni e ancora ha tanta energia ed entusiasmo che contagiano l'intera famiglia di “Mimi”, ospiti inclusi. Papà, che è più giovane di 14 anni, che è la mente operativa e brillante del nostro ristorante, è “sceso” al negozio quindicenne. Alla morte del nonno il ristorante è stato portato avanti da nonna Ida insieme a papà e a zio Michele. Era lei ad aprire ogni mattina il ristorante ed è venuta a mancare quando io avevo 14 anni. La ricordo benissimo con tanto amore e ammirazione per la sua tenacia. Le parole di zio Michele varcarono i confini nazionali. Giunsero all'orecchio di tanti uomini e donne illustri: dai celebri Totò e De Filippi, al grande imprenditore Gianni Agnelli, passando per uomini di cultura, politica, sport e spettacolo, che hanno scelto di fare tappa in questo tempio del gusto e della tradizione partenopea».

Avete iniziato i festeggiamenti dell'importante anniversario con una suggestiva mostra fotografica permanente.

«Sono 80 foto e cimeli con cui si ripercorre la storia della famiglia, la vita, i sogni e i successi del ristorante. La mostra è stata valorizzata dal prestigioso riconoscimento consegnatoci dal sindaco Manfredi della Medaglia della Città di Napoli. Si aggiunge ai tanti premi che accompagnano la storia di questo locale e dei suoi proprietari, fino agli ultimi grandi riconoscimenti ricevuti: il Riconoscimento Speciale alla Carriera e per Meriti Professionali ritirato il 9 novembre 2018 presso la Camera dei Deputati di Palazzo Montecitorio e l'assegnazione del Leone d'Oro alla carriera nell'ambito del Gran Premio Internazionale di Venezia, ottenuto come migliore azienda italiana 2018 che si è saputa distinguere nel panorama nazionale con la sua attività contribuendo alla crescita del nostro paese. Il 22 marzo 2019 arriva poi, direttamente presso il Senato della Repubblica, il Premio Comunicatore 2019, all'interno della prestigiosa rassegna Impresa e Sviluppo, collaterale al Gran Premio Internazionale di Venezia. A questi si aggiunge la benemerita di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica conferita sia a papà che a zio Michele».

Avete nuovi progetti in corso?

«Molti, ma da napoletana verace sono scaramantica. Una cosa ci tengo a dire con forza e convinzione: sotto la guida di zio Michele e papà tutta la squadra giorno dopo giorno, con impegno ed entusiasmo, rinnova e consolida il credo nel ristorante e nella voglia di rimanere qui dove siamo, in una stretta traversa di piazza Garibaldi dove tutto è iniziato. Io e mio cugino Salvatore siamo convinti che è nostro preciso dovere dare un contributo all'immagine della nostra città e ci sentiamo parte integrante del suo patrimonio culturale. La cucina napoletana, la ristorazione fatta con amore, professionalità e accoglienza, sono una forma d'arte e abbiamo la presunzione di considerarci tra i suoi interpreti autentici».