

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Lino Agrillo, pasticciere da sempre

«La nostra filosofia è conciliare la tradizione con l'innovazione»

Pasquale Agrillo, per tutti Lino, con i fratelli Francesco e Ciro costituisce la terza generazione del Bar Pasticceria Agrillo di via Giordano Bruno 81, a Mergellina. L'azienda lo scorso mese di gennaio ha compiuto cento anni.

«Nasco a Napoli, a piazzetta Torretta, dove la Riviera di Chiaia si biforca: a destra si va in via Piedigrotta, a sinistra in via Giordano Bruno, verso piazza Sannazaro. Ho frequentato le elementari nel quartiere mentre le medie alla Fiorelli, a ridosso di via dei Mille. I miei genitori hanno tenuto sempre a cuore di fare frequentare sia a me che a mia sorella e ai miei due fratelli un buon ambiente sociale e una scuola che garantisca la continuità delle lezioni. Sono nipote e figlio d'arte. Nonno Ciro, era pasticciere e lo è stato anche mio padre Mario. Per mantenere viva la tradizione e garantire continuità nell'arte pasticceria "firmata" Agrillo, papà Mario e mamma Maria vollero che mi iscrivessi all'Istituto Alberghiero "Cavalcanti", in via Giovenale, perché desideravano che acquisissi il diploma di chef. Al primo anno rivelai di possedere una particolare attitudine per la pasticceria al punto che il mio maestro Giancarlo Erba, che era il presidente dei cuochi campani, nel periodo estivo di quell'anno mi mandò all'Hotel Quisisana di Capri a fare esperienza. Lo chef di pasticceria del prestigioso albergo, vedendo le mie doti, mi affidò il delicatissimo incarico di cuocere di buon'ora al mattino la cornetteria per la prima colazione degli ospiti. Fui molto apprezzato con mia grande soddisfazione. Naturalmente, come tutti i ragazzini e poi adolescenti, di tanto in tanto giocavo a pallone per strada da vero scugnizzo. Quando mi feci più grandicello andavo con i compagni al viale Giochi del Mediterraneo, vicino alla piscina Scandone, dove "montavamo" le porte di legno che avevamo costruito e disputavamo accessissime partite».

In pasticceria andava qualche volta?

«Quando avevo otto anni, sempre dopo avere studiato, di tanto in tanto facevo capolino nel laboratorio e papà mi affidava il compito di passare la sugna, cioè lo strutto, nelle formette dei babà. Se capitava l'occasione, facevo anche qualche consegna a domicilio nei dintorni».

Dopo i cinque anni di corso conseguì il diploma di chef. Che cosa fece?

«La mia preparazione scolastica era completa nel senso che il corso di studi di cucina prevedeva anche teoria e pratica nell'ambito della pasticceria per cui avrei potuto inserirmi nell'azienda familiare. Senonché in laboratorio già collaborava mio fratello minore Francesco, per cui decisi di soprassedere per non gravare di altri costi l'azienda. Mio zio paterno Vincenzo, che era il responsabile dell'autogrill della stazione di servizio dell'Agip di Agnano, sulla Tangenziale, m'informò che la multinazionale italiana proprietaria degli autogrill, presente oggi in oltre 30 Paesi, cercava personale qualificato proprio per quell'impianto. Superai il colloquio e fui assunto nel 1984 come barista. Ci sono stato per dieci anni. Nel 1991 la pasticceria Agrillo divenne anche bar e io cominciai a gestirlo part time. Nel giro di tre anni il volume d'affari del bar aumentò in maniera esponenziale per cui divenne necessaria la mia presenza a tempo pieno e conseguentemente nel 1994 mi licenziai dall'autogrill».

Quando nasce l'azienda?

«La fondò nonno Ciro insieme a sua moglie, nonna Francesca Gagliotti, nel 1924 prendendo in fitto i locali dove siamo tutt'ora e che in seguito abbiamo acquistato. Aveva fatto una lunga gavetta presso un'antica pasticceria e decise di mettersi in proprio. Papà mi ha raccontato che i primi dolci di nonno furono le sfogliatelle nelle due versioni, riccia e frolla, e i babà. A Pasqua preparava la pastiera e a maggio, quando uscivano le fragoline, faceva i dolci con la crema e le preziose bacche di bosco. Nonno non sapeva scrivere e dettava le dosi a nonna che le trascriveva su un particolare quaderno. La prima ricetta è datata "lunedì 31 agosto 1931". Conserviamo questo ricettario con la devozione che si ha per una preziosa reliquia».

La seconda guerra mondiale colpì anche l'attività creata da nonno. Come ne venne fuori?

«Fortunatamente i bombardamenti non danneggiarono i locali ma il commercio ne risentì moltissimo. I sol-



di per comprare i dolci erano un privilegio di pochi. I nonni comunque non si scoraggiarono, con enormi sacrifici superarono la crisi e nel dopoguerra iniziarono una lenta ma progressiva ripresa. Mio padre cominciò ad aiutarli nel portare avanti l'attività in giovane età rendendosi utile in ogni campo. Aveva una grande volontà unita da encomiabile umiltà. Queste doti lo hanno accompagnato fino all'ultimo giorno della sua vita. Quando si sposò anche mamma Maria contribuì in maniera fondamentale nella gestione. È una donna forte, intelligente con grandi capacità organizzative. Ha lavorato nella pasticceria fino a qualche anno fa. Ora ci segue e ci consiglia stando a casa».

A proposito di sfogliatelle e babà, c'è un segreto per la loro preparazione?

«Ricorro ancora una volta a quanto mi raccontava papà sulla preparazione di questi dolci realizzati dal nonno. Mi riferisco in particolare alla sfogliata riccia e al babà. Nonno diceva che un pasticciere si può definire completo quando sa fare lo sfoglio a mano, con il quale si costruisce il "tappo", la conchiglia. È una lavorazione molto difficile perché la pasta viene attorcigliata in maniera sottile con delle "girate" particolari che ne caratterizzano, poi, il disegno a prodotto finito; quindi viene allungata, si taglia, si allarga con le mani e si forma il tappo. Si mette a maturare nel frigorifero qualche giorno poi il tappo viene riempito con ricotta, zucchero e canditi e si chiude a conchiglia. Quindi si mette a cuocere in forno. Questa è la descrizione del segreto della riccia».

Per quanto riguarda il babà?

«Occorre realizzare il giusto mix tra impasto, cottura e bagno con il ponce di acqua e zucchero. Parlare di segreto per questa prelibatezza forse non è corretto perché è l'esperienza e la pratica continua che rende il babà, apparentemente semplice, sempre più buono».

Quando è scesa in campo la terza generazione di cui lei fa parte?

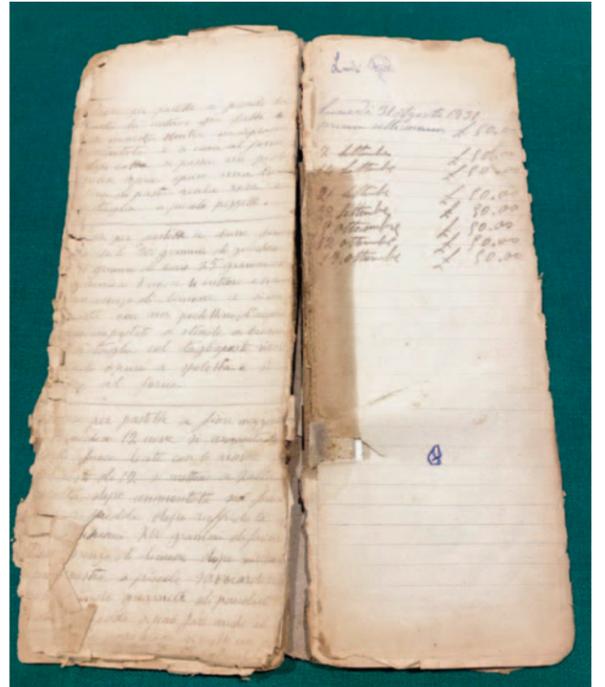
«Negli anni Ottanta. Il primo ad andare in pasticceria è stato mio fratello minore Francesco che oggi è il capo pasticciere. Poi con l'apertura del bar mi sono unito io. Il terzo fratello, Ciro, si occupa della parte amministrativa e sta al banco. Ha anche il compito di fare l'assaggiatore perché ha un "palato fino". Nostra sorella primogenita non si interessa all'attività in quanto è farmacista a Roma. Ogni tanto, e con orario ridotto, ci raggiungono anche le nostre mogli».

Che apporto ha dato all'attività la terza generazione?

«Seguiamo con rigore e altrettanta passione la nostra filosofia che è il nostro marchio di fabbrica. Si può sintetizzare nello slogan "la tradizione si sposa con l'innovazione"».

Ci spieghi.

«La pasticceria è notevolmente cambiata. Anche per i dolci si parla di pasticceria gourmet che è quella che va oltre i dolci tradizionali per offrire creazioni arti-



● Lino Agrillo. Sopra la "ricetta-reliquia" del 31 agosto 1931

stiche e innovative. Pensiamo, ad esempio, alle torte decorate in modo artistico, ai pasticcini fatti con ingredienti pregiati e presentazioni eleganti. Con il massimo rispetto per chi la produce e per chi la gradisce, noi siamo specializzati in quella della tradizione classica napoletana e cerchiamo di educare, soprattutto i clienti under 50, a seguire questa filosofia. La pasticceria per noi è un'arte sottesa dall'artigianalità e dalla competenza professionale. È un'arte che si studia, si impara e si tramanda. Naturalmente in quanto arte il "prodotto" deve avere anche un'immagine e una forma, che però non possono mai prescindere dalla sostanza e dalla creatività del pasticciere. Qualcuno ha affermato che "un bel prodotto si vende solo una volta, un prodotto-concetto bello e buono si vende più volte"».

In particolare per quanto riguarda le torte, da qualche decennio si parla di torte moderne. Che cosa sono?

«Le torte moderne si distinguono da quelle tradizionali essenzialmente per la tecnica con la quale vengono prodotte: per una torta moderna si usano stampi ed anelli e soprattutto la catena del freddo per creare stratificazioni di gusti e consistenze e colori. Nascono in Francia negli anni '70 per poi approdare in Italia all'inizio degli anni '80 non con poche difficoltà perché sono così diverse e variopinte. La tradizione comunque la fa ancora da padrona».

Qual è il vostro cavallo di battaglia?

«A giudicare dalle richieste e dalle vendite sicuramente i profiteroles. Sono un dolce al cucchiaio francese, di origine italiana, famoso in tutto il mondo. Facciamo tutto in casa a partire dalla pasta choux, dal cioccolato e dalla montatura della panna. Ma il dolce caratteristico napoletano per noi è la sfogliatella riccia che realizziamo con la ricetta di nonno Ciro».

Come pubblicizzate la vostra produzione.

«Con il passaparola anche se, comunque, siamo presenti sui social. Da noi vengono clienti da ogni parte di Napoli e anche dalla provincia. Abbiamo gli habitués che ogni mattina fanno colazione da noi. È un fatto che ci gratifica enormemente e che non finisce mai di stupirci».

Si sta formando la quarta generazione?

«Ho tre figli che uniti a quelli di Francesco e Ciro costituiscono una squadra di sette cugini. Ciascuno ha preso la propria strada anche se qualcuno di loro, quando può, viene a darci una mano. Recentemente nel servizio che è stato fatto da Rai 3 per "Buongiorno Regione" hanno dichiarato che per il momento hanno seguito altri orientamenti perché il lavoro di pasticciere come lo facciamo noi richiede molti sacrifici ed è senza orario. Comunque sono sicuro che dal loro gruppo uscirà qualcuno al quale trasmettere il testimone a garanzia della continuazione della "gens" Agrillo, Bar e Pasticceria».