

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Gennaro Varriale, manager della ristorazione

«La svolta professionale l'ho avuta conoscendo Giulio Morelli»

Gennaro Varriale (nella foto) è diplomato alla scuola alberghiera. Dal 2009 è il direttore del ristorante pizzeria "Fresco" di via Partenope.

«Nasco a Napoli in via dell'Epomeo, zona residenziale sorta negli anni '60 a Soccavo, area occidentale della città. Mio nonno paterno era un rinomato fioraio che aveva il suo esercizio commerciale in via Luca Giordano, di fronte al teatro "Diana". Papà per un periodo seguì le sue orme, poi diventò capo giardiniere all'ospedale Pascale. Da piccolo, dopo la scuola, giocavo a pallone con i miei coetanei. Eravamo una cinquantina, tutti residenti nei vari parchi che erano stati costruiti in quella strada che in poco tempo era diventata il "cuore" del quartiere. Papà mi ha raccontato che sorge su un'antica strada romana, utilizzata per trasportare il piperno estratto dalla cava che dà il nome al quartiere. Questa importante pietra vulcanica, che per le sue caratteristiche poteva essere sbazzata solo dagli abili maestri pipernieri, è ricordata dalla Croce di Piperno. Realizzata interamente con questa roccia magmatica, si trova al centro di un crocevia in via dell'Epomeo. Alla base c'è una piccola coppa che la fantasia popolare ricollega al Santo Graal, perché sulla vicina collina dei Camaldoli passarono i Templari».

Dopo le scuole dell'obbligo che studi ha fatto?

«Mi iscrissi a un istituto tecnico a indirizzo informatico perché mi piaceva il computer. Ma non ero uno studente molto diligente. Dedicavo più tempo alle distrazioni, qualche volta aiutavo anche papà nei suoi lavori "privati" come giardiniere, per cui alla fine dell'anno scolastico fui bocciato. I miei genitori ne soffrirono molto e mi punirono dicendomi che dovevo iniziare a lavorare. Pur avendo sviluppato un notevole "pollice verde", lo tengo tutt'ora, non volli seguire le orme di nonno e di papà. Un caro amico, che lavorava all'hotel Conca d'Oro di Positano, mi propose di andare a "fare" la stagione estiva come lavapiatti al ristorante dell'albergo. Accettai. La proprietaria mi trovò di bell'aspetto e mi disse che avrei dovuto dare una mano anche ai camerieri che servivano in sala. Me la cavai bene e fu la "sliding doors" della mia vita».

Perché?

«Quell'esperienza, in maniera assolutamente imprevedibile, cambiò il mio destino. Mi appassionai a quel mestiere, mi iscrissi alla scuola alberghiera e diventai un "appassionato" lavoratore-studente con profitto».

Dove lavorava?

«Inizialmente all'hotel Paradiso, a via Orazio. Andavo dopo la scuola e continuavo a lavare piatti e pentole in cucina. Era il periodo del grande Maradona. Abitava vicino all'hotel e lo vedevamo spesso quando usciva da casa. Frequentava il nostro ristorante dove aveva una saletta riservata che affaccia su Mergellina. Prima di mangiare girava la sedia verso il mare e rimaneva da solo, in silenzio, a contemplare quel panorama mozzafiato. Quando cominciai a collaborare anche in sala, più di una volta ho avuto la possibilità di servirlo al tavolo. Era cordiale ma molto riservato e non amava essere disturbato. La mano gliel'ho stretta e ne conservo un bellissimo ricordo».

Dopo l'hotel Paradiso dove è stato?

«A Villa Scipione e al Grand Hotel Parker's, e contemporaneamente continuavo a frequentare la scuola alberghiera».

Quando ha terminato gli studi?

«Alla fine del triennio con il conseguimento del diploma di addetto sala e bar. Non continuai con il biennio successivo perché non mi interessava diventare tecnico dei servizi turistici o tecnico dei servizi di ristorazione».

Come mise a frutto il suo diploma?

«Quando lavoravo all'hotel Paradiso conobbi un importante imprenditore del settore della ristorazione. Si chiama Enrico Esposito e lavorava in Svizzera. Era venuto a Napoli perché alcuni importanti operatori partenopei del settore avevano rilevato "Le Arcate", location storica di via Aniello Falcone, e volevano rilanciarla ad alto livello. Enrico doveva fare il direttore e mi chiese di seguirlo. Accettai e iniziammo insieme questa nuova avventura».

Con quale risultato?

«Fu un successo. Facevamo solo ricevimenti e ne contavamo circa 250 all'anno. Enrico, oltre ad essere il direttore, faceva anche il maitre di sala e io ero il suo stret-



to collaboratore».

Quanto tempo è rimasto a "Le Arcate"?

«Circa nove anni. Quando compii 26 anni pensai che era giunto il momento di fare nuove esperienze».

Dove andò?

«A Milano Marittima ed entrai in un mondo nuovo. Oltre al lavoro che era continuo e intenso, impattai con una realtà stile americano. Era una girandola di attrazioni ludiche per i turisti quasi a compensare un mare Adriatico che definirei un poco in chiaroscuro rispetto al nostro Tirreno con le sue coste frastagliate. È stata comunque un'esperienza bella e molto formativa. Lavoravo all'hotel Lido e facevo lo chef de rang, che è colui che ha la responsabilità del servizio nella zona di lavoro a lui assegnata in sala. Alle mie dipendenze avevo il commis de rang che si occupa di sbarazzare i tavoli durante il servizio e quando i clienti hanno terminato il pranzo. Finita la stagione rientrai a Napoli e ci fu la svolta».

In che senso?

«Conobbi Giulio Morelli, la persona che mi ha fatto conoscere il jet set napoletano. Stava per aprire "La Scalinatella", in via Vittoria Colonna. Mi disse che aveva bisogno di un collaboratore con esperienza al quale affidare la direzione del locale e aveva pensato a me. Accettai e partimmo con la ristorazione. In breve tempo avemmo un grande successo. Ogni giorno c'era il sold out e le prenotazioni fioccarono in maniera vertiginosa. Per trovare un tavolo occorreva attendere mesi. Dopo un breve periodo facemmo ristorazione solo serale e aggiungemmo attività di night club. "La Scalinatella" era diventata la casa del jet set napoletano ed io ero l'anfitrione. Ci sono rimasto per otto inverni consecutivi, chiudevo ad aprile, e ho conosciuto i migliori personaggi del nostro "mondo della notte"».

Il periodo estivo dove lavorava?

«Le conoscenze della "Scalinatella" mi hanno aperto molte porte. Sono stato per due volte a Porto Cervo dove ho gestito un piccolo ristorante. Un anno sono andato a Baia di Chia, frazione del Comune di Domus de Maria, nel suggestivo villaggio Chia Laguna, verso l'isola di San Pietro. Sono stato anche a Bibione, frazione del Comune di San Michele al Tagliamento, al ristorante "Ai Lecci". La nostra specialità era il pesce pescato a Caorle, località di pescatori della città metropolitana di Venezia. Quindi per due stagioni sono andato a Capri. La prima volta al "Capri Palace" che stava ad Anacapri. La seconda volta al "Nettuno", un club che si trovava sopra la Grotta Azzurra. Era stato rilevato da un gruppo di imprenditori. Avevano bisogno di una persona esperta nel settore cui affidare la gestione e si rivolsero al signor Gargiulo, direttore degli albergatori dell'isola il quale fece il mio nome».

Dopo "La Scalinatella" che esperienza ha fatto?

«Un gruppo di amici mi segnalò al Club Partenopeo, un locale di Coroglio. Era stato rilevato dai precedenti gestori ed era stato trasformato totalmente. Bisognava ripartire da zero. Accettai la sfida e organizzai una grande champagneria alla quale si affiancava la discoteca. Quattro sere erano destinate alla champagneria e alla musica, mentre le altre tre erano riservate a feste private. Il locale era aperto solo d'estate e in breve diventammo i primi a Napoli in assoluto».

Che cosa si intende per champagneria?

«Un luogo dove si beve solo champagne e qualche raffinato super alcolico».

Nel 2009 arriva la proposta di dirigere "Fresco".

«È stato un momento molto difficile e sono stato posto di fronte a una scelta che mi ha tolto il sonno per qualche notte. Sempre amici conosciuti alla "Scalinatella" mi dissero che erano interessati ad aprire un nuovo locale a via Partenope, il ristorante e pizzeria "Fresco". Per le pizze la garanzia assoluta era il maestro Alfredo Forgione. Per il resto era tutto da costruire. Accettare significava rinunciare a tutto quanto avevo realizzato fino a quel momento, parte economica inclusa che era di tutto rispetto. Nonostante la strada fosse tutta in salita con difficoltà rilevanti, a partire dalla concorrenza di attività analoghe e contigue gestite da imprenditori di alto profilo e consolidata esperienza, accettai e mi rimoboccai le maniche ancora una volta. Avevo 36 anni. Inizialmente la pizzeria faceva da richiamo e il ristorante si muoveva a rilento, ma dopo un periodo di avviamento c'è stato il decollo che ha avuto uno sviluppo esponenziale. La clientela era ed è sempre di qualità, comprendendo anche personalità della politica, delle istituzioni e della cultura in tutte le sue declinazioni».

Da 15 anni è il direttore di "Fresco" a via Partenope che è il locale pilota che ha dato origine alla catena con questo marchio. Qual è il segreto di questo successo?

«Il maestro Forgione quando è andato in pensione ha passato il testimone a un suo allievo che è anche lui un affermato maestro pizzaiolo. Per quanto concerne la ristorazione mi sono mosso essenzialmente su tre fronti. Il primo è la scelta del personale. Ho selezionato giovani in grado di sapere accogliere nella maniera adeguata il cliente e di seguirlo passo passo per tutta la durata del pranzo. La competenza specifica gliel'ho trasmessa con una formazione basata sulla mia esperienza. Il secondo punto di pari importanza è quello della qualità del prodotto che deve essere sempre eccellente. Il terzo è la capacità di accontentare l'avventore anche qualora dovesse richiedere pietanze fuori menu e rispettare sempre la cucina classica della tradizione napoletana».

