



Alberto sognava un ristorante a Manhattan... ed ecco il «Melograno»

C'è un ristorante bresciano, o meglio camuno, a New York. Si chiama «Il Melograno» (www.ilmelgranonyc.com) e lo gestisce - con ottimi risultati, visto le recensioni dei magazine online della Grande Mela - Alberto Tartari.

Da buon camuno, Alberto, 42 anni è appassionato, oltre che di cibo e di vino, «di pesca, mountain bike, tennis e vita all'aperto». Ma non ha avuto difficoltà ad ambientarsi tra i grattacieli di Manhattan, dove vive da tre anni con la moglie Grace e la figlia Alessia (20 mesi).

Ristoratore, titolare di fonderia e poi... gli States

Aprire un ristorante a New York, del resto era un vecchio sogno. Ma lasciamo la parola a lui. «Ho frequentato l'Istituto Professionale Alberghiero di Darfo B.T dall'82 all'85, lavorato come cuoco in Svizzera, sulle navi da crociera della Princess Cruises, in diverse città Italiane, in California e Florida. Nel '92 ho aperto il mio primo ristorante «da Alberto» e due anni dopo lo Sloppy Joe a Darfo B.T. per due anni ho anche gestito il ristorante dell'Hotel Igea davanti la stazione di Brescia. (Adesso Jolly Hotel).

Nel 2000 mi sono preso una pausa dalla ristorazione, lavorato come commerciale estero per una fonderia di alluminio e nel 2003 ho ritirato una fonderia a Nave. Venduta nel 2005 ho deciso di realizzare un mio vecchio sogno, aprire un ristorante a Manhattan. Ho convinto mia moglie a tornare a casa sua (mia moglie viveva a New York e si è trasferita a Pian Camuno prima e poi a Brescia e non voleva tornarci!) e nel settembre 2007 ho aperto Il Melograno, in una zona "up and coming" ora chiamata Clinton Green, una volta meglio conosciuta come Hell's kitchen.

Che tipo di piatti servi? «Faccio una cucina Italiana che definirei classicista, lontanissima da quella che normalmente si trova nei ristoranti italiani in America. Pasta, pane e dolci sono fatti in casa, vini solo italiani e il caffè

Nannini di Siena lo importo direttamente dall'Italia.

Il pregio e il difetto di NYC: «New York ha tanta energia, opportunità, un'enormità di attrazioni, persone e cose nuove da scoprire ogni giorno; ti trovi a parlare di cinema, politica, cibo e vino con quattro persone di nazionalità diverse e questo penso cresca molto le persone ed i rapporti. D'altro canto a volte mi mancano gli amici di sempre, il non saper cosa fare una sera e finirli a casa di qualcuno guardando un film, le montagne e quella vita un po' più piatta ma per tante cose molto più ricca e dove le persone ed i rapporti valgono molto di più».



Quel barbone che vive in un cassetto con tv color

«La cosa più curiosa che vedo quasi tutti i giorni - ci racconta Alberto parlandoci dei paradossi di New York - è un "barbone" che vive vicino al mio ristorante, dorme in un cassetto dell'immondizia ma ne ha un altro vicino dove c'è una televisione a colori con tanto di telecomando, collegata non si sa dove e se per caso gli regali qualcosa di troppo vecchio lo butta nell'immondizia e ti dice: sono un senzatetto, non un disperato».

Per concludere, i progetti per il futuro: «Aprire qualche altro ristorante a New York, magari un altro a Brescia e tra una decina d'anni diventare sindaco di Pian Camuno, il mio paese».

Se passate da New York andatelo a salutare: «I bresciani sono tutti amici e come tali vengono trattati». L'indirizzo è 501 West 51st Street, il telefono +1917 456 7458; il sito del ristorante è www.ilmelgranonyc.com e Alberto è anche su Facebook.

Marco Sampognaro

Se volete segnalare storie di bresciani all'estero scrivete a lavoro@giornaledibrescia.it