

Santa Monica, San Cesareo

Santa Monica, Los Angeles, una sera di fine febbraio dell'anno 2006. In un ristorante italiano attorno a un tavolo ci sono una decina di commensali.

San Cesareo, Roma, ore quattro del mattino. Squilla il cellulare sul mio comodino.

«Pronto?»

«Pronto Emì, so' mamma.»

«Mamma? A ma'... so le quattro de matina.»

«Come? Qua so' le sette de sera, stamo a cenà.»

«A mà, come te lo devo da dì che là state nove ore indietro?»

«Ah vabbè... ma indovina 'ndò sto?»

«E che ne so?»

«Sto a Santa Monica... Davide m'ha portato a cena qua. Ar tavolo nostro dice che c'è gente gajarda, gente de peso...»

«Cioè?»

«E che ne so, Davide m'ha detto che so' reggisti: uno me pare se chiama "Rili Scotch", un'antro cià la

barbetta bianca e l'occhialetti rotonni, un certo "Spilimbergo".»

«Reggisti? Rili Scotch? Spilimbergo? A mà, ma che te sei ammattita? Guarda che se stai a magnà co chi ho capito io, te meno pe telefono. Passemme un po' Massimo, và...»

«Vabbè...»

«A Massimo, ma che sta a dì mi madre? Co chi state a cenà?»

«A Emì, l'amico vostro cià portato a Santa Monica: deve da esse uno propio forte questo... stamo co... Ridley Scott e Steven Spielberg ... Ma chi è 'sto Davide?»

«A Massimo, quello che mi' madre chiama Davide è David Horowitz, Presidente della Divisione Criminale della Corte Suprema di Los Angeles, er più famoso giudice de li Stati Uniti. È venuto da noi a l'Osteria a genaro e è rimasto acchiappato da la matriciana che fa mamma e da tutto er resto. Lui e la moglie sò rimasti qua du' giorni!»

Chi l'avrebbe detto. Certo, quando abbiamo aperto il ristorante, nel 1995, non immaginavamo che potesse andare così. La nostra intenzione era solo quella di salvaguardare i piatti della tradizione romanesca, della Campagna Romana e del Lazio che erano pressoché scomparsi o relegati in un ambito «paesano».

Chi poteva immaginare che una cucina così fortemente legata al territorio diventasse «internazionale».

Chi poteva immaginare che, partendo da San Cesareo, mia madre diventasse con il tempo «ambasciatrice» di questa cucina in tutto il mondo, e chi poteva immaginare che tutto il mondo sarebbe passato per la nostra Osteria di San Cesario.

Quando aprimmo l'Osteria erano già cinquant'anni che la mia famiglia gestiva la Macelleria Emilio, la più antica macelleria di San Cesareo, un comune alle porte di Roma. La macelleria portava il nome di mio nonno (lo stesso che porto io), che la fondò nell'immediato dopoguerra. Inoltre i miei nonni avevano sempre lavorato la terra, così campagna e macelleria scandirono la mia vita fin dalla nascita, insieme ai Mercati Generali di Roma in via Ostiense alla Basilica di San Paolo fuori le Mura, che sono stati la mia vera scuola, la mia vera università, la mia vera accademia. Chi non c'è stato, non può capire.

Lì, ho avuto la fortuna di incontrare contadini, *fruttaroli*, *macellari*, *pesciaroli*, venditori, facchini, molti in età avanzata (questa gente lavorava ben oltre i settant'anni senza bisogno della riforma delle pensioni). Erano tutti amici di mio nonno, che mi portò per la prima volta ai Mercati Generali in una notte di novembre del 1970, quando avevo tre anni e nove mesi. Quella notte me la ricordo così bene, fu la prima di tante altre, fino ai miei venticinque anni d'età.