

Made man: hombre de honor

de Giovanni Corrao

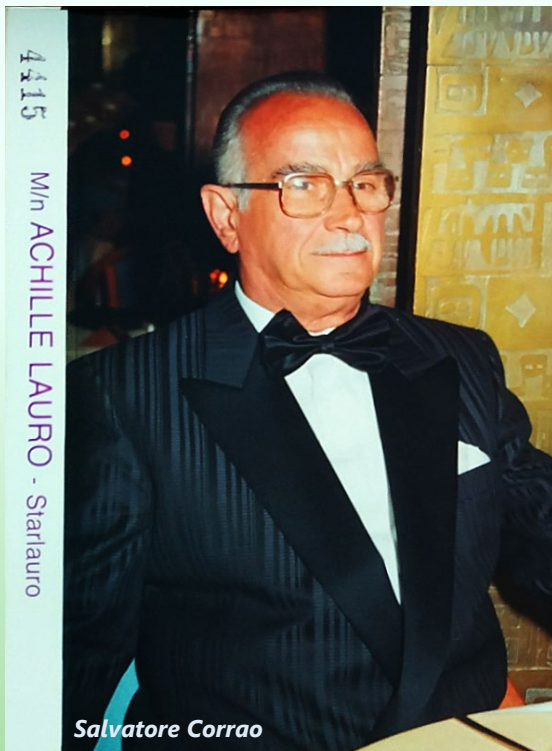
10/10/2023

Ambos son isleños, pero tienen una relación diferente con el mar.

Los sardos, situados en el corazón del Mediterráneo, siempre han considerado íntimamente como un obstáculo la franja de mar de unos 220 kilómetros que los separa del continente, y una servidumbre costosa y incómoda el tener que recurrir a los transbordadores para el transporte de mercancías y los tediosos viajes con automóviles a costas.

En cambio, el estrecho de Messina, rico en peces como es, ha representado históricamente un beneficio para los sicilianos debido a la brevedad del trayecto necesario para pasar de una orilla a otra: aproximadamente 30 minutos de un divertido paseo panorámico en mini-crucero, durante el cual a bordo se puede saborear la famosa "*pasta con sardinas a la messinesa*" con tomate, por supuesto. Algunos son capaces de cruzarlo nadando. Históricamente, incluso se cuenta la historia de un puente de barcas que se utilizó en la época romana para el tránsito de elefantes. Quién sabe..."

Quizás por eso, mis padres Santina y Totò, auténticos sicilianos, a pesar de haber pasado parte de su vida en Cagliari, siempre amaron la navegación, un agradable pasatiempo para alegrar sus últimos años de vida, aprovechando la merecida jubilación



Salvatore Corrao

Debido a sus pasiones, como las cenas de gala, los trajes elegantes, los bailes, la pesca y el mar, a menudo han estado a bordo de cruceros italianos que suelen deleitar a los turistas de todo el mundo.



Santina Lentini

Entre estas aventuradas excursiones, la que se llevó a cabo en el barco azul, el "Achille Lauro", el mejor barco de crucero de la época que pasó a la historia, merece una mención especial. Es notable por el asalto sufrido por un grupo de terroristas palestinos armados que, al subir a bordo, secuestraron a los pasajeros en octubre de 1985, matando a uno. Este evento fue seguido por una desagradable historia que tuvo lugar en la base aérea militar siciliana de Sigonella, cuando en un intento por capturar a los secuestradores, quienes luego fueron encarcelados en prisiones italianas, los carabinieri italianos y las unidades de élite de la Delta Force estadounidense se encontraron apuntándose mutuamente con armas.



Santina e Totò

Afortunadamente, mis padres no estaban a bordo en esa dramática situación, pero tuvieron la oportunidad de admirar la esplendidez de sus salones en otra ocasión. Fue cuando el Achille Lauro ofreció un crucero que también incluía una parada en el puerto de Nueva York: se les presentó la oportunidad de visitar a sus primos transatlánticos, Nino y Maria, y devolver las visitas que ellos hacían de vez en cuando a Italia, en respeto a ese sentimiento de nostalgia experimentado por los emigrantes italianos.

Maria Crisafulli y mi madre Santina Lentini, ambas originarias de Giardini, estaban muy unidas. Antes de casarse con su primo, Antonino Zanghì, Maria vivía en una casa a lo largo del Corso Umberto, justo al lado de la iglesia Maria Santissima della Raccomandata.

Cuando en 1968 vinieron a visitarnos en nuestra casa en Roma, yo, entonces un adolescente de dieciséis años, los examiné detenidamente, tanto que me quedaron grabados en la memoria, especialmente por su manera de hablar, como los gánsteres en las películas en blanco y negro, y por ser los dueños de la primera cámara fotográfica Polaroid que yo había visto.

Eran tiempos en los que los "americanos" eran vistos con respeto y admiración, como si fueran los mejores y los más ricos del mundo."

En una de esas mañanas de finales de junio, me tocó a mí recibir a los primos estadounidenses, una oportunidad inolvidable, ya que mi madre, profesora de matemáticas y física, tenía que ausentarse para las evaluaciones, y mi padre debía presidir una importante reunión en el Ministerio de Transporte sobre las primeras ideas de conexión entre Sicilia y Calabria. En ese momento, él era el ingeniero responsable de las instalaciones ferroviarias del sur de Italia, y le correspondía dar su opinión sobre esas concepciones de diseño, algunas realmente dictadas por la imaginación más desenfrenada.

Algunos días antes me llevó a su amplia oficina en la Piazza della Croce Rossa en Roma para mostrarme las primeras propuestas de puentes y túneles para atravesar el estrecho de Mesina. *«Será difícil que Sicilia y Calabria se unan en un futuro cercano con una infraestructura tan costosa»*, me dijo, *«pero si eso llega a ocurrir, deberá ser necesariamente un puente, una obra majestuosa visible para todos»*.

Y mientras esa mañana, la prima Maria se entretenía en la cocina de la casa Corrao, Nino me llevó a un lado para contarme detalles de su vida aventurera, comenzando desde cuando buscaba trabajo de jovencito, luego embarcándose en cruceros como chef de cocina internacional, y finalmente convirtiéndose en propietario de un famoso restaurante en Nueva York, clasificado quinto en la lista de platos internacionales, pero primero en vinos.

Estaba allí con la boca abierta, incrédulo, escuchando palabra por palabra, episodio por episodio, receta por receta. Sí, porque él fue el primero en explicarme que el pulpo se cocina con un corcho flotando en el agua hirviendo. Mientras hablaba, solo sentía admiración por ese hombre que se había hecho a sí mismo, y me preguntaba si alguna vez sería capaz de ir a América.

Luego, cuando mis padres regresaron, todos nos sentamos a la mesa a disfrutar de langostinos, que Nino deseaba porque según él eran imposibles de encontrar en los mares de las tierras descubiertas por Cristóbal Colón. Del mágico encuentro en tierras de ultramar, no podría decirlo con certeza, pero puedo imaginarlo. Comenzando por el paso del Achille Lauro ante la majestuosa Estatua de la Libertad, una admirable creación de Gustave Eiffel, el mismo hombre que dio nombre al emblema de París. Casi puedo escuchar las exclamaciones de asombro de los cruceristas, mezcladas con signos de aprobación por el maravilloso talento humano.

Luego, imagino que recorrieron la metrópolis de Nueva York, admirando la grandeza de los rascacielos y las largas y amplias calles perpendiculares entre sí, como señales de la racionalidad que guió a los norteamericanos, poco inclinados a las intrigas italianas.

Las dos primas encontraron seguramente la oportunidad de recordar su infancia en Giardini, cuando la gente solía espiarlas detrás de ventanas entreabiertas mientras de vez en cuando se aventuraban a nadar en el mar, aunque llevaban trajes de baño enteros que las cubrían por completo."



Maria Crisafulli

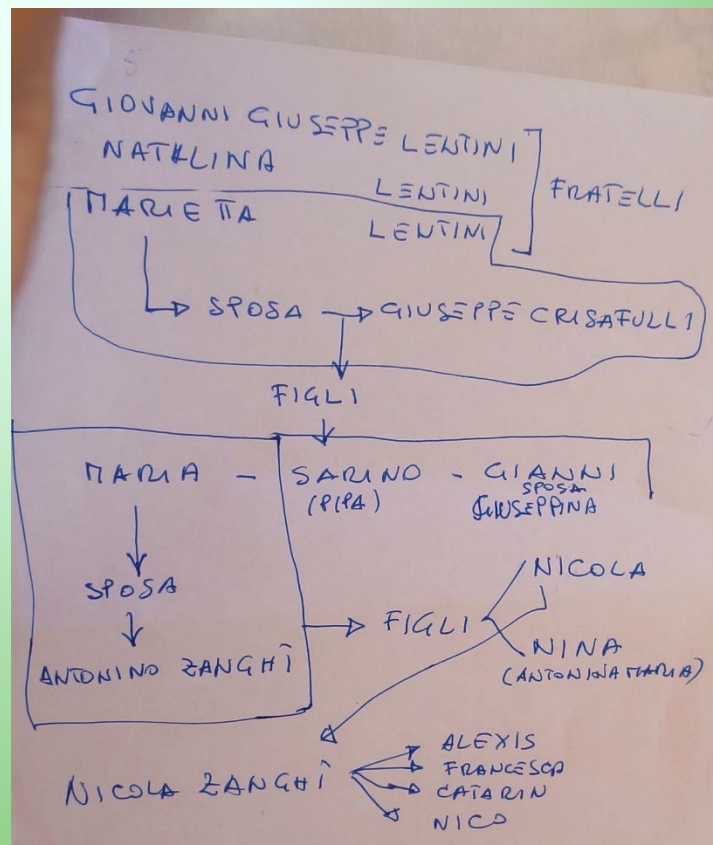
Todavía tenemos la oportunidad de verlos a todos juntos en la mesa de un restaurante en Nueva York, gracias a una fotografía que los muestra sonriendo y relajados mientras comen, supongo, pasta poco cocida con mermelada, hot dog ed hamburguesas ... ¡jajaja!... Nada que ver con la cocina italiana!



Santina, Totò, Nino y Maria, en un restaurante de Nueva York

Si tenemos la suerte de disponer de una reconstrucción genealógica, se debe al hecho de que Nicola y yo, uno de los hijos de Nino y Maria, de alguna manera mantuvimos el contacto. Hace un par de años, mientras estábamos en el mar de la Isola Bella de Taormina, pasamos tiempo reconstruyendo nuestras relaciones familiares más cercanas.

Así descubrí que el inicio de esta secuencia familiar lo dieron mi abuelo Pippo (Giovanni Giuseppe) y una de sus hermanas, Marietta. Como se puede ver al lado, Santina y Maria eran hijas de hermanos, por lo tanto, primas de primer grado.



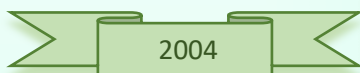
No me gusta extenderme en la escritura para no aburrir. Sin embargo, al buscar entre las fotos de antaño, he seleccionado una en particular porque todos hicieron todo lo posible para destacarse: en ella están mi abuelo Pippo, el último a la derecha, y junto a él está Maria Crisafulli, con su hermano Gianni y su esposa Giuseppina a su lado (espero no equivocarme).



Gianni, Giuseppina, Maria e Pippo.

un cilindro envolvente ajustable permitía al tallo perforado aspirar una cierta cantidad de aire que enfriaba el humo, haciendo que fuera menos perjudicial. Incluso Bing Crosby, el famoso cantante y actor, había sido el patrocinador de este objeto, que desafortunadamente no tuvo un gran éxito comercial.

Sin embargo, en esta ocasión, vale la pena destacar una vez más el talento y la inventiva italianos.



Soy también un auténtico siciliano: ¿qué hay de malo entonces si todas las ocasiones son buenas para hacer un viajecito a Sicilia? Y en junio de 2004, mi cuñado Alvise, un policía apasionado del ciclismo, me dio la oportunidad. Su nombre es tan conocido en esos círculos que no hace falta agregar el apellido Montisci.



Y así, aquí tienes a dos familias enteras que se ponen en marcha en un par de automóviles para desembarcar en la Isla del Sol. Decir que están en marcha es un decir, ya que la primera parte del viaje implica el cruce de Cagliari a Palermo en los peculiares barcos de Tirrenia, donde encontramos la forma de entretener la noche conversando y paseando por las cubiertas.

La cena en el autoservicio rompió la monotonía, junto con algunas risas y las necesarias advertencias a las dos traviesas ratoncitas: Valentina y Laura. Luego, todos a descansar en las cabinas, con la esperanza de la benevolencia del mar.

En los ferries de la Tirrenia siempre he observado un fenómeno extraño. Sales de Cagliari y en el barco parece que todos hablen italiano perfecto con el típico acento sardo, ese que tiende a duplicar las consonantes, como Cossiga. Te despiertas a la mañana siguiente, mientras aún estás doblando la isla de Ustica, y, increíble pero cierto, el inconfundible acento siciliano se impone. Casi como si el barco fuera una criatura viva que se adapta a los lugares.

Y no solo eso, cuando te acercas al puerto de Palermo y admiras los escarpados contrafuertes de piedra caliza que se dirigen desde el monte Pellegrino hacia el aeropuerto Falcone-Borsellino, te das cuenta de que no es un dialecto siciliano cualquiera, sino el que se habla en la capital, diferente por la riqueza de las palabras y algunos términos característicos. Me viene a la mente, solo como ejemplo, la diferencia entre "*cuminu*" y "*ciciulena*", los nombres de las semillas que hacen que la "mafalda", el delicioso pan local, sea más sabroso y exclusivo."



un barco de Tirrenia a la llegada al puerto de Palermo



mientras como el pan con la milza en Porta Carbone, en Palermo

Mientras atracamos en el puerto de Palermo, admirando la ciudad que se extiende frente a nosotros, recuerdo los elogios de mi madre Santina por esos lugares, que ella consideraba agradables también por la posibilidad de hacer compras a precios razonables. Pero ya tengo la mirada dirigida a la izquierda, hacia Porta Carbone, donde me espera un magnífico "*bocadillo con bazo*" para el desayuno. Pueden decirme que la milza y el pulmón sazonados con manteca y limón no son precisamente apropiados para la mañana, ¡pero el placer se paga!

La mafia no se ve, pero se siente. Estamos hablando de una ciudad que, además de ser el lugar de nacimiento de mi padre Salvatore Corrao, ha albergado a nobles y señores de todas las épocas y procedencias culturales. En el contraste entre lo antiguo y lo decadente, a lo largo de los callejones del centro histórico, anida el cáncer que corroe las riquezas y obstaculiza un desarrollo normal. Solo el optimismo de los sicilianos logra vencer la desesperación de los comerciantes y artesanos, que son regularmente extorsionados.

Todos, o casi todos, devoramos el succulento bocadillo palermitano: solo Alvisè, mi cuñado, se niega. Pero su esposa Roberta y mi esposa Donatella, hermanas de corazón, no necesitan que las convenzan: ¡el día comienza bien! Los tres niños, Laura, Valentina y Marco, o mejor dicho, ya que estamos en Palermo, debería decir picciotti, se suben a los coches y se lanzan a la aventura. El viaje incluye una primera parada en Trapani y Erice para la competencia ciclista de Alvisè, y luego continuamos en dirección a Giardini Naxos.



*Valentina e Laura
a Trapani*

Ya es completamente inútil describir los lugares; puedes ir a internet y encontrar todo, imágenes, fotos, anécdotas.

Pero cada viaje tiene sus momentos especiales, y incluso este del que estamos hablando no pudo evitarlo. Todos recordamos el momento de incredulidad cuando el automóvil de Alvisé quedó atrapado en una callejuela de Erice, tan estrecha que no permitía una maniobra de giro normal.

Y luego, ¿dónde colocamos esas brioches rellenas de helado siciliano? ¿Y los perfumes, los sabores, el olor del orégano en las colinas, las vistas desde Erice, las islas frente a Trapani, el teleférico?

Los días pasaron rápidamente porque Alvisé tenía temas interesantes para alegrar nuestras noches pasadas en los jardines de Trapani, una ciudad que, paradójicamente, según afirmaba su alcalde, 'donde la mafia no existe'. Historias que se basaban en su anterior trabajo como agente antidrogas en las fuerzas del orden y que le habían hecho desarrollar un ojo especial para detectar movimientos sospechosos.

Sin revelar nunca las acciones realmente llevadas a cabo en servicio, como largas vigiliadas para seguir los movimientos de la droga, el paso del paquete de uno a otro, hasta llegar a las altas esferas de las organizaciones como se ve en las películas, nos hizo comprender que este era un trabajo que requería mucha paciencia, tenacidad, espíritu de dedicación y donde el olfato de los perros policía era de ayuda fundamental.

Terminadas las competencias de ciclismo en Trapani, el grupo se puso en marcha de nuevo: rumbo al mar de Taormina. El viaje fue interesante y agradable; una parada en el Etna con su paisaje lunar, donde comimos en un restaurante de montaña, y luego días de tranquila despreocupación para tomar el primer sol del verano y visitar lugares de civilizaciones históricas pobladas por antiguas culturas. Sicilia puede que no tenga playas tan hermosas como las de Cerdeña, pero está llena de historia al haber absorbido modos, usos y costumbres de las civilizaciones que se han sucedido en el dominio de la isla más grande del Mediterráneo.

Fueron suficientes 350 kilómetros de autopista para llegar a Giardini Naxos y quedarnos en las casas de mi madre, frente al mar, frente al puerto Saja del Maraone.



Un fuerte aroma a mar nos informa que hemos llegado a la bahía de Giardini Naxos. Cada uno toma posesión de su espacio en los alojamientos. Donatella y Roberta, las dos dueñas de casa, se ponen manos a la obra para llevar a cabo una limpieza enérgica: los apartamentos habían estado poco habitados durante el año.

Saludo a los vecinos. Me informan que los estacionamientos en la calle de abajo son exclusivos para los propietarios de las casas. Y que para obtener el "pase" y poder estacionar, dado que tengo derecho, debo ir a la oficina de la Policía Municipal al final, después del puerto, en el barrio de Recanati. Por el momento, he estacionado los autos debajo de la casa de Piero, en el territorio de Taormina, a unos cinco minutos a pie.

A la mañana siguiente, después de desayunar con la inevitable granita de café con nata acompañada de una brioche, me puse en acción de inmediato y fui a la Policía Municipal para obtener el pase.

«Buenos días» me presenté, «mi madre tiene dos apartamentos en Giardini, en el barrio de Saja, y he venido amablemente a solicitar el pase para poder estacionar el automóvil en el paseo marítimo».

«Oh, querido señor, lamento mucho decirle que estamos completamente imposibilitados para proporcionarle el documento; hemos agotado el número de permisos disponibles y ni siquiera tenemos más letreros», fue la respuesta de la apenada funcionaria de la oficina. Intenté obtener información sobre el por qué y el cómo, pero no se me dejó ninguna esperanza, ni ningún margen para insistir. Decidí dejarlo por el momento y profundizar con algunos amigos de la infancia.



los cangrejos de Maraone cocinados adecuadamente

Pasé la mañana de mal humor y para despejarme fui a recolectar cangrejos en las rocas de Maraone, conocidos como "cangrejos peludos". No están nada mal si se cocinan con una salsa de tomate rojo y linguine (mi madre sostenía que en el pescado no se usa salsa, sino que solo se necesita un poco de tomate, no muy cocido); se combina el sabor de los mariscos con el aroma del agua de mar.

Después de comer, me recosté en el balcón para ver si pasaba alguna persona conocida, algún amigo de la infancia, en fin, alguien que pudiera explicarme cómo obtener el pase de estacionamiento, sorteando los obstáculos: "estamos en Sicilia, ¿verdad?", me dije a mí mismo...

Pero no vi ningún rostro conocido. Decidí subir al piso de arriba, a la casa de la señora Teresa, para preguntar cómo habían conseguido obtenerlo.

«Gianfranco, ¿qué te trae por aquí? Déjame ver». "Lo sé, tengo dos nombres", me repetí una vez más para mí mismo: uno dado por mi madre cuando era niño, Gianfranco, y otro asignado por mi padre en el registro civil, por cuestiones dinásticas: ¿no era el primer nieto de dos abuelos llamados Giovanni? Y en Sicilia, esta tradición del nombre perdura. Dejando de lado los preámbulos, fui al grano: «Querida señora, ¿cómo se obtiene el pase para estacionar aquí abajo? Fui esta mañana a la oficina de tráfico y, al final, se negaron a dármele».

«¿Y por qué no preguntaste antes de ir?», respondió la profesora, haciéndome entender que aún tenía mucho que aprender sobre la lógica típica siciliana.

«Así que, haces esto: mañana por la mañana vuelves allí y les dices que Don Ciccio te envía», agregó mientras mi rostro no podía ocultar cierta perplejidad.

Saludos y besos, y me fui abajo, desconcertado. Pero ¿la señora seguirá allí? ¿Y si voy mañana y digo que Don Ciccio me envía y todos se ríen de mí, qué papel hago?

Fui de nuevo al balcón, ¡tal vez pase alguien que conozco! Pero nada, ninguna cara conocida pasó por allí. Decidimos subir a Taormina.



**Gianfranco, Laura, Donatella, Marco, Roberta y Valentina
en el mirador para admirar la Isola Bella**

De Giardini a Taormina se puede caminar desde el "scuzzaturi" de Villagonia, un atajo con escalones largos que hace soñar. Se tiene la sensación de estar en un avión mientras se admiran las bellezas de esas empinadas colinas que descienden hacia la hermosa bahía de mar azul. Los ojos nunca se cansan de mirar, mientras que las piernas, al subir, tienen opiniones diferentes.

Visitamos el teatro greco-romano, comemos cannoli sicilianos con pistachos, paseamos por el Corso. Todo es hermoso en Taormina, una ciudad llena de rincones, de vegetación, de boutiques, alegrada por flores y las vistas panorámicas inevitables, con el Etna de fondo.

Pero mis dudas seguían intactas. Tanto es así que a la mañana siguiente me puse un sombrero y me puse un par de gafas de sol con lentes muy oscuras para volver a la ventanilla de la Policía Municipal sin ser reconocido.

En cambio, me dijeron: «¿Vuelve a venir usted aquí?»

Espero que no se haya notado mi rubor en la cara. Afortunadamente, pensé, no llevé a ningún familiar o amigo conmigo, de lo contrario habría corrido el riesgo de ser objeto de burlas el resto de mi vida. Decidí jugármela todo o nada, me dije a mí mismo: "o lo haces o lo rompes".

«Me... » ¿Lo digo o no lo digo? «Me envía Don Ciccio», ya estaba dicho, solo quedaba esperar las consecuencias de esa afirmación.

«¿Y por qué no me lo dijo ayer por la mañana? Habría ahorrado otro paseo».

Cuando tuve en mis manos el tan ansiado pase, supe que había estado ausente de mi isla durante demasiado tiempo.



la bahía de Giardini Naxos vista desde el atajo de

Vuelvo aparentemente triunfante de los demás por haber obtenido el pase deseado, pero internamente muy perplejo. ¿Pero quién era este Don Ciccio?

Subo arriba, agradezco y pregunto: sin obtener respuesta. ¡Vaya! Misterios sicilianos, me dije a mí mismo. Pero para alguien como yo, acostumbrado a razonar y comprender, el asunto no había quedado en el olvido. Decidí pensarlo detenidamente, sin renunciar esa noche a una buena porción de "focaccia messinese", la que lleva una masa gruesa, tomates cherry y escarola, con algunos trozos de anchoa aquí y allá.

El sueño no fue de lo más tranquilo; de hecho, ese nombre "Don Ciccio" rebotaba saltando en mis sinapsis durante toda la noche.

A la mañana siguiente, el sol naciente entre la roca de Croce y Capo Taormina me iluminó de repente: ¡era un nombre que ya había oído!



Valentina y Laura transportadas a caballito por Marco y Gianfranco.

Esperé a la hora adecuada y subí de nuevo.

«Gianfranco, ¿qué sorpresa, pasa, pasa», me dijo.

«Dígame, amabilísima señora, ¿conoce a este Don Ciccio?».

«¿Y a ti qué te importa?», sostuvo, mientras se echaba hacia atrás en el sillón para aumentar su distancia de mí.

«Tengo la impresión de haber oído ese nombre de un pariente mío, pero yo solo tenía dieciséis años», traté de justificarme.

«Entonces estás hablando del abuelo», dijo sinceramente, "esta mañana, en la oficina de los permisos, hablaste del nieto».

¡Hablé del nieto! Y una increíble historia, casi olvidada, regresó de repente a mi mente.



Antonino Zanghì, un apuesto joven de Giardini Naxos, se había graduado recientemente y había tenido un buen desempeño en la escuela, demostrando una capacidad de aprendizaje por encima del promedio. La universidad no era una opción, ya que resultaba demasiado costosa y, además, muy lejana. No le quedó más remedio que buscar un trabajo honrado, idealmente uno que se adaptara a sus talentos versátiles.

La reciente guerra había dejado miseria y destrucción por todas partes, lo que dificultaba encontrar un trabajo decente en ese momento. Nino, una persona con una distinguida actitud, comenzó a preguntar a diestra y siniestra, haciéndose saber en voz baja que estaba dispuesto a hacer cualquier cosa, incluso mudarse, ya que aún no tenía una novia oficial a pesar de tener un amor secreto por su prima, Maria Crisafulli.

Hasta que una mañana fue abordado por un joven desconocido con un sombrero de ala ancha, a lo Borsalino. Las lujosas zapatillas de dos colores que llevaba a sus pies llamaron de inmediato la atención, aunque Nino, al levantar la mirada, juzgó que el traje a rayas que vestía era de gran elegancia.

«*Hay una persona importante que quiere hablar contigo*», le dijo el hombre elegante mientras fumaba lentamente un cigarrillo con boquilla. Sus ojos entrecerrados indicaban que más importante que la respuesta sería su reacción.

Nino consideró todas las opciones y no albergó grandes expectativas. Sin embargo, como ya había comprendido, las oportunidades debían ser aprovechadas sin dudar. Por lo tanto, después de solo unos segundos de contemplación necesaria, respondió con un simple gesto, inclinando ligeramente la cabeza hacia adelante.

«*Estaré frente a la estación de tren de Taormina el domingo por la mañana a las diez en punto*», agregó el desconocido sin decir más. Esperó otra señal de asentimiento por parte de Nino, dio media vuelta y se alejó con un sordo tip-tap de sus zapatos.

Por un lado, el encuentro complació a Nino, quien ahora estaba dispuesto a hacer casi cualquier cosa por trabajo. Sin embargo, no quedó convencido por el modo abrupto del elegante mensajero. De todos modos, se dijo a sí mismo que no se perdería la cita por nada en el mundo.

Además, por otro lado, la experiencia le había dado el coraje de acercarse a su prima Maria, una persona de gran inteligencia de quien podría buscar consejo útil. Y quién sabe, tal vez incluso encontrar un hilo de esperanza para su futuro amoroso.

El día de la cita, Nino se vistió lo mejor que pudo y llegó con suficiente antelación a la pintoresca Estación de Taormina, que estaba equipada con torres y almenas para recordar el Castillo de Villagonia, construido a principios del siglo XVI por la noble familia De Spuches y demolido para ampliar la estación de tren.

Un Fiat Topolino se detuvo de repente frente a la entrada principal de la estación, y el joven elegante que lo había invitado unos días antes salió del automóvil. Nino subió al otro lado y, sin intercambiar saludos, se dirigieron hacia Catania, girando casi de inmediato hacia la derecha por Via dei Sette Mulini, siguiendo el curso del arroyo Sirina.

Por alguna razón, cuando el automóvil se detuvo, Nino esperaba encontrarse con guardias armados. Sin embargo, eso no era necesario. Don Ciccio era una persona querida y respetada, un verdadero hombre de honor de tiempos pasados. La villa en la que vivía tenía un amplio balcón panorámico y las piedras a la vista recordaban mucho a la lava del Monte Etna.

La mirada profunda y penetrante de Don Ciccio era de esas que no se olvidan fácilmente, mientras la luz reflejada por su traje de lino blanco parecía envolverlo en un aura de misterio místico.

«*Siéntate, Nino*», fue la orden que llegó con un gesto de cortesía pero con el tono de alguien no acostumbrado a la desobediencia.

«*Saludo con deferencia*», respondió apenas el huésped, muy emocionado.

«*He sabido que estás dispuesto a trabajar incluso lejos de casa*», fue la frase con la que Don Ciccio dejó claro lo que esperaba del joven.

Nino respondió con un simple asentimiento con la cabeza, mientras sus ojos recorrían la sala buscando respuestas.

«*¿Te gustaría probar un poco de vino de almendra?*», y sin esperar respuesta, Don Ciccio se dirigió a su asistente: «*Tano, por favor, trae una botella de vino de Castelmola, bien fría, y un par de vasos*».

Después de degustar ese néctar único, cocinado con almendras, Don Ciccio expuso la oferta de trabajo: «*se trata de ser el cocinero en un crucero*».

En resumen, Nino comenzaría a trabajar en Palermo en unos días en un impresionante barco, con oportunidades de carrera, y no importaría si no conocía los idiomas: los aprendería rápidamente.

«*¿Eso es todo?*», exclamó perplejo el aspirante a cocinero, en perfecto italiano. "Pero cómo", pensó, "y yo que esperaba alguna propuesta menos legítima"...

«*Tano te acompañará en tren y luego en taxi hasta el puerto de Palermo: prepárate con tu equipaje, no tienes que preocuparte por nada más*». Y así, el hombre vestido de blanco despidió al joven para regresar a su lectura del periódico.

Cuando Tano llevó al emocionado Nino de regreso a Giardini en el Topolino, no olvidó darle las instrucciones necesarias para su trabajo. La primera persona en enterarse de la noticia, como era de esperar, fue Maria, quien tomó como un buen augurio la oportunidad laboral de su primo y, admirando su valentía, comenzó a mirarlo con otros ojos, más languidos y comunicativos, una acción que no pasó desapercibida para Nino.

Cuando bajó del taxi unos días después en el puerto de Palermo, la majestuosa aparición de un crucero con tres chimeneas hizo que Nino olvidara instantáneamente el agotador día de viaje en el tren de vapor en tercera clase, sentado en duros bancos de madera. La gran aventura estaba a punto de comenzar. Tomó sus maletas y, feliz como nunca, se volvió hacia Tano para despedirse, sin olvidar transmitirle respetuosos saludos de Don Ciccio, el hombre de su destino.

Mientras Nino se disponía a subir a la pasarela que lo llevaría a bordo, Tano lo llamó a voz alta: «*¡Nino, Nino, me olvidé!*», gritó mientras sacaba de su maletín una caja elegantemente empaquetada, con un lazo cruzado y un lazo rojo. «*Don Ciccio me la dio*», dijo en voz baja, «*en esta caja hay fruta de mazapán*».

La expresión perpleja de Nino obligó a Tano a aclarar: «*Es para un pariente suyo en América*», y luego agregó de inmediato: «*cuando llegues a Nueva York, baja por la escalera, alguien vendrá a buscarte y le entregará esto*».

Nino leyó el nombre de la pastelería, "Cacciola", haciendo un gesto de reconocimiento con el pulgar derecho y subió a bordo. Una vez a bordo, lo llevaron a su pequeña y personal camarote, equipado con un ojo de buey con vistas al mar. Se miró a su alrededor y, lo primero que hizo, fue colocar la caja de mazapán siciliano en el armario con el máximo cuidado.

Y gracias al barco, Nino descubrió el mundo, diferentes culturas, idiomas y aprendió rápidamente los secretos de la cocina internacional. Su personalidad amable y su innata simpatía le permitieron caer bien y hacer amigos entre muchos miembros de la tripulación. Su habilidad excepcional en la preparación de pescado lo convirtió, después de algunas semanas, en el cocinero de confianza del capitán del barco.



fruttini siciliani de pasta de almendra

Y a pesar de las ocasiones para conocer a alguna chica más dulce y amable que las demás, su corazón latía siempre y solo por su adorada Maria, quien, por su parte, pasaba el tiempo bordando frente a la ventana que daba al mar, esperando el regreso de su marino.

El joven Nino, mientras tanto, soñaba con su futuro y ahorraba una buena suma de dinero cada mes, ya que la comida y el alojamiento estaban cubiertos por contrato, y durante las paradas en tierra no gastaba más de lo necesario en regalos y objetos para llevar a amigos y familiares a su regreso.

De vez en cuando, era asaltado por ataques de nostalgia, y el deseo de volver a ver Giardini con su familia, amigos y sobre todo la dulce Maria lo ponía de mal humor. Afortunadamente, a veces se decía a sí mismo para compensar: "*Trabajo en la cocina, donde no tengo mucho tiempo para divagar mentalmente*", ya que es necesario estar atento y concentrado en las preparaciones en curso.

De vez en cuando, el barco hacía escala en Palermo, y de alguna manera Nino encontraba la manera de hacer una breve visita a Giardini antes de regresar al barco, como era costumbre en ese momento, con el valioso paquete de dulces sicilianos para entregar a su llegada a Nueva York.

Cuando estaban en los puertos italianos, a menudo se realizaban inspecciones sanitarias para verificar las condiciones de higiene en la cocina, donde nunca tenían problemas. El equipo de cocineros y el equipo de limpieza estaban formados por expertos, por lo que rara vez recibían críticas o reprimendas. También había inspecciones de la Guardia de Finanzas, que, para ser honestos, visitaba el barco más por deber que por escrúpulo.

Es inútil decir que sus amigos más cercanos en el barco eran dos cocineros sicilianos, Alfio Buda y Nico Mezzafava, que venían de dos ciudades no muy lejos de Giardini. A ellos a veces les confiaba su amor por Maria y, afortunadamente, seguía hablando en siciliano cerrado con ellos para no olvidar sus raíces.

Todo iba bien durante muchos años. La experiencia adquirida había hecho madurar al ya no tan joven Nino, al punto de que decidió comprar a buen precio en las Islas Canarias, una zona franca, el anillo de compromiso para Maria.

Pero un día, mientras trabajaba en la cocina con sus dos amigos Alfio y Nico, listos para zarpar del puerto de Nápoles, el segundo oficial apareció en la puerta de servicio y advirtió sobre la inminente llegada de los guardias financieros con perros antidrogas.

Las acciones precipitadas de Alfio y Nico, que corrieron hacia sus alojamientos, sorprendieron a Nino, quien continuó fileteando un besugo durante un momento. Luego, una duda comenzó a ponerlo más nervioso hasta que finalmente se decidió. Salió corriendo hacia su camarote, abrió el armario rápidamente, arrancó el papel de la pastelería y abrió la caja.

Lo que vio no eran en absoluto los deliciosos dulces sicilianos que siempre había creído. Tiró todo en el pequeño fregadero, cortó el plástico con una cuchilla y abrió el agua al máximo para que el contenido se dispersara rápidamente. Encendió la caja de cartón y lo que quedaba del celofán con un encendedor. Luego, se lavó las manos varias veces con jabón y vinagre, y regresó corriendo a su lugar de trabajo, jurando que ese sería su último viaje de trabajo en un barco de crucero. Y así lo hizo.

Regresó a Giardini y pidió la mano de Maria, a quien se casó al mes siguiente. Después de la boda, se mudaron a Nueva York y, con esfuerzo y trabajo duro, alcanzaron alturas inimaginables en el campo de la restauración.

Sus clientes eran tan adinerados que no pagaban en el momento de salir de su restaurante. Solo dejaban su tarjeta de visita con la dirección a la que Nino enviaba la factura, que luego se pagaba cómodamente a través de una transferencia bancaria internacional.

Don Ciccio se sintió apenado por lo sucedido, sobre todo porque sus contactos en Nápoles no habían podido evitar esa inspección incauta e inesperada con perros de policía antidrogas.



quando aún no existía WhatsApp, la comunicación se realizaba a través de cartas. Esta carta, que proviene de los Estados Unidos y está fechada en 1969, está dirigida a Pippo Lentini



Nicola Zanghi y Gianfranco en Giardini Naxos



Lady Teresa



los brioche con helado



Santina, Nino, Maria y Totò en New York

IT RESTAURANT ZANGHI
Glen Cove

Nino and Nicola Zanghi changed the way Long Islanders viewed Italian-continental restaurants. From the early 1960s until 1991, by which time it was named Nicola's, their place stood out for Northern Italian, French and New American choices, traditional and inventive. Whole striped bass Provençale, lobster with Pernod, veal with morels, vitello tonnato, navarin of swordfish, duck with rhubarb and dried cherries, and game underscored the approach, as did the house-made pastries.



A pesar del entorno, las historias son verdaderas. Ah, olvidé mencionar que un día Nino recibió un paquete de Italia, lo abrió y encontró fruttini siciliani de mazapán en su interior, junto con una nota irónica que decía:

"Gracias por todo; un abrazo cariñoso, Don Ciccio"