Emilio Vitolo. Una vita per la ristorazione in America

Vincenzo Pascale (March 24, 2018)

Cos'è rimasto di Little Italy a Manhattan? Lo storico quartiere è infatti sempre più snaturato e mangiato da SoHo e da Chinatown. Sicuramente è rimasto il ristorante "Emilio's Ballato". Incontriamo Emilio Vitolo che dal 1989 ha rilevato e gestisce il locale storico nato nel 1956. "Io fuori dal mio ristorante sono un pesce fuor d'acqua. Mi manca l'ossigeno. In strada sono smarrito. Qui, nel ristorante, ci passo sette giorni a settimana." Anche la Domenica? "Certo. Alle otto di mattina sono qui. Mi rilasso. Ascolto la musica. Leggo. Sistemo qualche cosa nel ristorante. Il ristorante e' il mio mondo. E il mondo viene da me." "Io so fare solo questo. E continuero' a farlo. I am a winner (intercalare in inglese). Sono contento di essere nato povero. La poverta' mi ha dato una carica incredibile. Eppoi benedico l'America che mi ha dato il successo." Hanno mangiato da lui sia Obama che Trump. "Religione e politica fuori dal mio ristorante. Faccio il ristoratore."

A conversare con noi è Emilio Ballato (Emilio Vitolo all'anagrafe). E il mondo, almeno il jet set, viene

al suo ristorante. L'ultima presenza forte il Presidente Barack Obama con la figlia Malia.

Ci racconti la sua avventura americana.

"Sono arrivato in America nel 1969. Avevo 9 anni. Un'altra era. Un'altra America. La mia famiglia e' originaria di Sarno (Miezz a' Croce-tiene a precisare). L'impatto con New York non fu facile. Passare da una realta' di paese, semi agricolo,ad una metropoli fu difficile. Gangs giovanili. Bisognava difendersi. La citta' indurisce. La scuola non mi piaceva. Trascorrevo le mie giornate in una pasticceria.

Intanto la mia passione per la cucina ed il cibo cresceva. Successe che mia madre sia ammalo' ed io dovetti cucinare per l'intera famiglia (9 figli). Da allora posso dire che non ho piu' smesso. Una voce mi disse Emilio tu devi fare questo. Il cuoco è il tuo mestiere. A quindici anni fui assunto da una grande pasticceria nella Little Italy di Manhattan. Il lavoro non mi pesava. Imparai in fretta il mestiere di pasticciere. E nelle ore di pausa cucinavo anche per l'intera squadra di pasticcieri."

E l'avventura con il ristorante?

"Conoscevo il signor Ballato che apri il suo ristorante nel 1956 poi nel 1980 muore. Lo rileva la moglie ma non riesce a gestirlo. Il ristorante Ballato era gia' una istituzione nell'East Village (oggi NoLiTa). Andy Warhol, John Lennon erano spesso qui. Era un ritrovo di artisti. Quando la signora Ballato decide di cederlo mi feci avanti. Era il 1989. Al vecchio nome del signor Ballato associai il mio. Cosi' nacque Emilio Ballato (io sono Emilio Vitolo)."

E come ando'?

"L'inizio fu molto duro. Anzi direi i primi venti anni sono stati duri. Sono riuscito a tenere il ristorante aperto perchè ero socio in una azienda alimentare. I due introiti mi permettevano di andare avanti."

La svolta?

"Per caso. Ma non tanto. Avvenne nel 2011. Da allora non mi sono piu' fermato. Il pieno tutte le sere. Dal mio ristorante sono passati quasi tutti gli attori ed i cantanti piu' famosi (Oprah Winfrey, Janet Jackson, Michael Baldwin e tanti altri)."

Cosa accadde?

"Il locale e' stato sempre frequentato da musicisti ed artisti. David Bowie quando era a New York trascorreva interi pomeriggi con me. Mi parlava della sua vita, del suo mondo. Eravamo in ottimi rapporti. Lenny Kravitz viene spesso qui Billy Joel viene spesso qui. Qui ha celebrato un suo matrimonio (forse il terzo). Una sera Billy Joel venne con un giornalista di Rolling Stone appena passato al New York Times. Costui si interessa alla mia storia e dopo poco tempo mi ritrovo una pagina del New York Times dedicata a me. Era il 2011. Fu una benedizione. Quell'articolo è stato una manna per me. Un miracolo. Un grande periodo dopo l'articolo e tuttora continua."

Fortuna o altro?

"Io la definisco determinazione. Non ho mai mollato. Nemmeno nei momenti bui. A volte, per lunghi periodi, non mi prendevo la mia paga. Ma poi i risultati sono venuti. Passione, tanta determinazione e cortesia verso i clienti. Se non ami una cosa non la devi fare. Sei destinato a fallire. Io sono il ristorante. E' questa la mia vita."

E la visita di Obama?

"Un grande momento. Febbraio 2017. Una sorpresa. Sapevo che un mio mio cliente lavorava alla

Casa Bianca. Un giorno mi disse. Ti faro' una sorpresa. Dopo qualche giorni vidi dei SUV parcheggiati davanti al ristorante. Erano gli uomini della sicurezza del Presidente Obama. Entrarono, fecero delle verifiche e dopo alcuni minuti entro il Presidente Obama con la figlia Malia. Successivamente è venuta anche la First Lady Michelle Obama."

Ci racconti di questo dinner speciale?

"Il Presidente con la figlia Malia, mangiarono spaghetti al Pomodoro (la mia specialita') , linguine con gamberoni , una insalata di arugola e per dolce presero i cannoli. Fu molto cortese con me e si fermo' a parlare con il mio personale."

E l'attuale Presidente Trump?

"E' venuto varie volte quando era un uomo d'affari. Nel mio ristorante porte aperte per tutti. Religione e politica fuori dal mio ristorante. Faccio il ristoratore."

Altri momenti da ricordare?

"Tanti. Ma devo ringraziare l'attore/cantante Lanny Kravitz. Un giorno venne a cena e mi fece notare che l'ingresso era in cattivo stato. Gli dissi che non potevo permettermi di ripararlo. A fine cena lascio un assegno per riparare l'ingresso. Gli saro' sempre riconoscente."

Lei si definisce un ristoratore di successo?

"Io so fare solo questo. E continuero' a farlo. I am a winner (intercalare in inglese). Sono contento di essere nato povero. La poverta' mi ha dato una carica incredibile. Eppoi benedico l'America che mi ha dato il successo."

Ma lei vorrebbe investire in Italia?

"A volte ci penso. Se lo faro', sara' un successo. Tutto il mondo è paese. Io sono spesso in Italia. Studio i ristoranti, li vado a provare. Vado ad incontrare produttori dai quali compro i miei prodotti. L'Italia di oggi è molto diversa da quella che ho lasciato io."

Emilio's Ballato
55 E Houston St, New York, NY 10012
(212) 274-8881

Source URL: http://newsite.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/emilio-vitolo-una-vita-la-ristorazione-in-america

Links
[1] http://newsite.iitaly.org/files/emilioballatopng