

# MARIO VITELLI UNA VITA PER LA RISTORAZIONE

di Marcella Rossi Spadea

Smagrito nel fisico e, soprattutto, con il morale accartocciato da quel genere di dolori che, colpendo gli affetti più cari, sono difficilissimi da lenire, trovo Davide Vitelli, detto Mario, profondamente cambiato. Lungo e allampanato come un pioppo ai primi rigori dell'inverno, mi viene incontro nel salone a pianoterra del suo ristorante immerso in un verde pre-collinare.

Della possanza di un tempo che lo rendeva simile a un armadio-guardaroba è rimasta l'altezza e, sul volto, la mobilità di occhi attenti, indagatori, intelligenti. Gli è rimasta anche la tipicità nel vestire. Una volta usava dai fumi della sua cucina con un altissimo cappello da cuo-

co e una «parranza» lunga fino a terra; oggi lo trovo infilato in un paio di stranissimi pantaloni blu e rossi, disegno e tessuto caratteristici da tovaglia rustica; in testa, un berrettuccio di lana colorata buono per tenere a bada l'umidità autunnale.

«Mario del Pennile» lo chiamano gli ascolani, dal nome del ristorante che lui manda avanti. Al secolo è Davide Vitelli, classe 1920, nativo di Porto S. Giorgio, ma da sempre ascolano e da sempre nel settore della ristorazione.

Cominciò a undici anni. A quei tempi non c'era la scuola d'obbligo e i carabinieri andavano per le case solo a stanare i renitenti alla leva non quelli alla scuo-

la. A quei tempi, se un genitore voleva, o era costretto, che suo figlio non mangiasse a ufo, anche un fanciullo di undici anni faceva il fagottello e se ne andava cittadino del mondo.

Davide, con la sua pagella di 5ª elementare, dopo un breve periodo di apprendistato in una barberia, sentì l'impulso fortissimo di mettersi a fare il cameriere e s'intrufolò nel caffè S. Marco di Piazza del Popolo. Rinomatissimo all'epoca, il locale aveva ristorante, bar, torrefazione, grotto per giocare a carte e a biliardo.

«Sandro Maccari ne era il proprietario — ricorda Mario — un uomo con idee d'avanguardia che in Ascoli non è stato capito. Quando ancora in Italia lo «snack» non esisteva, lui l'aveva nel suo locale. La prima cosa che fece fu quella di... ribattezzarmi. Anche un cameriere doveva avere, in quel posto chic, un nome d'arte. Davide «suonava» male e diventò Mario. L'Ascoli bene veniva lì a mangiare. Un pranzo completo costava tre lire e mezzo, ma i «signori» spendevano 70-80 lire a botta, pagavano con un pezzo da cento lasciandomi il resto per mancia. Quando li vedevo arrivare, più che correre io volavo letteralmente. Il mio stipendio era di 40 lire ma a fine mese arrivavo a racimolarne mille e la famosa canzoncina era ancora di là a venire. Questo per chiarire che razza di locale fosse il S. Marco di allora.

I Bernetti, i Marcatili, gli Stelluti-Seala, i Calzecchi-Onesti passano davanti alla memoria di Mario.

Da lì, quando il locale smise la ristorazione nel 1934, Mario passò alle dipendenze del «Picchio» dove conobbe la futura moglie, la sora Rosina, nipote del proprietario Guiduccio.

«Abbiamo trascorso una vita matrimoniale uniti nella gioia e nel dolore». Quattro i figli viventi di Mario; nell'ordine: Giorgio, proprietario del «Mix» sotto le logge di piazza del Popolo; Davide, che conduce il «Mister Okay», Marco e Mariolino che affiancano il padre al «Pennile».

Nel 1952, sotto l'impulso di un capriccio, Mario partì per Caracas e riuscì, con il suo piglio deciso e le sue qualità, a prendere la gestione del più rinomato ristorante della capitale venezuelana il «Cadillac». La faccenda s'era già avviata su un piano di completa soddisfazione quando... «Mi ammalai e fui costretto a tornare in Italia. Ma, tutto sommato, ero nato sotto una buona stella perché qui in città trovai subito lavoro come capo dei servizi di sala al Jolly di via De Gasperi».

Era il 1955, il locale era considerato il più «in» fra i pochi che Ascoli possedeva, anche perché facente parte di una grossa catena alberghiera a livello nazionale.

«Per tutto il tempo della mia permanenza al Jolly ebbi notevoli soddisfazio-



In questa foto allegorica Mario Vitelli vuole esprimere la sua preferenza ai prodotti genuini e "casarecci" contestando quanto di sofisticato offre l'attuale ristorazione.