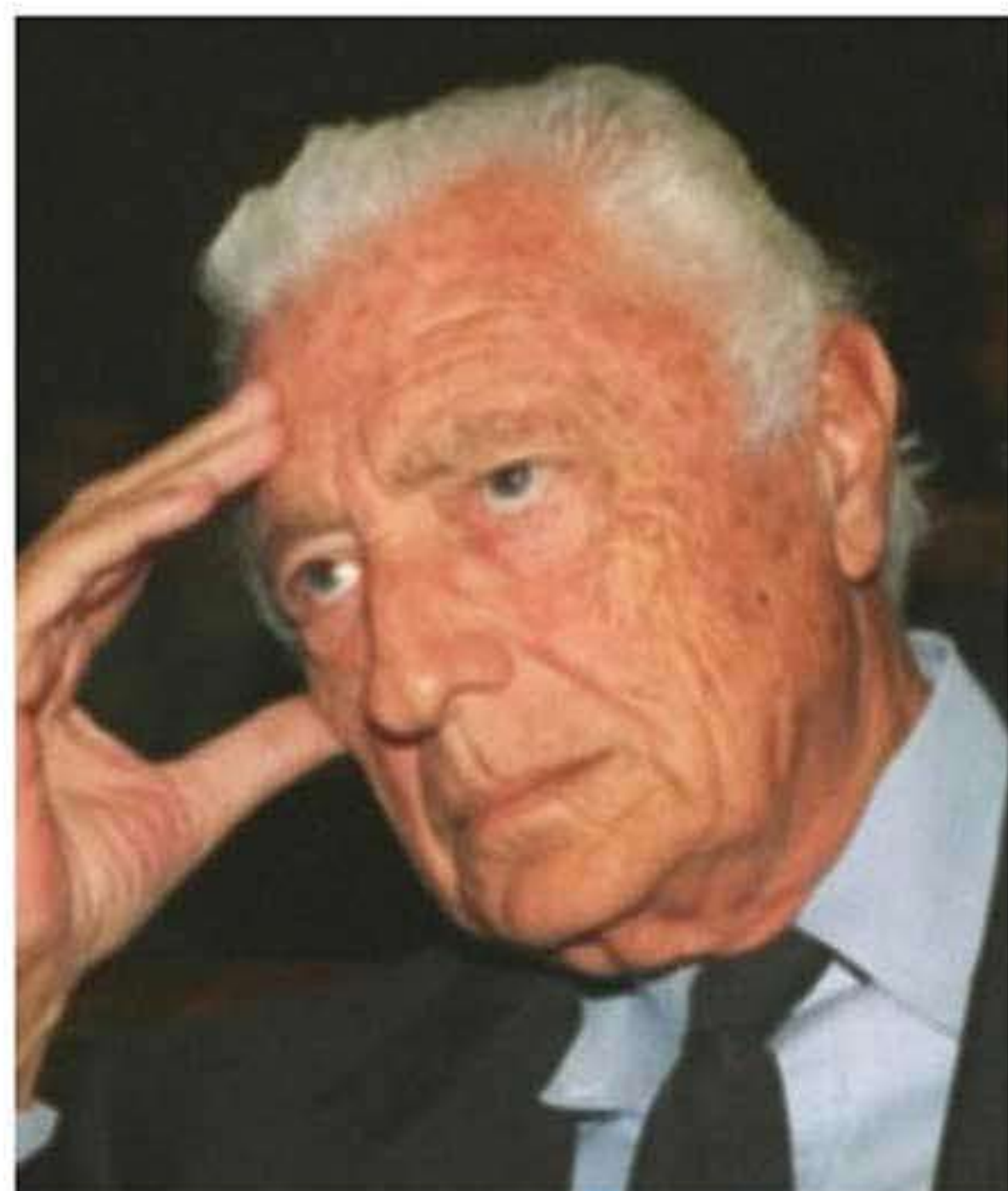


## Quei 200 cuochi al servizio di principi e ambasciatori

ROIO DEL SANGRO. Hanno servito re, imperatori, zar, principi, conti, ambasciatori e imprenditori. Un esempio recente? Filippo Di Renzo è stato cuoco di Gianni Agnelli. Prima di lui a Torino alla...



ROIO DEL SANGRO. Hanno servito re, imperatori, zar, principi, conti, ambasciatori e imprenditori. Un esempio recente? **Filippo Di Renzo** è stato cuoco di **Gianni Agnelli**. Prima di lui a Torino alla corte dell'Avvocato c'era stato **Filippo Mario Liberatore**. **Nicolino D'Amico**, invece, è stato cuoco della famiglia di **Umberto Agnelli**. A **Carlos Andres Perez**, presidente del Venezuela dal 1974 al 1979, ha cucinato **Romano Coletta**. **Bruno De Lucia** ha servito **Jimmy Carter**, ex presidente degli Stati Uniti, poi **Giovanni di Borbone**, padre di re **Juan Carlos**, e la regina **Elisabetta**; **Adelco Marcovecchio**, l'attore americano **Henry Fonda**, mentre **Mario Rocco Colaizzo** ha cucinato per il banchiere **Enrico Cuccia**. Per il principe **Karim Aga Khan**, a Parigi, sono stati ai fornelli **Antonio Lannutti**, **Filippo Mario Liberatore** e **Giustino Pellegrini**. **Luchino Visconti**, invece tra i cuochi roiesi ha avuto **Giulio De Sanctis**. **Salvatore Di Carlo** è stato lo chef di **Nicola II Romanov**, l'ultimo imperatore di Russia.

L'elenco sarebbe interminabile visto che i cuochi partiti da questa terra e approdati alla corte di personaggi famosi sono stati almeno duecento. Tant'è che all'ingresso del paese è stato eretto un monumento al cuoco, ideato da **Armando Martinelli**. Agli inizi del Novecento i maestri della cucina erano i francesi, poi la maestria degli chef d'Oltralpe è stata superata a pieni voti da quella italiana e sangrina in particolare.

Uno dei cuochi di spicco del paese e oggi in pensione è **Filippo Coletta**, 90 anni il prossimo luglio: è stato per due anni in casa di **Edda Mussolini**, in via Angelo Secchi, ai Parioli, a Roma. «Poi», racconta Coletta, «ho conosciuto **Rachele Mussolini**. Un giorno Edda mi disse: "Oggi viene mamma e ti insegna a fare le polpette". "A me insegna le polpette?", le risposi. E andò proprio così. Comunque iniziai questo lavoro a 13 anni, in via Lombardia a Roma, dal principe **Boncompagni**, che era governatore della città. Facevo il lavapiatti e la cuoca si chiamava **Carmela**. Non arrivavo alla vasca di marmo per quanto ero piccolo e dovevo mettere uno sgabello sotto i piedi per lavare i piatti. Poi sono stato dal principe **Baldini** e dai **Borghesi**. Erano gli anni Quaranta. A 25-26 anni», sottolinea Coletta, in attività fino a 77 anni, «ho cominciato a cucinare. Quindi il trasferimento a Firenze, dai **Frescobaldi**, che annualmente ospitavano il principe **Carlo d'Inghilterra**. Nel Dopoguerra sono stato in casa Mussolini, da Edda per due anni. Poi dal principe **Borromeo**, all'Isolabella, sul lago Maggiore. All'epoca prendevo 3.500 lire al mese. Ho cucinato anche a un pranzo per **Totò** che a un mio cameriere regalò 10mila lire di mancia».

**Nicolino Coletta**, invece, ha 63 anni: anche lui partì appena tredicenne per Roma come lavapiatti. Poi divenne assistente di cucina: era incaricato di pulire patate e carote. Si trovava nella ex Cecoslovacchia, a 18 anni, nell'ambasciata del Brasile, quando il Paese fu invaso dai carri armati sovietici. «Quell'ambasciatore era stato a Roma per 8 anni», racconta Nicolino Coletta, «e voleva un cuoco italiano». Ma Coletta è uno di quelli che per lavoro ha girato il mondo. «A Roma col principe **Ruspoli**, poi a Milano dall'imprenditore **Campiglio**, poi ancora a Roma all'hotel Vittoria, poi a Bruxelles, quindi ancora a Praga, nel 1969 a Londra, nell'ambasciata di Spagna e in quella d'Olanda, poi in Germania nell'ambasciata d'Italia, ancora a Londra nell'ambasciata del Belgio. Quindi a Caracas, in Venezuela, in un ristorante. Per un totale di 12 anni consecutivi all'estero». Altre parentesi in Italia, fino a oggi in cui è a Bologna da privati. «Facevamo e facciamo autentiche opere d'arte», commenta Coletta, «un mestiere che se ti prende, ti cambia la vita in tutti i sensi, ma che la cambia anche a chi ha bisogno di noi. Sì sì, rifarei questa scelta». (r.o.)