



In apertura, Gerardo Bruno, il presidente del ristorante San Pietro, e suo fratello Antonio, lo chef, la cui formazione si è svolta presso celebri ristoranti nel nostro paese (come il Rizzi di Roma, l'Hotel Amalfi di Venezia e il ristorante La Rina di Genova, dove ha lavorato con lo chef Carlo Bissolotti, dal quale ha appreso la raffinata arte della preparazione del pesce) e i migliori locali italiani di New York. Qui sopra, la sala principale del San Pietro, sull'elegante 54<sup>a</sup> strada di Manhattan

## Uno spicchio d'Italia nella Grande Mela

Benvenuti al San Pietro, riconosciuto come "il migliore ristorante italiano fuori d'Italia" nell'ambito del Premio Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo. La sua storia è anche quella dei fratelli Bruno, i primi a mettere in un menù newyorkese fave e cicoria, branzino al sale e colatura di alici

di Gilda Ciaruffoli

Quando Antonio e Gerardo Bruno atterrarono su suolo americano, il piatto più noto della cucina italiana negli USA era il vitello alla parmigiana. Pura invenzione. Come lo era l'usanza comune di servire la carne con un piatto di pasta di accompagnamento. L'anno era il 1976 e i fratelli Bruno, nati e cresciuti a Salerno – diplomati presso l'Istituto Alberghiero di Potenza il primo (lo chef), e in amministrazione alberghiera il secondo – ci misero davvero poco a rendersi conto di come a Manhattan mancasse una rappresentazione reale della cucina del sud Italia. Quale sfida poteva rivelarsi più invitante per due giovani, ma preparatissimi e intraprendenti, esperti della materia come loro? Fu così che nel 1984 decisero di aprir-

ne uno loro di ristorante, sull'81<sup>a</sup> strada: e quello del Sistina fu un successo immediato. Tra i ricordi più cari del periodo per Antonio e Gerardo, l'amicizia con Marcello Mastroianni. «Ogni qual volta Marcello passava a Manhattan veniva dritto al Sistina, dove in cucina, con nostro grande piacere, amava improvvisare i suoi piatti casalinghi», ricordano i due fratelli. L'entusiasmo suscitato dalla loro genuina cucina meridionale fu tale che, nel 1992, venne inaugurato un locale più grande, l'oggi pluripremiato San Pietro, sull'elegante 54<sup>a</sup> strada. In menù proposte basate sull'antico precetto di una dieta sana e bilanciata, secondo la tradizione della Scuola Medica Salernitana dei secoli X e XII. Pioniere in America, Antonio ha infatti riscoperto

alcune antiche ricette della tradizione campana dando loro una nuova e più fresca vitalità: come il branzino al sale, che reintroduce il metodo di cottura – già noto ai tempi dell'Impero Romano – di cucinare il pesce in crosta di sale; o la colatura d'alicci, un altro piatto di tradizione millenaria che consiste nel fermentare le acciughe all'interno di un vaso di argilla e ricavarne un succo con cui condire la pasta. Per rimanere fedele alle proprie radici culinarie, ogni settimana Antonio fa arrivare direttamente da Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna l'85% degli ingredienti che utilizza, dalla verdura fresca, ai formaggi, alla pasta. Inoltre lo chef seleziona personalmente le migliori carni provenienti da Nuova Zelanda, Stato di New York e Canada, così come il migliore pescato tra cui acciughe, pesce San Pietro, moscardini e frutti di mare di

## Come la Scuola Salernitana insegna

«Nutriente per il corpo e l'anima. Questo è il nostro motto, che esprime la saggezza dei nostri antenati originari di Salerno», spiega lo Chef Antonio Bruno, che prosegue: «manteniamo viva questa filosofia nella nostra cultura così come nella nostra cucina». I gestori del San Pietro, infatti, sono rimasti fedeli a un'antica tradizione che affonda le sue radici nella grande Scuola Medica Salernitana attiva tra il X e il XII secolo. Non solo prima scuola medica occidentale, questa celeberrima istituzione fu anche la prima a dare accesso alle donne e a quasi ogni credo religioso. «La Scuola di Salerno promuoveva una dieta sana e bilanciata, regolare esercizio fisico e uno stile di vita a basso indice di stress. Una prescrizione notevole, oggi ancora attuale», ci spiegano i fratelli Bruno. «Fedeli a questa tradizione, mettiamo le verdure fresche alla base di ogni piatto del nostro menù. Ogni settimana proponiamo, direttamente dal Mar Mediterraneo, una varietà di pescato davvero unica, che include il pesce San Pietro e le prelibate acciughe della costa ischitana. Per una cucina sana e a basso contenuto di colesterolo, usiamo solamente il miglior olio extra vergine di oliva, con acidità dello 0% proveniente dalle nostre tenute di famiglia a Salerno. Le nostre cantine sono rifornite con le più prestigiose etichette di vino al mondo e siamo fieri di poter offrire ai nostri clienti la più completa selezione di vini del sud Italia, che comprende vitigni antichi come l'Aglianico». Per nutrire l'anima, il San Pietro promuove anche la storia e la cultura italiane, sia preparando feste in stile antica Roma, sia promuovendo un nuovo libro sull'impero di Cesare.

## Eccellenza premiata

Oltre al recente Premio Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo, negli anni il San Pietro ha ricevuto numerose onorificenze e riconoscimenti in Italia e negli Stati Uniti. Tra i principali, ricordiamo quello come miglior ristorante italiano negli Stati Uniti dalla città di Giffoni; il premio per la più autentica cucina italiana e la migliore carta dei vini ricevuto dal governo italiano, e il premio miglior ristorante italiano all'estero dall'Istituto Ambasciate Ambasciatori della Cucina Italiana. Negli Stati Uniti, il ristorante ha ricevuto il premio d'eccellenza dal Wine Spectator dal 2001 al 2009, il premio cinque stelle diamante dell'American Academy of Hospitality Sciences, il Premio distinzione della guida Zagat e il premio Chefs 2000.