



COMUNE DI MASSA LUBRENSE



SERVIZIO CIVILE NAZIONALE

PROGETTO BIBLIOPOLIS

Obiettivo: BIBLIOTECA DI STORIA PATRIA ON-LINE

In collaborazione con



Sede di Massa Lubrense

N° DI INSERIMENTO: 147

TITOLO: *Locale Storico Antico Francisciello da Peppino*

- **LIVELLO BIBLIOGRAFICO:** Monografia
- **TIPO DI DOCUMENTO:** Testo a stampa (moderno)
- **AUTORE:** Antonino Cuomo, a cura di
- **LUOGO DI PUBBLICAZIONE:** Sorrento
- **DATA DI PUBBLICAZIONE:** 1995
- **EDITORE:** Associazione Studi Storici Sorrentini
- **TIPOGRAFIA:** Tipolitografia Somma
- **LUOGO DI STAMPA:** Castellammare di Stabia
- **DATA DI STAMPA:** 1995
- **EDIZIONE:** 1995
- **LINGUA DI PUBBLICAZIONE:** Italiano

- **DESCRIZIONE FISICA:**
 - **FORMATO:** (21 cm x 15 cm)
 - **VOLUMI:** 1 **TOMI:** /
 - **PAGINE:** 32
 - **TAVOLE:** Volume illustrato
 - **ALLEGATI:** /

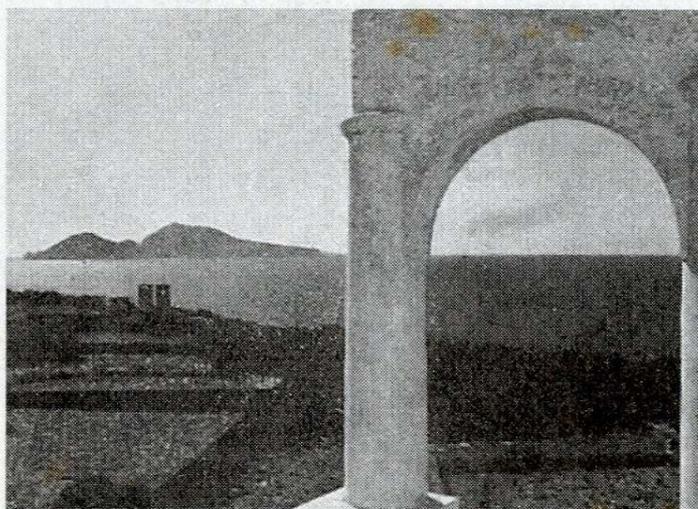
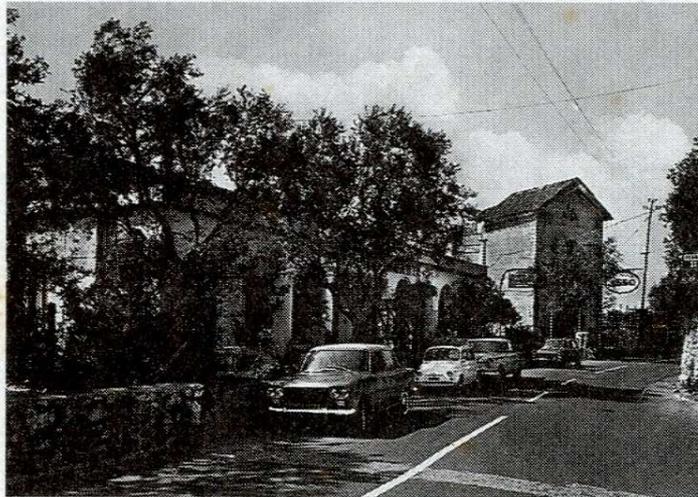
- **ISBN:** /

- **NOTE GENERALI:** Scheda redatta da Gennaro Galano e Francesco Foti il 03/11/2015

Locale Storico

*Antico Francischiello
da Peppino*

a cura di
Antonino Cuomo



Associazione Studi Storici Sorrentini

Locale Storico

*Antico Francischiello
da Peppino*

a cura di
Antonino Cuomo

by 1995 Associazione Studi Storici Sorrentini
Corso Italia - Sorrento

Printed in Italy
1^a Edizione agosto 1995

Fotocomposizione: Photocomp 2000 - Napoli

Fotolito: Link Union - Napoli

Impaginazione e grafica: Tonia Canta

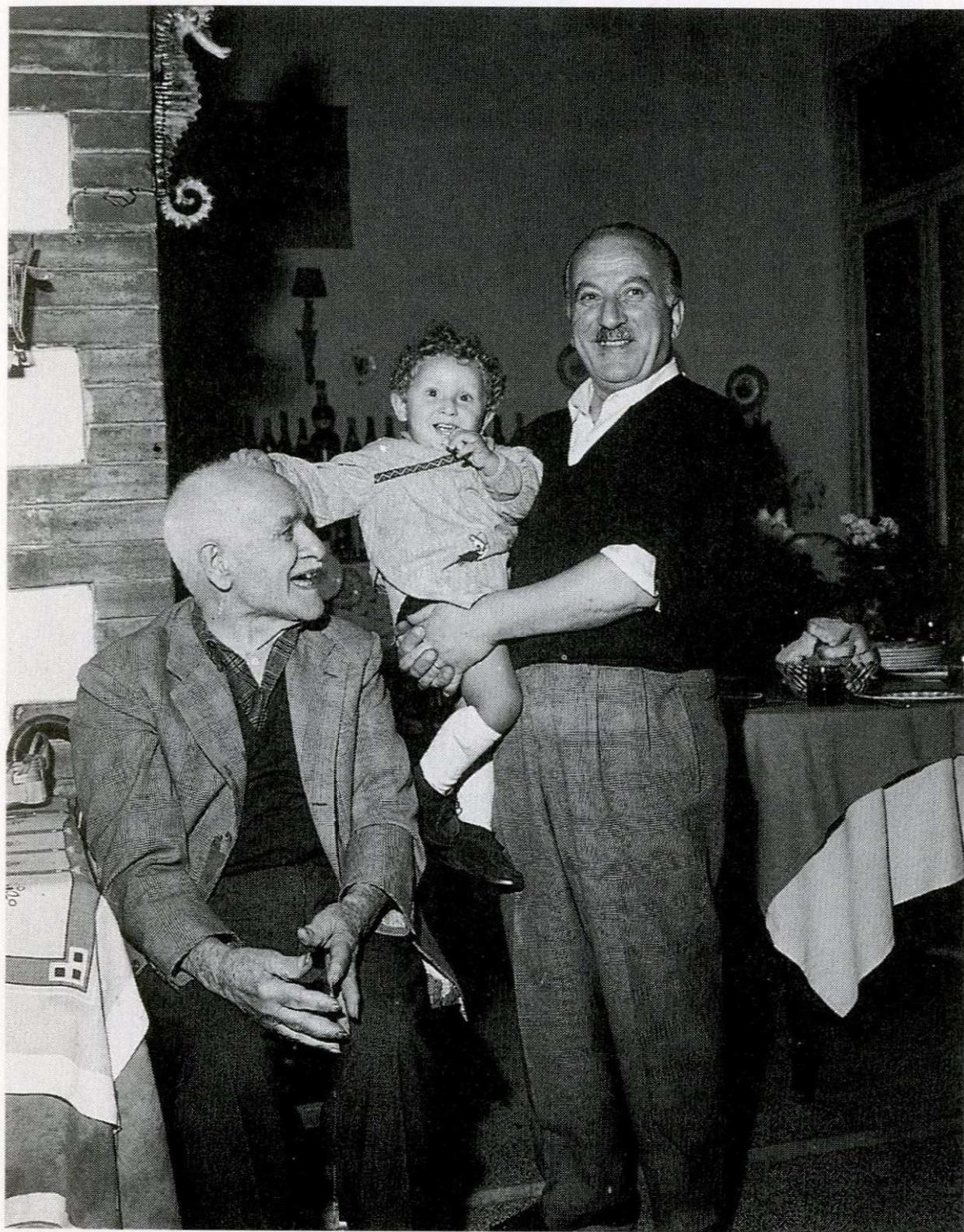
Stampa: Tipolitografia Somma - C/mare di Stabia - (NA)

Allestimento: Antonio Tonti - Casandrino - Napoli

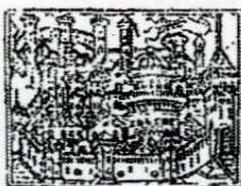
In copertina:

Ingresso all'Antico Francischiello

Panorama di Capri dalla terrazza del ristorante



Le «tre generazioni» dell'Antico Francischiello: Francesco senior, Peppino ed il piccolo Francesco.



LOCALI STORICI D'ITALIA

Milano, 3 maggio 1994

Egregio Signor
Giuseppe Gargiulo
RISTORANTE ANTICO FRANCESCHIELLO
DA PEPPINO
Via Villazzano, 27
80061 MASSA LUBRENSE NA

Egregio signor Gargiulo,

sono lieto di comunicarLe, a nome del Consiglio direttivo e mio personale, che il Suo prestigioso Ristorante Antico Franceschiello da Peppino è stato ammesso unanimemente tra i Locali storici d'Italia in qualità di Socio effettivo.

Nel rivolgerLe il benvenuto nel Sodalizio che riunisce l'élite dell'ospitalità culturale italiana e in attesa di un prossimo incontro, unisco i più cordiali saluti.

Enrico Guagnini
Segretario generale

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Enrico Guagnini', written in a cursive style.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
DI NAPOLI

PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO ECONOMICO

DIPLOMA
CON MEDAGLIA D'ORO



RILASCIATO A *lla ditta Gargiulo Francesco*
PER *57 anni di ininterrotta attività*
commerciale

NAPOLI 6 FEB. 1966

IL SEGRETARIO GENERALE

IL PRESIDENTE

[Signature]

Così comincia la storia dell'ultimo "*Ristorante Francischiello*", quello attuale e, dopo l'acquisto della proprietà del complesso immobiliare, definitivo!

Dalla piccola stanza di proprietà Cozzolino al centro di Massa Lubrense (nel 1909), all'appartamento con terrazza dei Romano al Villazzano (negli anni trenta), alle ampie sale con la grande area panoramica (poi coperta e chiusa a vetri in una ricchezza di verde, come in una serra), con i vani soprastanti, di proprietà del comandante Achille Lauro.

Era la nuova era che aveva inizio, perchè il testimone cominciava a passare dal vecchio *Francischiello* ai figli.

E' l'eterna legge della vita che trova sempre più conferma, specie quando chi riceve il compito di continuare lo sa svolgere, assumendone le responsabilità e rispondendo con entusiasmo e coraggio alle avversità della vita, sempre pronte ad ... apparire nei momenti difficili di ogni azienda. Ed in queste affermazioni è la traccia del *Francischiello* che, nella tradizione, vive ancora – e lo vivrà per moltissimi anni il successo per la gioia di una clientela non certo in diminuzione.

Al "fondatore" è successo il figlio Giuseppe – *Peppino* – il quale è giunto ad assumere le redini dell'azienda per aver seguito la strada della "gavetta" apprendendo i segreti della cucina alla scuola della nonna e della madre e poi, in special modo nei dolci, presso "maestri" esterni, ma affettuosi e generosi.

È lo stesso *Peppino* che racconta i particolari in una

delle interviste rilasciata, in occasione della realizzazione del progetto "Operazione Conoscenza", ad Annunziata Berrino e Rachele Gargiulo: *"Avevo sette, otto anni, di mattina andavo a scuola, ho fatto fino alla quinta, e dopo la scuola me ne andavo dal pasticciere ... che era il migliore della penisola sorrentina, Salvatore Russo si chiamava ... era talmente bravo e poi mi voleva talmente bene ... lui mi faceva vedere, quando pesava la farina, lo zucchero, le proporzioni, allora io prendevo e scrivevo, scrivevo, ancora ce l'ho scritto!"* Ecco come si spiega il pregio dolciario del *Ristorante Francischiello* ove sono nate le "delizie al limone", quel ricercatissimo dolce "bianco" (per il colore chiamato anche "zizze 'e monache") che oggi è il più diffuso in penisola sorrentina.

Le lezioni erano impartite sfruttando un forno a legna (non poteva essere diversamente, data l'epoca, misurando la temperatura giusta inserendo all'interno la propria mano) e la pratica cominciò organizzando matrimoni a domicilio e facendosi apprezzare per la bontà dei cibi e per l'onestà del suo comportamento.

"Nella razza di mia nonna erano proprio specializzati a cucinare: ma talmente che cucinavano saporito, figuratevi che io quando mangiavo dalla nonna mi ricordo che faceva delle cose ... il baccalà lo faceva talmente saporito ..."

Ma il periodo del grande balzo del *Ristorante* si è verificato nel dopo guerra (l'ultima), quando il vecchio *Francischiello* poté contare sui figli Giuseppe, Riccardo e Maria!

Cominciava la strada del successo, dell'entrata di

quello che era un modesto ristorante nel gotha delle grandi aziende ristoratrici!

Anche questo secondo salto di qualità è legato alla presenza di una donna!

Peppino, nel 1960, a 47 anni contrae matrimonio con *Giuseppina (Pina) Di Maio*, che gli porta, con la giovanissima età, l'entusiasmo e la tenacia nel lavoro, accoppiati all'intelligenza ed al garbo nel contatto con la molteplice clientela, con due figli, tutti impegnati nella continuazione dell'azienda.

L'atmosfera è particolare: non sembra di entrare in una comune "sala-ristorante", disadorna e fredda, o arricchita in modo anonimo. Appena si varca l'ingresso – dal porticato rientrante dalla via pubblica – si ha l'impressione di immettersi in un ambiente familiare: al centro, con fantasia si presentano i variopinti e ... provocanti antipasti, mentre nella saletta a destra si scorge *Donna Pina* che prepara – da servire caldissime – le "pizzette" fritte con pomodoro e parmigiano per ... ingannare l'attesa del pranzo. Tavoli con piatti di porcellana a disegni variopinti, complesso familiare ed accogliente senza escludere uno spazio per chi ama la riservatezza o non vuol far sentire il suo ... chiasso (come accade al Club sorrentino degli ex allievi della badia benedettina di *Cava dei Tirreni*).

* * * * *

Questo è il nuovo, anche se *Antico Francischiello*, ove cominciano le feste del Comandante Lauro, i pranzi di

S.A. Reale la Duchessa Anna d'Aosta e delle Duchesse di Serracapriola e le cene della nobiltà napoletana; il ricevimento della Texas Instrument Co. con l'intervento del Sindaco di New York; i pranzi degli uomini politici ed anche di Gianfranco Fini, da poche ore nominato – per la prima volta segretario politico del M.S.I., in successione a Giorgio Almirante. Ed, in occasione della grande Assemblea dall'Associazione Nazionale Comuni Italiani, il *Francischiello* fu fra i più ricercati ed apprezzati.

Ma i personaggi che più fanno memoria e più rendono celebre un pubblico locale sono sempre gli attori ed i registi, gli scrittori e gli artisti. E *Peppino* e *Pina* ne hanno ricevuti di ogni nazionalità. Molti in occasione delle varie edizioni degli *Incontri del Cinema di Sorrento*, molti altri richiamati dalla sempre buona cucina, dall'ambiente particolare e dalla cordialità nell'accoglienza.

Marcello Mastroianni, Katleen e Patricia Kennedy, King Vidor, George Stevens, Jhon Huston, William Wyler con il regista Clouzot (in occasione degli *Incontri* del 1970 con l'U.S.A.); la delegazione sovietica (URSS nel 1972) e Billy Wilder ed Antony Quen (che lasciò anche la dichiarazione "I am in a beautiful place, Savornie, wonderful food, Best most important I am amone friends"), gli Scandinavi nel 1978, Akira Kurosawa nel 1981 (per limitarne le citazioni).

"All'ideale che non ha tramonti!

Alla bellezza che non sa dolori!" così ha scritto Mita Medici.

"Verrà la morte e avrà i tuoi ... gnocchi", ha espresso Pinto Patitucci.

“Da Peppino ho mangiato una torta meravigliosa” ha dichiarato Sandra Mondaini.

E Luigi Montini ha rivolto un invito: “Conservate questo luogo meraviglioso come se fosse la ‘Svizzera’, ne vale la pena”. Ed a lui si associava Benedetta Buccellato.

Nè agli appuntamenti è mai mancato Vittorio Sgarbi, come Paolo Ferrari, Lina Wertmuller, Luigi Soldati (che ha dichiarato la sua soddisfazione perchè “dopo Peppino, cosa più si può pretendere nella vita?”), Stefania Sandrelli e Nino Frassica (che hanno espresso il desiderio di “venire a vivere a Sorrento”), Saverio Ferragamo, Peppino di Capri, Pippo Franco (che ha lasciato un “grazie agli amici dell’Antico *Francischiello*”), Dario Argento. Rosalia Maggio.

E, fra gli ospiti illustri, si possono anche elencare l’ambasciatore indiano alla FAO e l’ambasciatore dell’Honduras, i vari ambasciatori che si succedono in Italia in rappresentanza dei Presidenti degli U.S.A.

L’ultimo ospite in cui *Donna Pina* ha fatto ... centro è stato il grande Luciano Pavarotti, il quale proprio alcune settimane fa ha telefonato perchè ha chiesto di ricevere una bottiglia di liquore di arancia che ha gustato e di cui sentiva la mancanza e la nostalgia.

Proprio così, perchè oltre al variopinto “antipasto alla *Francischiello*”, al “risotto alla pescatore” (altra specialità realizzata per la prima volta in questo ristorante), alla famosa “zuppa inglese” (confezionata “a stella” in occasione dei 90 anni di Achille Lauro), *Donna Pina* (che di fatto ha sostituito il marito nella direzione, particolare, della cucina) ha una passione del tutto personale nella

produzione di liquori, fra i quali ... consiglieremmo quello di alloro.

Per il futuro? Non c'è problema: con la terza generazione con *Francesco* e *Firminia* (i due figli di *Peppino*) che sono le "due braccia forti" è assicurata la ... continuazione.

Per la delizia dei sempre più numerosi clienti!

Mancano soli 14 anni per festeggiare il Centenario dell'*Antico Ristorante Francischiello*!

Ci auguriamo di esserci!