



Romolo Algeni e la sua idea dell'accoglienza italiana

Difficile trovare un aggettivo per descrivere la storia di **Romolo Algeni**, per il semplice motivo che la gamma è troppo estesa, dall'avventuroso degli anni '80 all'affettuoso rigore che lo contraddistingue quando accoglie gli ospiti nelle sale di **Paola's**, [il ristorante a la page di Madison Avenue](#), dove è approdato nel 2005, dopo un lungo percorso professionale che lo ha visto nei ruoli più inconsueti.

Infatti, negli Stati Uniti, Romolo Algeni è arrivato nel 1990, dopo aver imparato in Italia cos'era la grande ristorazione. In un modo curioso, però, come racconta lui stesso.

“Lavoravo per una grande azienda di mobili, in Brianza, a cui feci vincere un bando (grazie ad un'intuizione geniale *ndr*) per la fornitura di scrivanie di un importante ente pubblico. Da lì la promozione, mesi e mesi in giro per l'Italia per seguire queste forniture. E si sa, in giro per l'Italia si mangia bene ovunque. Ma a me interessava capire di più del dietro le quinte, dei vini, del servizio”.



Fu così che, ristorante dopo ristorante, in Romolo nacque la passione per il mestiere.

“Volevo lavorare nella ristorazione, ma esportando il made in Italy che, in quegli anni, non era ancora così celebrato. Fu quella la spinta che mi fece arrivare a New York, a Soho per la precisione, dove un incontro con **Jeffrey Murray**, uno chef californiano, fece nascere un progetto di cucina fusion tra Oriente, America Latina e Italia. Fu un successo clamoroso” racconta **Romolo Algeni, in arte Pepito**.

La storia è nota; dieci anni di gestione del **Baraonda**, locale

cult newyorchese sotto la sua direzione; sette **Honoring of Excellent da Wine Spectator** per la miglior carta dei vini della Grande Mela. Poi l'incontro con **Paola Bottero**, abruzzese come lui, fondatrice nel 1983 del [Paola's, in Madison Avenue](#). "Ci siamo trovati subito in sintonia sull'idea che doveva dare nuovo smalto al locale: raccontare l'Italian dreams. Gli americani adorano l'Italia e vogliono riconoscerla nei piatti che mangiano. Paola, oggi affiancata da **Matteo Calciati** (un passato a Le Cirque e Sirio), rappresenta alla perfezione la cucina italiana" racconta Romolo Algeni che, nel suo ruolo di general manager, si occupa quotidianamente degli acquisti di food & beverage.



Da sinistra: Matteo Calciati e Romolo Algeni

"Prestiamo molta attenzione all'organic food per le nostre ricette, siano esse tradizionali che innovative. Abbiamo una clientela esigente sul piano della qualità e del benessere e vogliamo perseguire questo stile distintivo".

Ma il film vero va in scena **nella sala del Paola's**, dove la brigata sa raccontare, sotto la sua guida, i piatti trasferendo agli ospiti la percezione di trovarsi "su una terrazza di Sorrento piuttosto che nel cuore di una città rinascimentale toscana" confida Pepito.

"Per noi è fondamentale il servizio di sala e la nostra brigata è fortemente motivata anche grazie alle regole che abbiamo applicato: no doppi turni, forti incentivi economici dettati dalle mance e dall'essere in regola. E il piacere privilegiato di servire il gotha della vita newyorkese. Basti pensare alle parole di **Robert De Niro** rivolte a Matteo Calciati: ma come hanno fatto a lasciarti andar via da Le Cirque?" spiega Romolo Algeni, vero animatore da oltre vent'anni del made in Italy a New York.

Luigi Franchi

luigifranchi@salaecucina.it