

ROSANNA DI MICHELE, DA INFERMIERA A VASTO A CHEF A NEW YORK

4 Maggio 2020

di Rosa Anna Buonomo



VASTO – Da infermiera in ospedale a chef di fama internazionale. Da Vasto (Chieti) a New York, mossa dal coraggio, dalla voglia di mettersi in gioco e da un grande talento per i fornelli. Un talento naturale, una passione nata quando era bambina nella cucina di casa e in quella della pizzeria di famiglia a Casalbordino.

È innamorata del suo Abruzzo, **Rosanna Di Michele**. E porta alto il nome della sua regione nella Grande Mela, proponendo piatti della tradizione culinaria locale e italiana. Classe 1966,

le sue prime lasagne le ha preparate all'età di 8 anni.

“Sia il lavoro da infermiera che quello di chef sono parti fondamentali della mia vita”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Diventare infermiera è stata una scelta, seppur in età molto giovane, dettata dal voler rendersi utile aiutando concretamente le persone bisognose. Questo lavoro mi ha insegnato tanto e dato altrettante soddisfazioni. La cucina è stata la mia condizione di vita di sempre con l'attività di famiglia di mamma e papà a Casalbordino, mio paese di origine. Le mie amichette cucinavano cibi finti per le bambole, io preparavo la pasta per le mie sorelline”.

La pizzeria Da Angelo, il nome del papà di Rosanna, è un punto di riferimento per Casalbordino negli anni Settanta e Ottanta. Una pizzeria a conduzione familiare in cui la chef in erba sperimenta la passione per la cucina.

“Mia mamma in pizzeria cucinava davvero di tutto. Ho sempre avuto questa passione, che sperimentavo sia tra i fornelli di casa che tra quelli del locale. Ho fatto, però, inizialmente un'altra scelta di vita, optando per il corso da infermiera a Vasto. I miei non erano molto d'accordo, avrebbero voluto che continuassi la loro attività. Avrebbero preferito che, una volta conclusi gli studi all'istituto commerciale, iniziassi a lavorare in pizzeria. Invece ho scelto l'ospedale e loro hanno accettato la mia decisione. Ero determinata. Mi hanno appoggiata. Ho svolto questa attività con immenso amore in sala operatoria, a Vasto. La cucina è sempre stata presente nella mia vita, ma era ormai solo un hobby”.

Il destino, però, si sa, come scrive **Susanna Tamaro**, “ha molta più fantasia di noi” e la cucina torna a farsi strada nella vita di Rosanna.

“Mi sono sposata, ho avuto due figlie. La seconda bambina è arrivata nel 1999. Poco dopo, ho deciso di licenziarmi e dedicare il mio tempo alla famiglia, scelta che rifarei mille volte. L'attività di famiglia era stata venduta, i miei erano andati in pensione, ma la cucina continuava a essere presente”.

Rosanna non abbandona la sua passione diventata ormai hobby e si dedica all'organizzazione di serate all'insegna del gusto. La svolta arriva nel corso di una cena in cui ha ospiti provenienti dagli Stati Uniti.

“Venivano da New York, hanno molto apprezzato la mia cucina e l'ospitalità. Abbiamo coltivato questa amicizia negli anni. Da lì è partito un invito a visitare la Grande Mela e a portare lì i miei piatti. Era il 2008: trascorremmo il Natale a casa loro. Organizzai un party italiano a casa loro ed ebbi un grandissimo riscontro”.

È il momento in cui tutto cambia. Rosanna inizia a fare la spola tra Vasto e New York, fino al momento del trasferimento definitivo, avvenuto alla fine del 2016.

Sono numerosi gli eventi che hanno visto la chef abruzzese protagonista, negli anni. Il banco di prova, nel 2010, è stata una cena in uno degli istituti più prestigiosi di New York, la Marymount School. Negli anni, Rosanna ha partecipato a numerosi eventi culinari, organizzando esperienze gastronomiche esclusive, anche fuori New York. Tra questi: Dipalo Fine Foods in Little Italy, Festival di Arthur Avenue, Generoso Pope Foundation in Westchester.

“Negli anni ho intessuto relazioni importanti, che sono ancora in piedi, belle solide. È una cosa che mi rende orgogliosa. Fondamentale, nella mia carriera, è stato il sostegno della mia famiglia, che mi ha spinto a inseguire questo sogno. Non tutto è filato sempre liscio. Ci sono state dei momenti particolarmente duri. C'è stato un Natale, quello del 2011, in cui non sono potuta neanche rientrare in Italia, nonostante avessi già pianificato il tutto. Ci sono stati davvero tanti sacrifici, miei e della mia famiglia. Tanti sacrifici e tante rinunce, ma questa è una città che se vedi che ti impegni poi ti restituisce tutto”.

Le opportunità di lavoro iniziano a crescere sempre di più. Se prima Rosanna viveva in Abruzzo e trascorreva dei periodi in America, da qualche anno avviene il contrario.

“Si sono aperte occasioni di lavoro importanti. Rientro in Abruzzo ogni tanto, la mia famiglia viene a trovarmi e trascorre dei periodi qui con me negli Stati Uniti”.

Rosanna è molto legata alla sua terra e, nei suoi piatti, promuove le tradizioni culinarie e i prodotti tipici dell'Abruzzo. Ama cucinare, in particolare, la pasta, che prepara in svariate versioni e combinazioni: con frutti di mare, verdure, carni, formaggi locali e persino il cioccolato.

“Conservo un meraviglioso ricordo di Donna Margherita, nel cuore della Manhattan elegante e frenetica: quella stessa che siamo abituati a vedere nelle nostre televisioni. Sono stata la responsabile della cucina di questo ristorante, dove ho impostato un menù italiano con una matrice abruzzese, avendo il completo benessere dei titolari, originari della Calabria. Sono stati due anni splendidi”.

Dall'autunno del 2019, è responsabile della cucina del ristorante Settepani, ad Harlem.

“Ho accettato con molto entusiasmo l'incarico che mi ha proposto la signora **Leah Settepani**, titolare del ristorante, da poco rinnovato. Ho portato la mia cucina tipica, italiana

ma sempre con matrice abruzzese. A oggi, dopo pochi mesi dal mio insediamento, posso dire di essere più che soddisfatta delle reazioni dei clienti”.

Ogni giovedì, nel ristorante Settepani, Rosanna propone aperitivi cenati accompagnati dalla musica jazz suonata dal vivo. In occasione del mese in cui si celebra la Festa della Donna, è stato proposto un apericena abruzzese, a base di pallotte cace e ove, pasta e fagioli, bruschetta con salsiccia e caciocavallo, frittata con peperoni, pizza di casa.

“Settepani è aperto da oltre vent’anni e vanta una cucina mediterranea/italiana. I titolari sono di origine siciliana ed etiope. Io ho introdotto una nota di Abruzzo e ne sono molto fiera, considerando che siamo nel cuore di Harlem, con l’intento di far conoscere sempre più la cucina italiana e abruzzese. La clientela è soprattutto americana, ma abbiamo anche molti italiani”.

Gli spaghetti con le vongole sono uno dei piatti più richiesti. “Hanno il loro fascino e io, venendo da Vasto, ovviamente ci metto tutto l’amore possibile a prepararli”.

New York: “una città che mette alla prova, ma che ti offre sterminate opportunità. Mi ha dato moltissimo. Mi ha anche tolto, perché vivo lontana dalla mia famiglia, ma mi ha permesso di trasformare un sogno in realtà. Se si ha la volontà di fare e ci si impegna davvero, tutto è possibile in questa straordinaria città”.

Rosanna, infine, si è detta “onorata” di portare alto il nome della sua regione all’estero.

“Conosco i sacrifici a cui noi abruzzesi siamo abituati. Siamo forti e gentili. Amo la mia terra che ci regala i suoi frutti migliori, dando vita a delle eccellenze del mondo dell’enogastronomia uniche e che, con molto orgoglio, cerco di promuovere in ogni mio piatto. Sicuramente la mia scelta di lasciare l’Abruzzo ha richiesto molto coraggio, ma con il supporto di mio marito e della mia famiglia ha avuto ragione di esistere”.

L’intervista è stata realizzata prima dell’emergenza Coronavirus e delle restrizioni imposte dal governo italiano