

anzia, compagni di viaggio quasi tutti, ahimé, scomparsi. Il più antico, di cui ricordo il percorso professionale è Carlo Alberto Sammarone (nella foto), nato a Giuliole in Val di Sangro (Chieti), che il 17 febbraio di quest'anno ha compiuto i cent'anni: Auguri, Carlo!

La sua carriera inizia all'hotel Excelsior di Napoli, prosegue come capo-partita all'hotel Vesuvio e, infine, quale chef di cucina all'Hotel Britannique sempre a Napoli. Nel 1946 s'imbarca sul veliero Amerigo Vespucci (nella foto), nave scuola della Marina Militare Italiana, come capo cuoco nella cucina degli ufficiali e sottoufficiali. La sua mente è ancora oggi molto attenta e vivace tanto che, grazie alla profonda conoscenza della cuisine classique, è in grado di dare suggerimenti e consigli ai giovani cuochi che lo interrogano durante le loro vacanze a Giuliole. Ai complimenti che riceve risponde con un sorriso malizioso: "è la salsedine del mare che mi ha ben conservato".

Nei prossimi numeri de *Il Cuoco* racconterò di altri incontri con amici cuochi, temperati qua e là dall'inevitabile cadenza del "c'era una volta" o, per dirla alla Federico Fellini "a m'arcord", ossia mi ricordo, diventato un neologismo della lingua italiana con il significato di "rievocazione in chiave di nostalgia". Carlo Sammarone, con la sua presenza come capo cuoco sulla nave Vespucci "a m'arcord" la senza dubbio più conosciuta scena del film di Fellini, quella in cui tutti gli abitanti del borgo di Rimini si ritrovano sulla spiaggia e nel mare per salutare l'apparizione notturna del transatlantico Rex: viaggio e conquista, speranza e realizzazione, povertà e riscatto, sono nel sogno di quella nave scura e maestosa, il Rex della memoria.