

Interviste a italiani in Florida.

Gianmarco Marengo

Gianmarco è un ragazzo emigrante dalle nostre zone, precisamente da Rivalta Bormida dove è cresciuto con la sua famiglia; i genitori di Gianmarco, prima di partire, erano i proprietari della pasta fresca a Cassine mentre lui studiava nell'indirizzo elettronico nella nostra scuola a quel tempo conosciuta come Barletti. Nel 2006 termina gli studi e nel 2007 i suoi genitori presero la decisione di partire per gli Stati Uniti anche se lui li raggiungerà successivamente non sentendosi ancora pronto a lasciare gli amici, la sua squadra di calcio (giocava nell'Acqui) e la vita solita in Italia.

Legalmente non hanno avuto troppi problemi, suo padre avendo dei figli già in America avuti dalla prima moglie ha potuto ottenere la green card subito grazie alle agevolazioni concesse da questa situazione, lui invece è arrivato prima con il visto studente e dopo aver aperto l'attività facendone parte attivamente è riuscito a ottenere la legalità completa, con il vantaggio che l'America aiuta molto gli italiani in questo e in quello del business.

Gianmarco è il manager nell'attività di famiglia, il ristorante chiamato "Pasta And", dal nome si può intuire che la tradizione della pasta fresca è rimasta con l'aggiunta di altri piatti tipici, anche se bisogna specificare che il nome era già stato assegnato dal signore che aveva un'attività lì precedente mente e il padre ha deciso di mantenere il nome per continuità e per l'impronta visiva. All'inizio avevano pensato in realtà di riaprire una pasta fresca ma non avrebbe avuto lo stesso successo come in Italia a casa della cultura e delle tradizioni americane.

All'inizio l'attività era molto piccola e gestita solo dalla famiglia con un inglese molto didattico, così Gianmarco prima di dedicarsi completamente all'attività decise di finire gli studi (Finanza, anno 2016/2017) alla FAU, (Florida Atlantic University) l'università dove abbiamo passato le nostre 3 settimane in Florida.

Attualmente il ristorante ha un totale di 50 sedie (25 dentro e 25 fuori) e l'attività va avanti molto bene quasi tutto sotto prenotazione; ora lo staff si è ampliato anche con altri ragazzi italiani (Master Somelier di Firenze e di Milano)

Abbiamo anche avuto l'opportunità di salutare i genitori che ci hanno fatto vedere i ravioli in preparazione.

(Sito del Ristorante "Pasta And" <http://pastaand.com>)

Arrivati al momento delle domande, essendo che Gianmarco aveva già esposto al meglio la sua storia abbiamo cercato di approfondire qualche dettaglio...

Riguardo all'accoglienza degli americani la risposta è stata ottima, l'italiano è visto molto bene ed essendo che lui arriva dal nord Italia viene considerato "raro" in quanto si trovano molto più italiani dal sud.

Andando nel dettaglio dell'attività, in particolare i vini, il locale è passato da avere 10 etichette (2008) ad averne ben 600 (da tutta Italia, in particolare la cantina di Strevi); i vini vengono comprati da un distributore che compra da un importatore perché questo è l'unico modo che rispetta le leggi statunitensi.

Alla fine dell'intervista Gianmarco ci ha tenuto a precisare quanto la vita americana sia completamente diversa a quella italiana in quanto migliore a livello di possibilità

lavorative concludendo con una bellissima frase: “La cosa importante è non smettere mai di sognare)

Cossu Alexandra