

A MANHATTAN JACK DELL

È IL PROPRIETARIO DI "KATZ'S", DELI FOOD EBRAICO

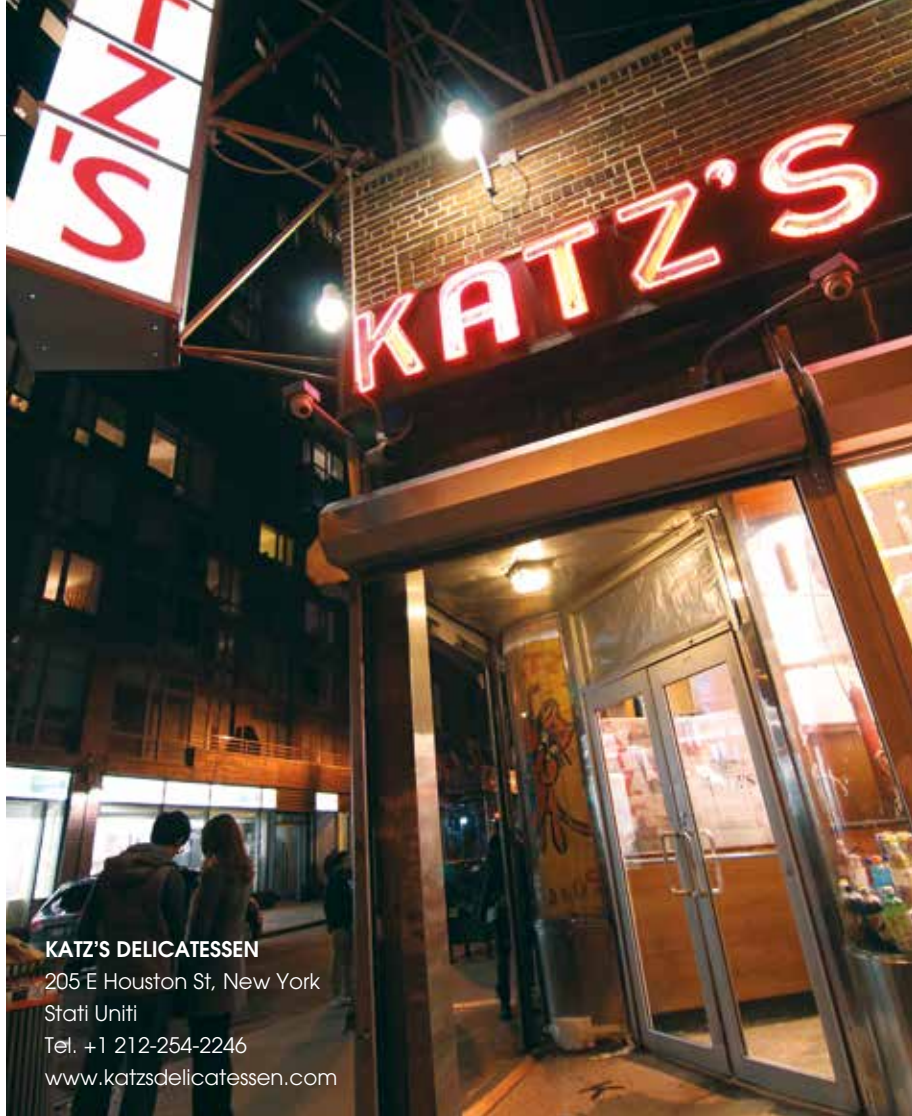
DI LUCY GORDAN

Fondato nel 1888 dai Fratelli Iceland, "Katz's" si trova al 205 di Houston Street, nel Quartiere Lower Eastside di Manhattan. È il delikatessen ebraico, ma non kascher, più vecchio di New York. Con l'arrivo di Willy Katz, nel 1903, il suo nome diventa "Iceland and Katz".

Poi, nel 1910, quando Willy è raggiunto da suo cugino Benny e insieme comprano le quote dei fratelli Iceland, il suo nome è stato cambiato in "Katz's" per sempre. Il cam-

biamento più recente risale al 1988, l'anno del suo 100° anniversario, quando la famiglia Katz, non avendo eredi, decide di vendere il locale a Martin Dell, a suo figlio Alan e a suo genero Fred Austin. Nel maggio scorso Lucy Gordan, nativa di Manhattan e nostra inviata speciale, si è recata al "Katz's" per parlare con Jake Dell, figlio di Alan, che ufficialmente è entrato in amministrazione nel 2009 e che adesso dirige il ristorante.





KATZ'S DELICATESSEN
205 E Houston St, New York
Stati Uniti
Tel. +1 212-254-2246
www.katzsdelicatessen.com



L ' I N T E R V I S T A

M La sua è la quarta famiglia proprietaria di "Katz's" e lei fa parte della terza generazione della sua famiglia a gestirlo. Suo nonno Martin era un piccolo ristoratore e suo padre uno chef: ci parli di loro.

Mio nonno Martin è nato e cresciuto qui nel Lower Eastside di Manhattan. All'inizio del Novecento questo era il quartiere di milioni d'immigrati appena arrivati, per la maggioranza italiani o ebrei dell'Est Europa. Presto "Katz's" è diventato il loro luogo d'incontro. Ogni venerdì gli immigrati ebrei si riunivano per mangiare wurstel con fagioli, diventati presto uno dei piatti pilastro del locale. Da giovane mio nonno ha cambiato spesso lavoro, mettendo da parte abbastanza soldi da poter comprare un bar e diventare benestante. Lui era il tipico esempio del cosiddetto "sogno americano".

In breve tempo ha fatto parecchi soldi ed è diventato socio di "Katz's" negli anni '80. All'epoca il quartiere era caduto molto in basso: qui non veniva più nessuno. Lui e mio padre Alan hanno realizzato un miracolo per arrivare al successo di cui godiamo adesso.

M Durante gli anni, come avete modificato il menù? Quali piatti nuovi ha aggiunto ciascuno di voi?

Che cosa non modificerebbe mai?

Nessuno di noi ha apportato grossi cambiamenti. I nostri clienti amano il nostro pastrami, il resto del menù, le nostre tradizioni e tornano spesso proprio perché non ci sono cambiamenti, per ritrovare quella familiarità che conoscono. Mio padre ha aggiunto solo il "reuben": i clienti lo associano ad un sandwich tipico dei "deli" (il nostro delicatessen o



deli food, come scrivono le guide americane, n.d.r.), perciò lo offriamo.

M Può spiegare ai nostri lettori la differenza tra pastrami e corned beef? Come si preparano?

Corned beef è il taglio "brisket" dalla spalla della mucca, messo sotto aceto per quattro settimane. Pastrami è il taglio "ombelico", dallo stomaco della mucca, ed è affumicato. Il pastrami sembra nero all'esterno per il sale, pepe, coriandolo e aglio, aromi che si sono amalgamati e sedimentati durante l'affumicatura. Le due differenze principali tra corned beef e pastrami si ravvisano proprio nei diversi tagli della carne e per l'affumicatura del Pastrami. Comunque tutte e due le carni sono prima bollite, poi cotte a vapore, e tradizionalmente tagliate a mano. Poi a Katz's entrambe sono messe sotto salamoia per 30 giorni, senza additivi. La corned beef commercialmente preparata è invece "pompata" con additivi per essere pronta in 36 ore.

M Il suo piatto preferito sul menù di "Katz's"?

Pastrami.

M Il piatto preferito dal pubblico sul menù di "Katz's"?

Senza dubbio il panino di pastrami con il pane di segale. Anche il nostro "reuben" va per la maggiore, ma siccome contiene sia carne, sia formaggio, tecnicamente non è un panino canonico per un "deli" ebraico. Ogni settimana noi serviamo circa 7.000 chili di pastrami, circa 4.000 chili di corned beef, circa 1.000 chili di salami, e circa 2.000 chili di hot dogs.



M Come spiega la rinascita della moda dei delicatessen? Com'è diverso il pastrami di "Katz's" da quello dei deli nuovi o dei suoi competitori tradizionali come "Zabars", "Arties", o "Barney's Greengrass", per citarne soltanto alcuni?

Solo il nostro pastrami è quello autentico. I nuovi "deli" sono favolosi, da ammirare, ma ormai molte persone, soprattutto i non newyorkesi, non conoscono i "deli" e i cibi ebrei tradizionali; i nuovi deli servono però a far conoscere il concetto. Ciononostante, noi qui a "Katz's" siamo unici: nessun altro sa preparare le carni come noi. Noi siamo i veri professionisti.

M Da dove vengono i suoi clienti? La maggioranza è ebraica?

Vengono da tutto il mondo e praticano tutte le religioni, non sono solo ebrei. Durante la settimana, a pranzo, la maggioranza dei nostri clienti è fatta di turisti; la sera la maggioranza è newyorkese. Durante i fine settimana, d'estate e a Natale, di nuovo la maggioranza è turistica.

M Presumo che "Katz's" sia chiuso nei giorni festivi ebraici.

No, siamo aperti 365 giorni all'anno e non accettiamo prenotazioni se non per feste private. Il nostro sito è www.katzsdelicatessen.com.

M Quale percentuale dello staff è ebreo?

Quasi inesistente. La nostra filosofia è di dare lavoro a chi abita qui vicino e al momento la maggioranza degli abitanti di questo quartiere non è più ebraica.

M Le mura del ristorante sono ricoperte da fotografie di VIP che hanno mangiato qui; mi può elencare qualche nome?

Dipende quale argomento le interessa: la politica, lo sport, la moda, o il mondo dei divertimenti come cinema o teatro. Per





esempio, sei presidenti americani hanno mangiato qui, tra cui Jimmy Carter, Bush Senior, Clinton... Tra i tanti attori mi ricordo Leonardo Di Caprio e Richard Gere. Molti episodi cinematografici sono stati girati qui. Il più famoso è il falso orgasmo di Meg Ryan nella famosa commedia romantica "When Harry Meets Sally" seguito dal commento ironico di Estelle Reiner: "Lo stesso per me, grazie." Abbiamo indicato il tavolo di Ryan e Bill con un cartoncino che dice: "Dove Harry ha incontrato Sally...speriamo che vogliate la stessa cosa di cui lei ha goduto..." Altre incursioni cinematografiche sono state fatte nel film francese New York (2012), Mary and Max(2009), Attraverso L'Universo (2007), Incantato (2007), Siamo Padroni della Notte (2007), e Donnie Brasco (1997).

M Le qualità essenziali per essere un ristoratore top?

Lavorare sodo ed avere fiuto per gli affari.

M L'aspetto del suo lavoro che ama di più?

Amo essere in mezzo alla gente ed ascoltare i loro ricordi di questo posto. Sono tanti tanti racconti perché tanta gente ha un forte legame emotivo con "Katz's" e ritorna spesso.

M Di meno?

Combattere con la burocrazia municipale, statale e federale: è uno stress micidiale.

Poi fare i lavori d'ufficio, soprattutto calcolare le tasse.

M A soli 27 anni non è troppo giovane per gestire "Katz's"? Qual è la sua sfida più impegnativa?

Non credo che le sfide dipendano dall'età. Essere imprenditore di successo è sempre una sfida. Ogni giorno c'è qualcosa che non va, qualcosa che devi modificare o aggiustare. Molte sfide non sono prevedibili.

M L'episodio più negativo che le è capitato da quando è al comando?

I due uragani pazzeschi, soprattutto Sandy, le numerose mancanze di corrente elettrica, la rottura di una tubatura dell'acqua sotto la strada che ha versato un metro di fango nella nostra cantina. Che divertimento!

M Non ha modificato né il menù, né l'arredamento, ma due anni fa ha aperto una galleria d'arte qui accanto e l'anno scorso ha venduto i suoi "air rights"... Perché?

Sì, era concepita come una galleria pop-up o temporanea per festeggiare il nostro 125esimo anniversario. Come ben sa, un anniversario dura un anno, cioè poco. La galleria era uno spazio geniale dove artisti locali potevano mettere in mo-

stra le loro opere. Gli artisti dovevano o abitare, o mantenere uno studio qui vicino: il requisito per aderire a quest'occasione fu avere un legame significativo con il Lower Eastside. L'iniziativa aiutò molti artisti a farsi conoscere, stabilire dei contatti con gallerie apprezzate, e poi decollare. Ci siamo divertiti tutti! Ho venduto gli "air rights" perché non costruirò mai un palazzo sopra "Katz's". Nel contratto è stabilito che neanche eventuali compratori possono costruire sopra "Katz's". Costruiranno un palazzo di quattro piani accanto a "Katz's", ma né loro né io possiamo costruire qui sopra. Ho venduto per proteggermi, proteggere il locale, e per proteggere i miei discendenti. Nessuno potrà modificare il nostro aspetto, mai...



M La città che ama di più, dopo New York naturalmente?

Londra. Mi ricorda New York. Ambedue le città sono piene di vita e cosmopolite. Anche Parigi è cosmopolita e magnificamente romantica, ma credo di amare Londra un po' più di Parigi forse perché parlo la lingua. Scommetterei che, se parlassi il francese, mi piacerebbe più Parigi di Londra.

M È mai venuto in Italia, dove abito io?

Sì, l'Italia è uno dei miei Paesi preferiti, per le sue opere d'arte e per la sua enogastronomia. Sono stato a Roma, Firenze, in giro per la Toscana, Venezia, e Milano. La mia città preferita è Firenze perché è a misura d'uomo ed è stracolma di cultura, d'altronde come tutta l'Italia. Per me il posto più bello d'Italia è il Lago di Como.

M Gli chef sono conosciuti per avere delle collezioni di macchine veloci, motocicli, o orologi; lei?

Gli chefs sono anche conosciuti per essere un po' pazzi. Non ho ancora una collezione, se non di T-shirts di "Katz's".



M Se lei non fosse diventato un ristoratore, quale professione avrebbe scelto?

Medico. Ero già iscritto alla facoltà di medicina. Però non riuscivo a staccarmi da qui. Quanto amo questo posto!

Non avrei mai immaginato di innamorarmi del lavoro. Poi ho pensato: "Ma perché non dovrei continuare sulle orme di mio nonno e mio padre, e fare invece il medico? Sono passati sei anni dalla scelta di allora.

E sono felice di averla fatta. Solitamente uno non si sveglia la mattina contento di andare a lavoro. Io, sì.

M Una sua giornata tipica?

Faccio tutto ciò che c'è da fare. Lo staff è composto da 130 persone; i clienti affamati sono diverse centinaia. Io pago i conti e gli stipendi; organizzo il piano di lavoro e gli orari dello staff. Poi amo andare di tavolo in tavolo per parlare con i nostri clienti; faccio delle interviste con giornalisti come sto facendo con lei adesso. Sto dove servo.

M Conserva un sogno nel cassetto per il futuro?

Abbiamo iniziato a spedire i nostri piatti fuori New York, per adesso soltanto negli Stati Uniti, ma io spero di spedirli dappertutto, in tutto il mondo. Perché no?

M Israele sarà la sua prima destinazione?

No, Londra, il Regno Unito, L'Australia. È molto più facile fare delle spedizioni che aprire un altro "Katz's". Ma c'è un precedente: durante la Seconda Guerra Mondiale i proprietari di allora, Lenny Katz e Izzy Tarowsky, ambedue con un figlio nell'esercito all'estero, inventarono la pubblicità: "Manda un salame a tuo figlio nell'esercito". Ancora oggi sosteniamo i ragazzi del nostro esercito: abbiamo un indirizzo speciale internazionale per spedire pacchi ai nostri soldati all'estero. Spesso mandiamo dei pacchi-regalo ai nostri ragazzi di stanza in Afghanistan o in Iraq.



Per sapere ancora di più su "Katz's", leggete Katz's: *An Autobiography of a Delicatessen*, pubblicato durante le festività per il 125esimo anniversario del locale (Jake Dell ha scritto il testo). Le circa 600 foto sono di Baldomero Fernandez (384 pagine). Si può comprare alla cassa di "Katz's" insieme a mugs, candele e T-shirts o da Amazon. Prezzo: \$23.99.