

## L'intervista della domenica. Spartaco Giolito, ristoratore

”

Avevo 24 anni  
Ho lasciato i più bei  
locali della Riviera  
per Tampa, in Florida  
Con mio cugino  
il primo ristorante

**RIMINI.** Ha servito piadina, rustide e strozzapreti sulle rive dell'Atlantico a campioni del wrestling come Hulk Hogan, cantanti come Vanessa Williams e Whitney Houston, divi come Paul Newman, Eddie Murphy e Joe Pesci.

Spartaco Giolito, nato e cresciuto a Rimini, ha lasciato quando aveva una ventina d'anni la riviera delle discoteche e della bella vita inseguendo il sogno di aprire un proprio locale oltreoceano. E l'America l'ha davvero trovata: oggi, a 47 anni, Giolito possiede a Tampa, in Florida, la Trattoria italiana Spartaco's e ha vinto numerose edizioni del Golden spoon award, il premio riservato ai migliori ristoranti americani. Il menù? Rigorosamente romagnolo.

**Spartaco, perché ha lasciato il sole di Rimini per quello della Florida?**

«Com'è il tempo oggi a Rimini? Grigio e nebbioso? Qui c'è un sole splendido. Beh, in realtà sono venuto qui per la prima volta a 24 anni, nell'inverno del 1984. Mio cugino Cesare Tini, uno di quelli che a Rimini aveva creato la discoteca Bahamas, aveva un ristorante proprio a Tampa, il Donatello, e io ho voluto fare un'esperienza di lavoro da lui».

**A Rimini cosa faceva?**

«Mi divertivo molto: discoteche, amici, belle ragazze. Lavoravo nei locali più in vista della riviera, dal Paradiso di Gianni Fabbri al Byblos di Gennari, dal Caffè delle Rose al Grand Hotel e facevo davvero vita da uomo della notte».

**E ha deciso di mollare le discoteche per la cucina?**

«Da ragazzo avevo frequentato l'alberghiero, anche se in realtà l'avevo scelto perché si studiava meno che in altre scuole. Avevo iniziato a fare il cameriere d'estate: come maitre ho avuto anche Arcangeli, mister Valleverde. Però c'è mancato poco che facessi il calciatore».

**Era anche una promessa del calcio?**

«Giocavo nel Bellariva ed



RIMINESE NEL MONDO

## «Strozzapreti e piada ecco la ricetta del mio successo»

di Giorgia Gianni

ero stato selezionato per il Milan. I responsabili erano venuti anche a casa mia a parlare con i miei genitori. Ma mio padre fu deciso: prima dovevo pensare a studiare».

**Quando ha deciso di stabilirsi definitivamente negli Stati Uniti?**

«Subito, la prima volta che ci sono stato. Dopo la prima esperienza sono tornato in Italia per fare l'ultima stagione al Byblos e sono ripartito dicendomi: resto in America finché non imparo l'inglese».

**E' stato difficile vivere negli Usa all'inizio?**

«Il lavoro lo conoscevo bene, lo scoglio maggiore è stata la lingua. Ma mi è stata vicina anche mia madre Natalina: l'anno dopo mi ha raggiunto e da allora ogni inverno parte da Rimini per venire qua e aiutarmi nel ristorante».

**Come ha aperto il suo primo locale?**

«Il primo in cui ho lavorato era un ristorante italiano di lusso a Tampa, aperto da mio cugino. Poi siamo passati ad Atlanta, in Georgia, dove abbiamo mandato avanti il "Raffaello" per cinque anni. In seguito siamo tornati a Tampa, anche per il clima e le palme... difficile starne lontani. Nel '95 ho aperto il Caffè Paradiso, che ho gestito fino al 2000 ed è ancora attivo. Avevo in mente di aprire un altro ristorante, ma mi servivano finanzia-

menti».

**Si dice che fare business in America sia più facile. Lei come ha trovato il denaro necessario?**

«Qui esistono quelli che chiamano business angels. In me hanno creduto John e Susan Sykes, che mi hanno finanziato con un prestito. Grazie a loro è nata la Trattoria italiana Spartaco's, che a maggio compirà sette anni di attività ed ha

avuto tantissimi riconoscimenti. E' vero che in Italia è più difficile: a Rimini io conoscevo molta gente, ma avrei fatto fatica a livello economico ad aprire un locale mio».

**Qual è stata la sua ricetta per il successo?**

«Ho puntato sulla cucina tradizionale riminese. Mia madre ogni anno sverna qui e si mette ai fornelli: prepara tortellini, strozzapreti, piadina, scampi, ca-

lamari proprio come a Rimini. I tortellini alla carne sono davvero succosissimi. E poi c'è l'altra donna della mia vita: quattro anni fa mi sono sposato con Dominique, che nemmeno a farlo apposta lavorava nel settore del vino».

**Più fortunato di così... E il locale com'è?**

«Ho voluto fare un ristorante simile ai nostri tradizionali. La trattoria ha 45 posti a sedere, è arredata con tovaglie a stampe romagnole che ho comprato da "Ruggine", a Rimini. In totale ci lavorano quattro persone in sala e altre quattro in cucina. E' un locale medio-alto, anche come prezzi, e facciamo pure catering per gruppi. Tra le cose che piacciono di più c'è la "Serata con la mamma", in cui proponiamo sei portate e sei vini, facciamo musica, cantiamo canzoni italiane e liscio».

**Ha avuto clienti vip?**

«Tanti, fra i diversi ristoranti ho preparato fritto e piadina per il wrestler Hulk Hogan, la cantante Vanessa Williams, Paul Newman, Christian Barnard, Bobby Brown e Whitney Houston, Joe Pesci, Eddie Murphy... A proposito di Hulk Hogan: sono stato anche fidanzato con sua nipote e la madre è una cliente affezionata».

**Quanti premi ha vinto?**

«Nel 2004, 2005 e 2006 ho ricevuto il Golden spoon

”

Alla Trattoria italiana  
Spartaco gettonatissima  
la Serata con la mamma  
in cui proponiamo  
sei portate e sei vini  
e facciamo del liscio

award, che è un po' l'Oscar dei ristoranti americani, e sono stato inserito nella hall of fame dei cinquecento migliori ristoranti della Florida. Per il quinto anno sono stato votato il migliore ristorante di South Tampa. Lo scorso anno sono stato dichiarato uno dei migliori ristoranti italiani da Chris Sherman, noto critico gastronomico, che ha apprezzato soprattutto la freschezza delle ricette riminesi di mia madre. Siamo diventati così popolari che negli scorsi anni mia madre è stata scelta anche per la pubblicità degli store Dillard's, realizzata nella mia trattoria».

**Ha mantenuto i contatti con la sua città natale?**

«Certamente. Oltre a mia madre ci sono i miei fratelli e le mie sorelle. Anche mio fratello Jacopo è nel settore: è il proprietario del Bel Sit di Gabicce. Sono molto legato anche agli amici del Tre Re e dalla Florida organizzo con loro scambi e stage per cuochi americani che vogliono imparare l'arte della nostra cucina. E poi ho in mente un progetto per fare conoscere meglio le nostre bellissime terre».

**Cosa bolle in pentola?**

«Voglio fare qualcosa per spingere la nostra costa. Abbiamo il mare, il buon cibo, dell'ottimo vino, colline stupende. Il mio progetto è di organizzare viaggi dagli Stati Uniti alla Romagna: gli stranieri, e gli americani soprattutto, ancora non sanno che non c'è solo la solita Italia fatta di Venezia, Roma, Sorrento o delle colline toscane. Grazie anche agli amici che ancora ho a Rimini ho portato già qualche gruppo in Riviera. Ho stretto una bella amicizia con Martin Snow, un pezzo grosso di Merrill Lynch, che si è letteralmente innamorato dell'Emilia Romagna e del nostro entroterra. Più volte, quando sono tornato a Rimini, ho accompagnato lui e gli amici americani alla scoperta delle nostre bellezze. Sono rimasti tutti estasiati».

## LA SCHEDA

● Spartaco Giolito è nato il 15 ottobre 1960 a Rimini. Secondo di cinque fratelli, dopo avere frequentato l'istituto alberghiero di Marebello ha iniziato a lavorare nei ristoranti e negli hotel della costa come cameriere. Alla fine degli anni '70 è entrato nel mondo dei locali e delle discoteche, lavorando tra gli altri al Caffè delle Rose, al Paradiso e al Byblos.

● Nel 1984 lascia Rimini per la prima esperienza negli Stati Uniti, dove raggiunge il cugino gestore di un ristorante italiano in Florida. Si innamora degli Usa e dopo l'ultima stagione al Byblos torna a Tampa

dove inizia a lavorare nel mondo della ristorazione.

● Dopo avere gestito diversi ristoranti in Florida e in Georgia apre quello che diventa il suo locale di successo, "Spartaco's Trattoria italiana" a Tampa, premiata più volte con il Golden spoon award e giudicata uno dei migliori ristoranti italiani dal critico gastronomico americano Chris Sherman.

● A contribuire al successo di Spartaco all'estero anche la madre Natalina Luzzi, che ogni inverno lascia Rimini per andare a preparare le specialità romagnole che hanno resa famosa la trattoria di Tampa.



## La forza in più: mamma Natalina ai fornelli

Alcune immagini di Spartaco Giolito: durante una esibizione canora, da giovane cameriere, con alcuni amici negli Usa. A destra la mamma Natalina Luzzi che ogni inverno lo va a trovare in Florida per dargli una mano nella conduzione del ristorante. La signora Natalina ha deliziato con le sue specialità romagnole tanti americani che hanno imparato a conoscere la riviera romagnola dalla cucina per poi convincersi a venire a Rimini in vacanza.

