

Il ristorante di Madame Galli

Carmelinda Galli (*il cognome è quello del marito, non è noto il suo da nubile*) nacque a Lucca nel 1849 da genitori benestanti. Sposò Giorgio Galli, da cui ebbe tre figli: Agata, Narciso e Silvio. Nel 1883 tutti si trasferirono a Chicago, passando da New York, a raggiungere una consistente comunità di origine italiana che in quegli anni si aggirava su circa ventimila persone.

Qui sotto i loro nomi nella lista dei passeggeri sbarcati a New York il 19 settembre 1883. C'è un evidente errore riguardante l'età di Carmelinda: non 14, ma 34.

186	Giorgio Galli	35	m	d'
187	Carmelinda Galli	14	f	non
188	Agata	7	f	non
189	Narciso	6	m	non
190	Silvio	2	m	non

A Chicago i Galli acquistarono un appartamento su tre piani in East Illinois Street nel quartiere *bohémien* di Towertown, abitato in prevalenza da giovani artisti e intellettuali, anticonformisti ma spesso con pochi soldi in tasca.

Il marito morì poco tempo dopo, nel 1886. Per tirare avanti Carmelinda trasformò l'appartamento in una pensione avendo come clienti alcuni di quegli artisti, cui offriva una cucina rigorosamente italiana, come aveva imparato dai suoi genitori a Lucca. Agli inizi il suo non fu un vero e proprio ristorante, lo sarebbe diventato agli inizi degli anni '90.

Pare che una compagnia di attori e attrici in tournée a Chicago non sopportasse più il cibo americano e avesse addirittura minacciato di sospendere le recite se non si fosse trovato un ristorante con cucina italiana. Un tecnico del teatro era un affittuario di Carmelinda e parlò dei suoi spaghetti. La compagnia in massa si precipitò da lei e la convinse ad aumentare i posti a tavola.



Carmelinda Galli (Lucca 1849 – Chicago 1915)



Il ristorante di Madame Galli, al numero 18 di East Illinois Street, Chicago

Nel 1893, in occasione dell'apertura della Fiera Mondiale Colombiana che celebrava i 400 anni della scoperta dell'America, Carmelinda Galli inaugurò ufficialmente un ristorante che in breve divenne famoso e apprezzato, attivo almeno fino a metà anni '30. Lei però continuò ad avere sempre un occhio di riguardo per gli artisti squattrinati di Towertown. Quando morì nel 1915, tutto il quartiere pianse la sua "*Queen of Bohemia*".

Il ristorante passò nelle mani di America Galli, nuora di Carmelinda, con inalterato gradimento da parte di una nutrita clientela.

Proprio gli spaghetti erano il piatto forte della casa con una salsa gelosamente tenuta segreta. Si dice che la Heinz, la nota società agroalimentare, avesse offerto una discreta fortuna a Madame Galli per avere l'esclusiva di quella salsa: offerta rifiutata.

Nel tempo il ristorante fu meta obbligata di tantissimi intellettuali, scrittori e artisti americani e, ovviamente, anche italiani. Fra gli altri Buster Keaton, Edgar Lee Masters, Al Jolson, Eugene Field, Tito Schipa, Arturo Toscanini, Enrico Caruso.

Il diplomatico, giornalista e scrittore americano George Horton (1859-1942) scrisse gran parte del suo romanzo *The Long Straight Road* (*La Lunga Strada Dritta*) del 1902 proprio sui tavoli del ristorante e nel primo capitolo, *A little supper* (*Una cenetta*), descrisse con accuratezza il ristorante stesso, da lui definito *bohémien* per l'atmosfera, per il cibo che si mangiava (tipicamente italiano), per il modo di presentarsi e di comportarsi dei clienti.

Ad un gruppo di amici, già seduti al tavolo, vengono serviti gli spaghetti...

Quando arrivarono gli spaghetti, Hutchins, Bird e Chapin se ne versarono nei piatti più che in abbondanza e mangiarono quelle enormi quantità con il gusto di chi ha un vero appetito bohémien. Crissey, che era un vero americano, tagliò invece la sua porzione a pezzetti, imitato anche da Mrs Bird e Mrs Hutchins.

Chapin si mise a dare istruzioni a Nellie sul modo di mangiare gli spaghetti

"Non posso succhiarli in questo modo" ridacchiò lei. "Tutti mi guardano."

"Sciocchezze" rispose Harry. "In un posto bohémien come questo, nessuno bada a quello che fai"

"Ma increspate la bocca e succhiare rende brutta una donna. Guarda quella laggiù in fondo al tavolo"....

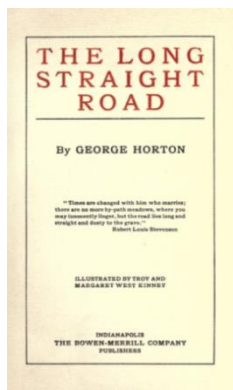
..."Devi piantare così la forchetta nel mucchio" - spiegò Chapin - "poi la fai girare finché si forma una piccola palla, che poi metti in bocca". E aggiunse "Se ti trovi con un paio di spaghetti non arrotolati allora li puoi mordere con i denti."

... Un po' alla volta quasi tutti i clienti se ne andarono, rimasero gli ultimi affezionati habitués che entrarono in cucina da Madame per farsi offrire da lei gratis l'ultimo caffè.

Hanno scritto di Madame Galli

1902

George Horton così descrive il ristorante nel suo romanzo.

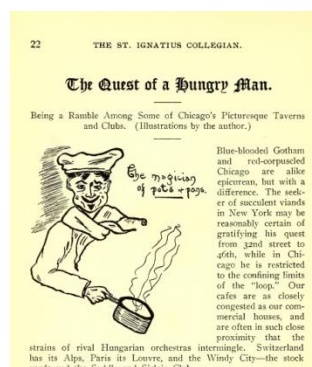
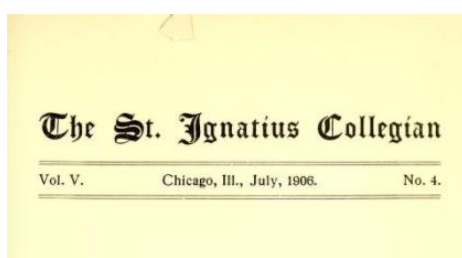


Mentre si toglieva il cappotto, Crissey si guardò in giro con occhi acuti e attenti e con un misto di curiosità e di divertimento. Davanti a sé aveva quelli che un tempo erano stati due grandi salotti. Le porte scorrevoli erano state tolte creando così una lunga sala di dimensioni rispettabili. In ognuna delle due stanze c'era un tavolo capace di ospitare trentacinque, quaranta persone. Quasi tutte le sedie erano girate ad indicare che i posti erano riservati.

Alcuni ganci per i cappotti, una credenza, un divano fatiscente e un pianoforte nuovo costituivano l'intero arredo del ristorante, che era scarsamente illuminato e riscaldato da due caminetti. Le tendine alle finestre erano sporche di fumo di carbone, ma il fuoco dei due caminetti e i piatti pieni di mele, banane e arance sulle bianche tovaglie davano un aspetto allegro.

1906

Più colorito il giudizio che appare su **The St. Ignatius Collegian**, volume 5 del luglio 1906.



The St. Ignatius Collegian fu una pubblicazione curata dal 1901 al 1912 dagli studenti del collegio gesuita di Sant'Ignazio a Chicago. Includeva saggi, poesie, articoli assieme con informazioni sulla vita nel collegio e in altre scuole gesuite. Nel volume quinto, terza parte, del luglio 1906 appare un articolo dal titolo *The Quest of a Hungry Man*

(La ricerca di un uomo affamato), con sottotitolo *In giro tra alcuni pittoreschi circoli e taverne di Chicago*.

... Nella zona nord di Chicago, in un ambiente modesto e malandato di Illinois Street si trova un originale e genuino caffè bohémien: quello di Madame Galli. Vi piacciono gli spaghetti? Se sì dovete andare da Madame Galli, se no vale la pena comunque andarci. Dopo essere saliti per una buia rampa di scale con il rischio di inciampare e di rompersi una gamba avete raggiunto Bohème. Non la sterilizzata Bohème con candide tovaglie e lampade sul soffitto, ma la Bohème di tavoli di legno, lunghe panche e candele di cera. Per un Filisteo si tratta solo di due stanze e di una cucina scarsamente illuminate, non proprio pulite e con un odore diffuso di fumo stantio di sigarette, ma per il vero bohémien è un paradiso di piaceri ... e di spaghetti. Attorno al lungo tavolo siedono l'artista in lotta, il poeta epico, il genio musicale: la maggior parte di loro ancora sconosciuti, ma tutti affamati. Con la sua cucina e con i suoi vini italiani ecco che Madame Galli vince la loro fame, il fumo di molte sigarette vola verso l'alto e la Bohème inclina indietro la sedia e si mette a parlare di libri, di arte, di tutto.

Non molto tempo fa il ristorante di Madame Galli diventò di moda, bei vestiti furono trascinati sul ruvido pavimento, spiccarono pannelli di seta, addirittura fece il suo ingresso un'orchestra. I Filistei ne furono deliziati, era così pittoresco, e i bohémien furono detronizzati: un trionfo del modello di vita americano sull'arte straniera. Come tutte le mode passeggiare, è morto di morte naturale, gli invasori hanno lasciato il campo, e l'artista in lotta, il poeta epico, il genio musicale; la maggior parte di loro ancora sconosciuti, ma tutti affamati, sono tornati da Madame Galli e alla Bohème.

1930

In occasione della 21^a Convention internazionale a Chicago dal 27 al 31 giugno 1930 diversi giornali americani escono con il medesimo articolo che promuove l'evento e che dà notevole risalto al luogo in cui è nato il Rotary.



Quando si analizza il Rotary è difficile capire come la sua straordinaria crescita in tutto il mondo con 153.000 soci in 3.325 città in tutto il mondo sia avvenuta nell'arco di una sola generazione. E lo stupore aumenta se si guarda indietro di 25 anni a quella sera in cui Harris stava seduto pensieroso nel ristorante di Madame Galli, un pittoresco locale nel cuore della Bohème di Chicago.

Fu in questo ristorante, il 23 febbraio 1905, che Harris si fermò davanti ad un piatto di spaghetti ed espose la sua idea ad un ascoltatore interessato, Silvester Schiele. Ne parlarono e poi aggiornarono la discussione nell'ufficio di Schiele, al Loop, con altri amici.¹

L'idea fu concepita nella mente di Harris nel 1903 o 1904, nacque nel ristorante di Madame Galli e crebbe nell'ufficio di Schiele.

Il ristorante di Madame Galli

Il ristorante di Madame Galli è ancora attivo in Illinois Street, vicino al vecchio Tribunale Criminale e si sta preparando all'invasione dei Rotariani che renderanno omaggio al luogo natale del Rotary.

Deve la sua grande fama anche al fatto che qui Caruso veniva a mangiare quando era a Chicago; qui George Ade, l'umorista, intratteneva gli amici e scarabocchiava le sue facezie; qui George Horton scrisse

¹ Il Loop è il centro storico della zona finanziaria di Chicago. Sappiamo che l'incontro non avvenne nell'ufficio di Schiele, ma in quello di Gus Loher.

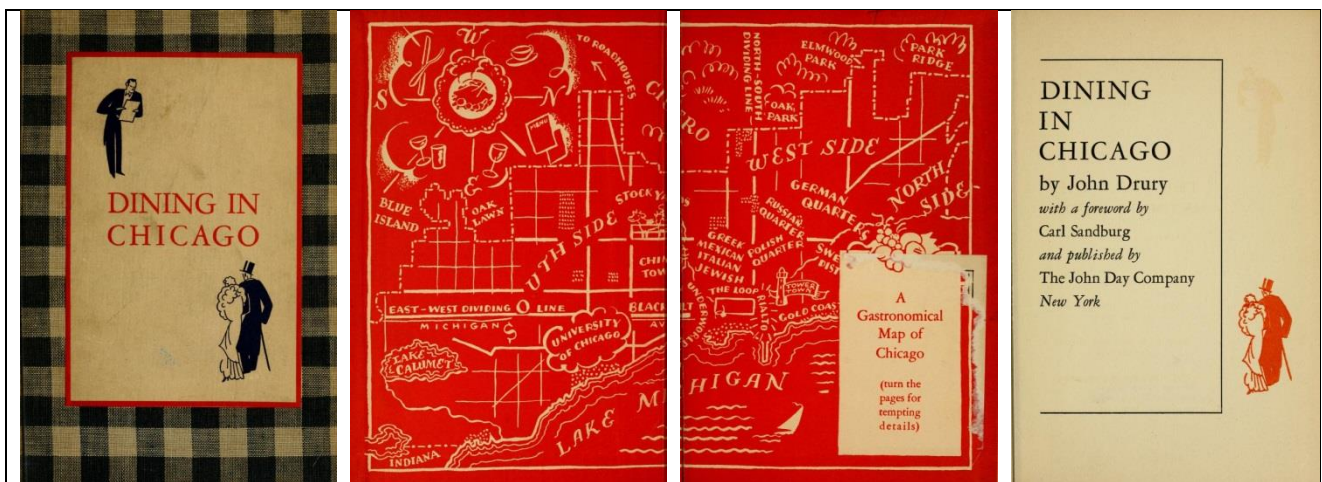
un intero romanzo. “La lunga strada diritta”; e qui Will Rogers, W.C. Fields, Ann Pennington e a altre stelle del teatro tuttora vengono. Fu qui che la Bohème raggiunse lo zenit.

Ciò nonostante il ristorante di Madame Galli non dimentica Harris e il Rotary. E così America Galli, nuora della defunta Madame Galli, che continua a portare avanti la leggenda della sua famosa cucina, sta aspettando l’invasione internazionale del Rotary.

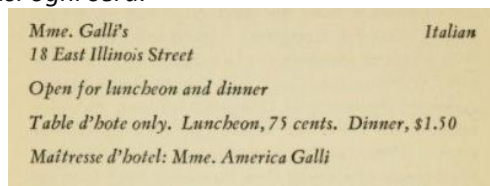
1931

Nel **1931** il giornalista e scrittore John Drury (1898-1972) pubblica *Dining in Chicago*, una guida sui ristoranti di Chicago, ordinati secondo nazionalità, località, prezzi, tipi di cibo. Le pagine da 44 a 48 sono dedicate al ristorante di Madame Galli, con la sua storia fin dalle origini e con una carrellata dei vari personaggi famosi che l’hanno frequentato.

Una volta, conversando con Enrico Caruso che stava mangiando un piatto di spaghetti nel suo ristorante, M.me Galli disse: “Signor Caruso, io darei il mondo intero se potessi cantare come lei.” E il grande cantante di “O Sole Mio” le rispose: “E io, Madame, darei il mondo intero se potessi cucinare gli spaghetti come lei.”....



Il ristorante di Mme. Galli è di particolare interesse per noi perché da nessun'altra parte, se non a Napoli, si possono mangiare migliori spaghetti. Non esiste menù. Il cliente può solo scegliere per il primo piatto tra pollo, piccione, filetto mignon o agnello. La cena comprende: antipasto-aperitivo, zuppa, spaghetti, primo, insalata, formaggio e mele, o il delizioso gelato italiano, spumoni. Preparata dallo chef Orazio Monti, che custodisce i segreti di cucina della famiglia Galli, questa cena spiega la ragione per cui tante persone importanti vengono qui quasi ogni sera.



1938

Nel maggio **1938** Silvester Schiele rilascia un'intervista alla rivista **The Rotarian**, *Quando il Rotary era un ragazzino*, in cui parla dei primi tempi del Rotary e si sofferma a lungo sulla figura di Paul Harris.

When Rotary Was a Stripling

By Silvester Schiele
First President, Chicago Rotary Club
As Told to Karl K. Krieger

Being a look back at the first days of the first Club—and a sketch of Founder Paul Harris.

Mangiare in ristoranti dove servivano cibi “stranieri” era uno dei nostri semplici piaceri. Andavamo spesso da Mme. Galli, attratti dagli spaghetti e dai clienti che potevamo incontrare. Soprattutto il sabato sera il locale era affollato di persone di teatro (*stage and opera folk*). Spesso ci sedevamo al loro tavolo e parlavamo con loro.²

² A me personalmente fa piacere pensare che Paul Harris e Enrico Caruso si siano qualche volta seduti allo stesso tavolo

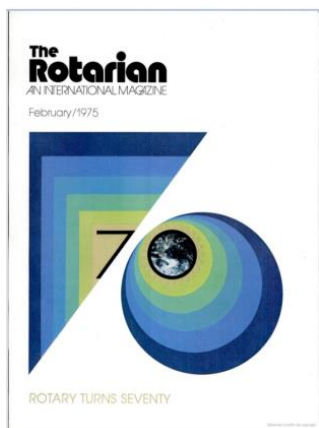
1966

Nel 1966 Oren Arnold pubblica un libro fondamentale per la storia del Rotary, **The Golden Strand, An Informal History of the Rotary Club of Chicago** (Il filo d'oro, una storia informale del Rotary Club di Chicago). Nella aletta anteriore della sovraccoperta si trova scritto: *In the early years of the century, at a Bohemian restaurant in downtown Chicago, Paul Harris and Silvester Schiele first began to talk about Harris' idea for a new kind of businessman's club – a unique organization which over the years would bring together dedicated people to help promote the general welfare of the city. (Nei primi anni del secolo, in un ristorante bohémien in centro a Chicago, Paul Harris e Silvester Schiele per la prima volta cominciarono a parlare dell'idea di Harris di un nuovo tipo di club per uomini d'affari – un'organizzazione unica nel suo genere che negli anni avrebbe unito assieme persone impegnate a promuovere il benessere generale della città).*

Il termine *bohemian* in inglese può essere usato sia in senso letterale riferito alla Boemia, oggi parte della Repubblica Ceca (in italiano *boemo*), sia in senso figurato ad indicare stili di vita o comportamenti anticonformistici (in italiano *bohémien*).

1975

Il numero di febbraio 1975 della rivista **The Rotarian** celebra il 70° compleanno del Rotary.



L'autore dell'articolo a pag. 22, *Chicago – the Birthplace* (*Chicago – il Luogo di Nascita*), non ha la minima idea di cosa sia stato il ristorante di Mme. Galli, prende come unico riferimento le parole del libro di Oren Arnold di cui sopra e utilizza il termine *bohemian* nel suo senso letterale.

L'area dove sorgeva il ristorante di Madame Galli, dove Paul e il commerciante di carbone Sylvester Schiele elaborarono il concetto di Paul di un Rotary Club, è ora occupata da un gigantesco edificio senza finestre – probabilmente una centrale telefonica – circondato da ampi parcheggi. L'origine etnica di Madame Galli è ormai oscurata dal tempo trascorso. Alcuni documenti sopravvissuti descrivono il suo come un menù boemo, anche se si sa che Paul e Sylvester quella sera mangiarono un piatto di spaghetti. Anche Enrico Caruso frequentava il locale quando era a Chicago. Forse pure lui aveva una passione per gli spaghetti boemi.

1975

Due mesi dopo arriva la precisa puntualizzazione (**The Rotarian**, aprile 1975) da parte di un lettore della rivista.

Italian It Was!

You did not have a very good source of information about Madame Galli's restaurant [see *Chicago—the Birthplace*, THE ROTARIAN, February]. It was my pleasure to dine there often in the early 1930s, and it was decidedly an Italian, not a Bohemian, restaurant.

The red wine was excellent, the minestrone was served from large tureens wheeled from table to table by the waiters, and Madame Galli made it a point to come to each table to see that everything was satisfactory.

She was a charming hostess and the cuisine left nothing to be desired.

—ALVIN M. BECKMAN, *Rotarian*
Formerly, postal officer
Beaumont, Texas

EDITORS' NOTE: What a wonderful eatery Madame Galli's must have been, Alvin. We had the uncanny feeling that it was an Italian restaurant, but our principal resource, *The Golden Strand—An Informal History of the Rotary Club of Chicago* by Oren Arnold (Quadrangle Books, 1966) refers to the Madame Galli's of Paul Harris' day (1905) as a Bohemian restaurant. Perhaps that was a description of the ambience of the place, rather than the cuisine.

Era italiano!

Non avete avuto una buona fonte di informazione sul ristorante di Madame Galli (vedi *Chicago – il Luogo natale*, THE ROTARIAN, febbraio). Ho avuto spesso il piacere di mangiare là nei primi anni '30, ed era decisamente un ristorante italiano, non certo boemo.

Il vino rosso era eccellente, il minestrone era servito in grandi zuppierie fatte girare dai camerieri fra i tavoli, e Madame Galli prestava particolare attenzione a venire ad ogni tavolo per controllare che tutto fosse a posto.

Era una affascinante padrona di casa e la sua cucina non lasciava nulla da considerare.

A.M.B.

NOTA DI REDAZIONE. Che meraviglioso ristorante deve essere stato quello di Madame Galli, Alvin. Avevamo la sensazione che fosse un ristorante italiano, ma la nostra fonte principale, *The Golden Strand* ... (vedi sopra) descrive quello di Madame Galli come un ristorante boemo. Forse il riferimento era all'atmosfera del luogo, piuttosto che alla sua cucina.

2005

Non ha le idee molto chiare sul ristorante neanche il socio di un R. C. abruzzese che così scrive sul bollettino marzo-giugno 2005 del suo Club:

Non tutti sanno che...

... la sera del 23 febbraio 1905 al n. 18 dell'Illinois Street in Chicago nell'elegante ristorante di Madame Galli – con cucina italiana nonostante il nome di Boemian Restaurant – si erano dati appuntamento l'avvocato Paul Harris e il commerciante di carbone Sylvester Schiele.

2011

Fra gli ultimi libri dedicati alla storia del Rotary vale la pena citare *Paul Harris and the Birth of Rotary* (Paul Harris e la nascita del Rotary) di Fred A. Carvin. A pag. 268 si può leggere ancora una volta la storia di Madame Galli:

Allora (Paul) chiamò Loher per fissare un appuntamento nell'ufficio di Paul. Gus invece, dati i suoi impegni di lavoro, gli propose un incontro nel proprio ufficio, verso le sette di sera. Harris accettò e disse che sarebbe venuto con Schiele, se Gus avesse portato Shorey. Il giorno dopo Schiele chiamò l'ufficio di Harris solo per sentirsi dire che il luogo dell'incontro era stato cambiato. I due decisero di cenare prima di andare da Gus. Il ristorante sorgeva all'ombra della prigione della contea, a Tower Town vicino al lato nord del centro bohémien di Chicago Avenue. Il ristorante italiano di Madame Galli era conosciuto per essere il luogo d'incontro di artisti e autori d'avanguardia, eccentrici cantanti d'opera e musicisti. Ma venivano a mangiare anche persone comuni come giornalisti, avvocati ed altri professionisti.

Madame Carmelinda Galli era un po' stravagante come molti dei suoi clienti. Era immigrata a Chicago con suo marito Giorgio dopo essere sbarcata a New York dall'Italia. Subito dopo Giorgio morì, lasciando Carmelinda con tre bambini cui badare e con pochi soldi. Per pagare le bollette cominciò a prendere pensionanti nella sua casa di mattoni a tre piani, proprio vicino al Loop di Chicago. I suoi clienti erano per la maggior parte scrittori, artisti o giornalisti indigenti cui preparava anche i pasti. Ben presto la fama dei suoi spaghetti fatti in casa si propagò per la città. Con tanta gente interessata al suo cibo aprì un ristorante pubblico che in breve divenne uno dei posti più alla moda di Chicago. Negli anni l'elenco delle celebrità venute qui a mangiare arrivò ad includere Al Jolson, Will Rogers, Buster Keaton, Raymond Hitchcock..., George Ade..., W.C. Fields, Enrico Caruso...

§§§§§§§§ §§§§§§§§ §§§§§§§§



East Illinois Street nel 1980.

Madame Galli (nel riquadro) se ne è andata, e il suo ristorante pure, cose del passato. Dov'era il suo locale frequentato da celebrità al numero 18 di East Illinois Street il colpo d'occhio ora è desolante: un parcheggio per pendolari. In lontananza il John Hancock Center, il terzo più alto edificio di Chicago.

(The Rotarian, febbraio 1980)



East Illinois Street oggi

(www.google.it/maps/place)

(Otello Quaina, marzo 2018)