Biagio Settepani, from Sicily to New York

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Novembre 2015 21:45



Ancora oggi come 100 anni fa, i siciliani sono costretti ad emigrare per trovare un lavoro che la propria patria gli continua a negare, ma per quanto sia spiacevole, l'emigrazione odierna è fatta con aerei, da lavoro abbastanza sicuro, da appartamenti confortevoli, ed a volte addirittura supporto da parte delle nazioni accoglienti. Ben diverse, invece, erano le condizioni dei nostri bisnonni, nonni e padri, loro partivano in nave per gli **Stati Uniti**, affrontando un viaggio lungo e pericoloso, all'arrivo erano spesso guardati male, dormivano in abitazioni di fortuna e per loro era più difficile emergere in una società che non li capiva e soprattutto non li conosceva, due importanti aspetti che stanno alla base di quella brutta bestia che è la diffidenza. Quando **Biagio Settepani** mi ha raccontato la sua storia, ho come immaginato le situazioni che un ragazzino come lui può aver provato e subìto durante l'infanzia, catapultato dalla sua **Ventimiglia di Sicilia**, un piccolo paesino in provincia di **Palermo**, in quella metropoli di inizio anni '70 costituita dal grande distretto di **Brooklyn** a **New York**.

*Nowadays such as one hundred or forty years ago, Sicilians are still forced to emigrate to find a job, denied from their own homeland; Despite these unpleasant circumstances, emigration today has different comfort factors: intercontinental flights, safe jobs, modern fully equipped apartments, and sometimes even tangible support from the nations that receive them. Nevertheless, quite different was the situation of our great-grandparents, grandparents and parents, as the most of them were travelling by ship to the **United States**, facing a long and dangerous journey, often discriminated at their arrival, they were sleeping in makeshift houses and for them it was more difficult to stand out in a society that did not understand them and especially did not know them. When **Biagio Settepani** told me his story, I tried to imagine what a boy like him could have felt and go through during his childhood, blew into town from his **Ventimiglia di Sicilia**, a small village in the province of **Palermo**,to the early seventies metropolis by the great borough of **Brooklyn** in **New York.***

Biagio ed il fratello **Antonino**, furono mandati dai loro stessi genitori presso le zie che vivevano già negli **Stati Uniti**, con la speranza di donar loro un futuro migliore di quello che invece li aspettava a **Ventimiglia**, ma i loro 13 anni erano troppo pochi per rimanere da soli, quando liberi dalla scuola, nella casa di **Brooklyn** e comunque qualche soldino in più non avrebbe certamente guastato, quindi furono presto offerti come garzoni presso una pasticceria ed una panetteria vicino casa. Il caso volle che il giorno della presentazione **Antonino** non potè essere ricevuto da **Sabatino**, pasticcere di origini campane, e quindi finì nella panetteria di **Fucarino**, forse fu il destino a far rimanere libero quel posto, l'indomani occupato da **Biagio**, ma una cosa è certa, il nostro **Settepani** rimase subito letteralmente affascinato dalla velocità di montata di una meringa, "*una massa volumosa di marenga*" come egli ancora oggi ricorda, ciò lo fece innamorare di quel lavoro che poi praticò per il resto della vita.

***Biagio** and his brother **Antonio**, were sent by their parents to the aunts who lived in the **United States**, hoping to give them a better future instead of what they could had in **Ventimiglia**. When they were not at school, due to their young age, it was not possible to left them all alone at home in **Brooklyn**, so they were soon sent as shop boys in a pastry shop and bakery just near their home; moreover some extra money would have certainly been very useful. By Chance happened that on the day which **Antonino** had to be introduced to the Neapolitan confectioner **Sabatino**, this one could not receive him at last, and then ended up working in the **Fucarino** Bakery. Perhaps it has to be said, the fate already assigned that place to **Biagio** who took it over the next day. **Biagio** was immediately charmed by the foaming process of the meringue, and "una massa volumosa di marenga" as he still remembers, made him fall in love with that job, which became his daily practice for the rest of his life.*

Il periodo di 8 anni trascorso da **Biagio** presso la **Pasticceria Sabatino**, gli servì come prima importante scuola, la seconda fu il suo primo locale, aperto sempre a **Brooklyn**, qui gli errori furono provvidenziali perchè insegnarono ad un ragazzo, appena diventato pasticcere, a gestire un'azienda e forse a cominciare a pensare in grande. Infatti, dopo solo un anno, **Biagio** si trasferì in un'altra panetteria che grazie anche all'aiuto della sua famiglia fu trasformata in **Pasticceria Bruno,** in onore del vecchio proprietario, ma stavolta nel **Greenwich Village**, un quartiere dell'importante distretto di **Manatthan**. Quei debiti contratti per rilevare il locale dovevano essere pagati in 5 anni, ma in 6 mesi **Biagio** saldò tutto perchè finalmente era arrivato il momento del suo grande exploit. La

pasticceria siciliana unita a quella francese affascinò i suoi clienti più raffinati ed altolocati e riuscì a catturare personaggi dello spettacolo piuttosto che della politica americana.

*The eight years spent by **Biagio** at **Pasticceria Sabatino**, became his first major training,the second one was his first restaurant, opened also in **Brooklyn**, where since the beginning, the first mistakes were providential, in fact from them Biagio, soon learnt to manage a company and begun to think big. Indeed after only one year **Biagio** moved to another bakery, that with his family support, became **Pasticceria Bruno**, in honour of the former owner, but this time in **Greenwich Village**, **Manhatthan**. For a start, those debts to take over the new shop had to be paid in five years, but in six months Biagio managed to pay off everything because finally it was time for his great exploit. The Sicilian pastry combined with French standard one, seduced its refined and important customers from celebrities up to high rank figures.*



Gli anni che seguirono hanno visto **Biagio Settepani** protagonista in concorsi internazionali e sui media americani e stranieri, attività che gli ha donato parecchia notorietà, qualche anno fa è stato anche inserito nel libro "**Dolcezze di Sicilia**" scritto dal Prof. **Salvatore Farina**, ideatore e attuale presidente dell'**Associazione Culturale Duciezio**, di cui lo stesso **Biagio** fa parte, egli è inoltre socio **AMPI**. Però, come lui stesso ha dichiarato, il riconoscimento più gradito e più rappresentativo delle sue origini, Biagio Settepani lo ha ricevuto il 15 Novembre 2015 a Messina nella sua Sicilia, durante la 6a Mostra del Dolce Siciliano, ideata e organizzata dall'Associazione Culturale Duciezio, durante la quale il Prof. Salvatore Farina, Presidente dell'associazione, gli ha consegnato il Premio Pupaccena, consistente in una statuetta di zucchero frutto di un'artigianalità siciliana ormai quasi scomparsa, simbolo tangibile del voler mantenere vive le tradizioni e in difesa della qualità. Recentemente, la **Pasticceria Bruno** si è spostata di nuovo, questa volta aprendo nel distretto di **State Island**, e **Biagio Settepani** ha finalmente coronato il suo sogno di tramandare ai posteri la storia della sua famiglia, scrivendo egli stesso un libro in cui racconta la sua vita insieme ad alcune ricette, "**I, Biagio Settepani - My life and recipes**", è un libro che parla di radici, tradizioni e cuore, condito con la nostalgia di una terra mai dimenticata.

*The years that followed have seen **Biagio Settepani** leading a role in international competitions and on the American medias, which brought him up to notoriety. Few years ago he's been included in the book "**Sweetness of Sicily**" written by Prof. **Salvatore Farina**, founder and current president of the **Cultural Association Duciezio**, in which **Biagio**, already **AMPI** member, takes also part. Furthermore Prof. **Farina** himself, during the **6th Exposition of the Dolce Siciliano**, organised by **Cult.Ass. Duciezio**, held on **November 15th 2015** in **Messina Sicily**, honoured **Biagio** with the **Pupaccena Award**, consisting in a paint-decorated sugar sculpture, stated by **Biagio** as "the most appreciated and representative recognition he lately received", the **Pupaccena Award** infact aims to support the Sicilian craftsmanship 's engagement towards the almost disappeared Pupacena tradition, promoting a quality product, keeping alive the customs. Recently, the **Pasticceria Bruno** moved again, this time opening in the **Staten Island** district, and **Biagio** finally fulfilling his dream, handed down his family's history in the book "**I, Biagio Settepani - My Life and recipes,"** about roots and traditions, seasoned with nostalgia for a homeland that always shines in his heart.*



Biagio però, non è solo pasticcere, manager, figlio e padre, è anche un uomo a cui piacciono i dolci, quello da lui preferito è l'Opera, un dolce francese dagli italianissimi sapori di cioccolato, caffè e mandorle, mentre a tavola lo si può facilmente ingolosire con i profumi ed i sapori di una "pasta alla norma", ma se volete sapere di più su questa avventurosa vita, sui gusti dei clienti americani e sulle sue idee i merito alla pasticceria, dovete guardare la mia video-intervista pubblicata qui sotto.

During our talk, I had the privilege to discover not only the pastry chef or the manager, but also the man. Sure

*enough, **Biagio** is a good eater; among his favorite desserts we can remember the “Opera” , a french creation characterised from italian aromas such as chocolate, coffee and almonds; not forgetting the savoury, he has a weakness for the flavours of " pasta alla norma”. If you want to discover more about **Biagio’s** adventurous life, disclosures about his customer’s tastes and his ideas about Pastry,follow us in my video- interview published below.*

Traduzione di Stefania Artusi / Translation of Stefania Artusi

{youtube}SSzbzxZfCpQ{/youtube}