

SOPRAVVIVERE ALLA CRISI/3

La storia

CATERINA GINZBURG

NEW YORK
caterina.ginzburg@gmail.com

Mio nonno nel 1929, durante la Grande Depressione, ogni giorno regalava dieci chili di carne perché la gente moriva letteralmente di fame». Jeffrey Ruthalter è il macellaio del mercato coperto nel Lower East side di Manhattan ed ha deciso di riprendere la tradizione di famiglia. «Questa crisi non è un gioco. Ci vorrà molto tempo per risollevarsi, non me ne posso stare con le mani in mano. Il 30 marzo ed il 1 aprile sto organizzando una cena da gourmet per dare a circa 330 persone la possibilità di godersi il buon cibo per soli dieci dollari». Il suo banco è al numero 120 di Essex Street, all'angolo fra Delancey e Essex, vicino ad Houston, una grande arteria che attraversa la parte sud della città di New York. Questa è una zona di storica immigrazione italiana e irlandese; a loro si deve il fiorire di attività di commercio e artigianato intorno agli anni venti.

QUATTRO GENERAZIONI

La famiglia di Jeffrey ha un negozio che vende carni da quattro generazioni, da quando ha aperto questo mercato coperto nel 1939, unico in tutta Manhattan. Qui c'è chi vende caffè, chi frutta e verdura, le granaglie, un barbiere, un paio di pescherie; un negozio di articoli religiosi e artigianato di Santa Lucia sta di fronte al banco di Jeffrey. Sulla cinquantina, capelli raccolti con un codino, un orecchino, le mani di chi ha faticato e molto, lui dispensa un sorriso, una stretta di mano, ha una parola per tutti. «Sono il macellaio del quartiere. I miei clienti sono miei amici, conosco le loro famiglie, lo loro storie. Ho visto crescere i loro figli. Vedo dai segni sulle loro facce chi ha perso il lavoro, chi non sa cosa mettere in tavola. Come potrei non aiutarli - prosegue - loro mi hanno aiutato per tutti questi anni ed ora tocca a me fare qualcosa per loro. Da quando ho lanciato la



L'invito Il macellaio Jeffrey Ruthalter ha organizzato pasti anti-crisi

La cena della recessione L'America in crisi scopre la solidarietà

Un macellaio offre per dieci dollari una serata al ristorante:
«Mio nonno lo fece nel '29, questa è la seconda grande depressione»

proposta di questa cena, in molti si sono offerti di dare una mano. Dopo che è uscito un pezzo sul Daily News, ieri una signora è venuta qui e mi ha dato mille dollari: usali per comprare da mangiare per chi ne ha bisogno». È un fiume in piena Jeffrey nel raccontare perché questa iniziativa gli è sembrata ovvia, naturale, scontata. «Mio nonno durante la Grande

Depressione metteva un banchetto all'incrocio fra Houston e Delancey, ben attenti che la carne non si impolverasse. La regalavano ai primi che arrivavano, c'era sempre la fila sin dal mattino presto. Ieri è venuta una signora che in lacrime mi ha detto che da un mese mangia solo spaghetti e burro di noccioline. Questa è la Seconda grande depressione. Non è

un gioco, è la realtà».

Jeffrey non ha bisogno di guardare la televisione o gli indici di borsa per sapere che la crisi precipita ogni giorno di più. Glielo raccontano le storie dei suoi clienti, come sono cambiati i loro consumi, più carne bianca, più macinato. Anche se questa era una zona storicamente povera, negli anni del boom delle case nei



Un orticello alla Casa Bianca

RVOLUZIONE A TAVOLA ■ No al cibo spazzatura e si ai prodotti genuini. A dare l'esempio Michelle e Barack Obama che - come ha raccontato il New York Times - hanno allestito un orticello con broccoli e zucchine.

5 miliardi di dollari.

È la cifra che il Tesoro americano ha deciso di stanziare per i fornitori del settore auto colpiti dalla crisi economica.

165 milioni di dollari.

È il denaro pubblico incassato dai manager dell'Aig, dopo aver portato il colosso assicurativo sull'orlo del fallimento.