

Louie's P&R Deli a Herrin, Illinois

I primi cuggionesi arrivati a Herrin a partire dal 1880 non ebbero tempo di registrare da subito la loro storia, e così l'apertura del negozio di generi alimentari D&R Market viene generalmente fissata attorno al 1890. D stava per Frank De Tomasi e R per Ernesto Ruggeri. Nel 1950 il nome del negozio cambiò in P&R Market che divenne Louie's P&R Market dopo l'acquisto da parte di Louie Gualdoni nel 1957. Poco alla volta, con la diminuzione della prima generazione scomparvero le botteghe tipiche italiane ma questo delicatessen era riuscito ad acquisire una fama tale che i clienti venivano e continuano ad arrivare da tutto l'Illinois meridionale, ed ora con l'avvento del commercio online gli ordini arrivano da tutti gli Stati Uniti. Quando la delegazione di Cuggiono sostò nel negozio nel 2004, fu accolta da Louie Gualdoni e dai figli Chris e Tony che fecero gustare loro soprattutto i mitici *salameat*, connubio tra salame e meat (carne in inglese) che non fece rimpiangere i prodotti nostrani.



Louie Gualdoni con i figli Chris e Tony nel loro negozio al 120 East Walnut di Herrin

Dopo la morte di Louie e l'avanzare degli anni, anche Chris e Tony hanno deciso di vendere e nel 2019 il negozio, che ha mantenuto il marchio, è passato nelle mani di Aaron e Julie Christ, che dopo un'esperienza altrove hanno deciso di tornare a lavorare e crescere la loro famiglia a Herrin.

Aaron e Julie, nati rispettivamente a Marion e Herrin, sono sposati dal 2002 con due figli maschi. Subito dopo il matrimonio si trasferirono a St. Louis, Missouri dove Aaron lavorò in un'azienda manifatturiera a livello globale che implicava molti

viaggi internazionali. Quando notò che un'azienda manifatturiera di Carbondale era alla ricerca di un responsabile operativo, Aaron e Julie decisero di tornare a “casa” per essere più vicini a parenti ed amici, magari con un ritmo di vita più moderato. O almeno così pensavano.

Tornare a Herrin significava anche essere maggiormente attivi nel tessuto sociale e fare qualcosa di speciale, e così poco a poco maturò l'idea di comprare un'attività, il nonno di Julie aveva un negozio accanto a Louie's P&R e sfruttarono l'opportunità di acquistarlo. Cosa che fecero nel 2019.

Per ora Aaron continua a lavorare a Carbondale, a dare una mano durante i fine settimana e in occasione di serate speciali mentre Julie è affiancata da quattro valide assistenti.

Naturalmente il negozio ha visto diversi cambiamenti pur nel rispetto della tradizione che lo ha reso così popolare, il menu ha mantenuto i cibi preferiti e in generale l'ambiente da piccola città è rimasto invariato. Le richieste del mercato sempre in espansione hanno favorito l'immissione sia di pasta fresca sia congelata e una maggior scelta di carni. La facciata del negozio in mattoni rossi è stata ristrutturata con la possibilità di aggiungere in futuro un murale ad hoc. C'è pure il sito web con la possibilità di comprare i famosi *salameat* online.



Louie's P&R Interno

In particolare, il menu rivela il carattere lombardo e italiano del locale ma connota la multiculturalità americana. Al *salameat* sandwich, al sandwich speciale di Tony, alla salsiccia italiana si associano la *muffoletta* di New Orleans (una pagnotta farcita di salumi, provolone e sottoli), l'insalata Caesar (lattuga romana, crostini di pane, formaggio parmigiano. Il piatto è poi condito con la salsa Caesar, una salsa fatta con tuorlo d'uovo, aglio, pepe, succo di limone, olio d'oliva e salsa Worcestershire. Fu inventata dallo chef del lago Maggiore, Cesare Cardini, emigrato in America), il sandwich con la costata, l'insalata greca ed infine i cannoli siciliani. Il tutto da mangiare a casa propria o all'interno del negozio. Il mio sandwich preferito resta sempre l'Italian Special, una ciabatta farcita con Genoa salami (simile al salame Milano, con grana più fine), coppa, mortadella e provolone con peperoncino.

Louie's P&R è legato a Louis Gualdoni che ne è stato proprietario e gestore per quasi 60 anni. Louis era nato il 6 aprile 1930 a Detroit, Michigan, figlio di Emil A. Gualdoni Sr e Lucy Dobracki. Nel 1950 prestò servizio militare durante la guerra in Corea, era socio della American Legion di Herrin Post 645, faceva parte della chiesa of Our Lady of Mount Carmel, dei Knights of Columbus e della confraternita degli Eagles. Il 29 settembre 1951 sposò Beauella A. Bearden. Tre figli: Tony e Alisa Gualdoni di Energy; Janice e David Rose di McLeansboro; Tom e Lola Gualdoni di Herrin.

Dal carbone ai *salameat*: Cuggiono esiste e resiste.

Ernesto R Milani

30 aprile 2021

Ernesto.milani at gmail.com



Louie's mangia mangia



Steve Frattini Julie and Aaron Christ



Louie's e il cibo italiano



Louie's Salameat