

# PIETRO TAMAGNI

## Rinomato cuoco del New Jersey



EMIGRAZIONE PER I PAESI D'OLTREMARE  
nel 1914

00

Agenzia: *P. Techzz-Salmomi & Co* N° del Controllo: *24*

Partenza dalla Svizzera nel mese di *Gennaio*

Vapore: *La Crovence*

Porto d'imbarco: *Geneve*

Porto di sbarco: *New York*

Luogo di destinazione:

Prezzo fissato nel contratto: *Prepar 9 Ticket*

Condizioni personali dell'emigrante:

Nome e Cognome: *Tamagni Pietro*

Sesso: maschile — femminile.

Comun. d'origine } *S. Antonio* Cantone o Stato } *Vicino*

Comune di domicilio: } Cantone:

Stato civile:  celibe —  maritato —  vedovo —  divorziato.

L'emigrante esercita una professione o ha un'occupazione?  Sì  No

Professione dell'emigrante } *cuoco*  
o di chi lo mantiene }

Anno di nascita: *1880*



IN UN ARTICOLO PUBBLICATO  
IL 19 NOVEMBRE 1943  
*THE EVENING NEWS*  
SI CONGRATULÒ CON PIETRO  
TAMAGNI PER L'OTTIMA  
QUALITÀ DELLA SUA CUCINA

- 1 La squadra di cucina dell'Hotel Traymore, ad Atlantic City (1911). Pietro Tamagni è il secondo da sinistra, seduto in prima fila.
- 2 Biglietto per gli Stati Uniti (1914).
- 3 Il Plaza Hotel di New York.
- 4 *The Evening News* si congratula con Pietro Tamagni per l'ottima qualità della sua cucina (19 novembre 1943).
- 5 Armand Tamagni, figlio di Pietro, durante la Seconda guerra mondiale (1943).
- 6 Mary Tamagni, figlia di Pietro, nel giorno del suo matrimonio con Gino Castagnoli (1946).

# LOOKING THE TOWN OVER



## CUISINE FAMOUS

UPWARDS of 9000 civilians are fed daily in the roomy engineering cafeteria at the Middletown Air Depot, according to a story appearing in the current issue of Wings Over Olmsted. The depot newspaper compares the cuisine with that of many of the Nation's most famous eating places. Credit for the reputation which the cafeteria has acquired is given to Peter Tamagne, Swiss-born head chef, who formerly supervised the kitchen of The Plaza, New York City, and the Benjamin Franklin Hotel, Philadelphia.

Chef Tamagne, his white hair and distinguished looking goatee giving him a diplomatic appearance, believes that in spite of the tremendous volume of food prepared, it can have the savor and zest that usually comes with cooking small amounts. Accordingly, he has dedicated his efforts to giving workers what they want.

DI **DIEGO SANTINI**

► Pietro Tamagni, terzo di cinque figli, nacque a Melera il 27 novembre 1880, figlio di Carlo e di Maria Clara Maretta. Seguendo le orme del fratello Ernesto<sup>1</sup>, emigrò negli Stati Uniti nel 1899 intenzionato a diventare cuoco. Stabilitosi nella zona di New York, probabilmente iniziò a fare la gavetta nelle cucine degli alber-



ghi dove apprese la lingua e quei trucchi del mestiere che in seguito gli permisero di diventare uno chef rinomato. Nel 1907 sposò Delfina Sarina, settima di nove fratelli, nata nel 1886 a Giubiasco, figlia di Tommaso e Maria Sarina. Dopo il matrimonio la coppia si stabilì ad Atlantic City, nel New Jersey, ed ebbe quattro figli: Charles (1908-1987), che sposò Amelia Ruberti; Peter Jr. (1912-1995) che si unì in matrimonio con Rosalie Gregory; Armand (1917-1996), coniugato con Madeline Merlie, e Mary (1923-2008), maritata con Gino Castagnoli.

Nel 1909 Pietro lavorava allo Young's Hotel il cui chef era un certo Joseph P. Tognetti di chiare origini ticinesi. Dal 1910 al 1912 fece parte della squadra di cucina dell'Hotel Traymore di Atlantic City. Verso la fine del 1913 fece ritorno in Ticino per salutare la famiglia. Fu per lui l'ultima occasione di incontrare il padre Carlo che morì a soli sessantadue anni nel 1915.

Pietro rientrò negli Stati Uniti nel gennaio del 1914, mentre sull'Europa spiravano minacciosi venti di guerra. Nel 1916 lavorava come chef in un albergo della regione di Filadelfia, mentre la mo-

glie Delfina e i primi due figli risiedevano a Vineland, nel New Jersey. Nei primi anni Venti Pietro fu nominato supervisore delle cucine del Plaza Hotel di New York City. Dopo un periodo al Benjamin Franklin Hotel di Filadelfia, nella seconda metà degli anni Venti lavorò all'Hotel Maretta, albergo di prima categoria il cui proprietario era suo zio Giovanni.

Nel 1943 Pietro Tamagni fu nominato responsabile dei pasti al Middletown Air Depot, una base dell'aviazione militare statunitense con sede a Harrisburg, in Pennsylvania, dove si servivano novemila pasti al giorno. In un articolo pubblicato il 19 novembre 1943, il giornale *The Evening News* si congratulò con lui per l'ottima qualità della sua cucina.

Pietro e Delfina morirono entrambi a Vineland. Pietro nel 1956, all'età di settantacinque anni; Delfina, ottantatreenne, nel 1970.

Nota

1. Ernesto Tamagni (1878 - ?), emigrò nel 1879 nel New Jersey. La sorella Maria Clelia (1879-1939) sposò Giacomo "James" Mossi ed emigrò in California nel 1907.

## Morisoli