

CONTRIBUTI

Commander's Palace: a Camarda family legacy

Commander's Palace Restaurant has been a New Orleans tradition for over 110 years. A trip to New Orleans is hardly complete without sampling the award-winning cuisine set in a lush Victorian building in the heart of the Garden District. In addition to the renowned Creole-American¹ cuisine, *Commander's Palace* is also well known as the proving ground for some of America's top celebrity chefs, namely Paul Prudhomme, Emeril Lagasse and the late Jamie Shannon. The restaurant popularized the *Jazz Brunch*, a weekend, mid-morning affair with a special menu and live Jazz music performed throughout the dining areas. The Brennan family deserves ample credit for the restaurant's current success, but the enduring popularity of the restaurant is a testament to the institution's founder, Emile Commander. Emile was a first-generation Usticese-American and his family achieved great success in various grocery, shipping and restaurant ventures. In 1890, Emile had the vision and good fortune to establish a saloon in a prosperous section of the city. The Garden District was home to many American businessmen who began inhabiting the area shortly after the United States purchased Louisiana from France in

1803. *Commander's Palace* quickly evolved into a fine restaurant catering to the wealthy families of the neighborhood. That tradition of excellence has continued through time and multiple changes in ownership.

The Garden District was home to many American businessmen who began inhabiting the area shortly after the United States purchased Louisiana from France in 1803. *Commander's Palace* quickly evolved into a fine restaurant catering to the wealthy families of the neighborhood. That tradition of excellence has continued through time and multiple changes in ownership.

Emile Commander was born in New Orleans on September 4, 1857, the first son of Peter Commander and Josephine Venuti. His birth bears the distinction of be-

Il ristorante Commander's Palace: un'eredità della famiglia Camarda

Il ristorante *Commander's Palace* è una tradizione di New Orleans da oltre 110 anni. Un viaggio a New Orleans non è completo senza gustare la premiata cucina insediata in uno splendido edificio vittoriano¹ nel cuore del Garden District. In aggiunta alla rinomata cucina Creolo-Americana², il *Commander's Palace* è anche conosciuto come il banco di prova di alcuni celebri chef americani, in particolare, Paul Prudhomme, Emeril Lagasse e lo scomparso Jamie Shannon. Il ristorante, inoltre, ha

lanciato il *Jazz Brunch*, uno spuntino di lavoro che si svolge al fine settimana, verso mezzogiorno, con un menu speciale e musica jazz eseguita dal vivo in sala.

La famiglia Brennan merita un ampio riconoscimento per l'attuale successo del ristorante, ma la duratura popolarità del ristorante è un'eredità del fondatore di questa istituzione, Emile Commander.

Emile fu un usticese-americano della prima generazione e la sua famiglia conseguì grande successo nelle attività commerciali riguardanti i prodotti alimentari, i trasporti marittimi, i bar e i ristoranti.

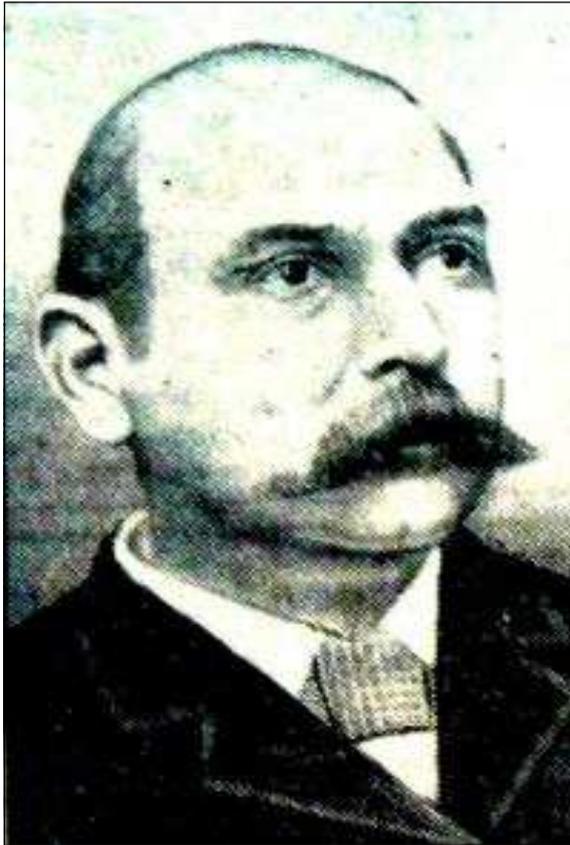
Negli anni 1880, Emile ebbe l'intuizione e la buona sorte di aprire un bar nel prospero settore americano della città. A

quel tempo, il Garden District era diventato la casa di molti uomini d'affari americani, che vi si erano trasferiti poco dopo che gli Stati Uniti avevano acquistato la Louisiana dalla Francia nel 1803. In poco tempo il *Commander's Palace* si trasformò in un delizioso ristorante capace di attrarre le famiglie benestanti dei dintorni. La tradizione è continuata attraverso il tempo e i numerosi cambiamenti nella proprietà del locale.

Emile Commander nacque a New Orleans il 4 settembre 1857, primogenito di Peter Commander e Josephine Venuti. La sua nascita è la prima di un discendente di usticesi trascritta nel registro dello stato civile di New Orleans³. Da giovane aveva lavorato nel negozio alimentare del padre. Negli anni seguenti Emile coltivò



Il Commander's Palace in Garden District a New Orleans.



Emile Commander

ing the first recorded birth in the New Orleans civil records to an Usticese parent.(2). As a youth, he worked in his father's grocery. In the ensuing years, Emile would also farm a large orange grove at Camp Parapet, a Civil War era outpost in Jefferson Parish (3), and start a vegetable shipping business. Emile was recognized as being the first to ship hothouse vegetables to the North. Later in life, he worked in a brewery and ultimately led his family into in the saloon business. Saloons in New Orleans at that time were typically full-service restaurants that also featured a prominent bar serving alcoholic beverages. Emile's last saloon venture would develop into Commander's Palace Restaurant. Around 1880, Emile married Catherine Cultraro, another first-generation Usticese-American born in New Orleans. They had a family of five children.

Peter Commander immigrated from Ustica to New Orleans in 1852. Though the actual passenger list has not been found, this surely represents one of the earliest movements of people from Ustica to New Orleans.(4) On July 14, 1856, a marriage license was issued to Peter and Josephine. They would have three sons, Emile, Anthony and Charles J Commander. Peter was originally a tailor when he arrived in New Orleans, but by 1869 he had entered the grocery business. In 1885, he started his first saloon and his sons soon joined him in the saloon business. Commander's Palace was not the only successful restaurant started by Peter's family. Anthony

anche un'aranceto a Camp Parapet, un avamposto della Guerra Civile situato a Jefferson Parish³, e iniziò un commercio di ortaggi. Ancora più tardi lavorò in una fabbrica di birra e coinvolse la sua famiglia nell'attività di ristorazione.

Le sale da pranzo di New Orleans, a quel tempo, funzionavano come ristoranti a tempo pieno, che effettuavano anche servizio bar, con vendita di alcolici e altre bevande. Sarebbe stato proprio l'ultimo salone allestito da Emile a evolvere nel ristorante *Commander's Palace*.

Attorno al 1880 Emile sposò Catherine Cultraro, un'altra usticese-americana della prima generazione nata a New Orleans, e mise su una famiglia con cinque figli.

Peter Commander [il padre di Emile] era emigrato da Ustica a New Orleans nel 1852⁵. Sebbene la lista dei passeggeri non sia stata trovata, quel viaggio rappresenta sicuramente uno dei primi trasferimenti di popolazione da Ustica a New Orleans. Il 14 luglio 1856⁴ a Peter e Josephine fu rilasciato un certificato matrimoniale. Essi ebbero anche altri due figli, Anthony e Charles J. Commander.

Quando arrivò a New Orleans, Peter era un sarto, ma nel 1869 era già entrato nel commercio alimentare all'ingrosso. Nel 1885 avviò il suo primo locale e suo figlio lo raggiunse presto negli affari. Il *Commander's Palace* non fu il solo ristorante di successo avviato dalla famiglia di Peter. Antony fondò il *Bon Ton Café* nel 1895 e Charles il ristorante *Delmonico* nel 1904. Entrambi i locali sono sopravvissuti fino a oggi e rappresentano sale popolari a New Orleans.

Oltre a essere conosciuto nel mondo degli affari, Peter era anche apprezzato nella comunità degli immigrati italiani. Fu membro delle associazioni italiane di beneficenza e si mostrò sempre caritatevole con i bisogni dei membri della comunità. Sia Peter che suo figlio Emile erano così ben voluti a New Orleans che le loro morti, nel 1905 e nel 1906, rispettivamente, furono accompagnate da minuziosi articoli illustrati sulle loro vite e i loro successi, pubblicati nei giornali locali.

Peter Commander era nato come Pietro Camarda a Ustica, il 1° gennaio 1831. L'uso del nome Commander, al posto di Camarda, è registrato per la prima volta nell'archivio della città di New Orleans nel 1872. Il cambiamento di cognome, probabilmente, fu deciso per favorire la sua ascesa nella comunità americana. Il nuovo cognome era stata una scelta logica sia perché era una parola inglese, sia perché la sua pronuncia fonetica era simile a quello originario.

Peter era il secondogenito di Carmelo Camarda, originario da Palermo, e Rosa Bertucci, i quali si erano sposati a Ustica il 30 agosto 1827. Carmelo e Rosa avevano avuto un altro figlio, Biagio, e due figlie, Angela e Lucia. Biagio arrivò a New Orleans con Pietro nel 1852; e, attorno al 1880, arrivò pure Angela. Questa emigrazione verso l'America portò all'esaurimento dei Camarda a Ustica, ma ha dato vita a una formidabile generazione in America, che

established the Bon Ton Café in 1895, and Charles established Delmonico Restaurant in 1904. Both of these restaurants have also endured to this day and remain popular restaurants in New Orleans. Besides being well known in the business community, Peter was also well respected within the Italian immigrant community. He was a member of the Italian benevolent associations of the time and was always charitable with needy members of the community. Both Peter and his son, Emile, were so well respected in New Orleans that their deaths in 1905 and 1906 respectively, were accompanied by portraits and detailed stories of their lives and achievements in the local newspapers.

Peter Commander was born Pietro Camarda in Ustica on January 1, 1831. The use of the name Commander as a substitute for Camarda is first recorded in the New Orleans City Directory in 1872. The name change was probably done to accommodate his rising prominence within the American community. The new name was a logical choice because it is an English word and the two names are phonetically similar. Peter was the second son of Carmelo Camarda, a carpenter and native of Palermo, and Rosa Bertucci. They were married in Ustica on August 30, 1827. Carmelo and Rosa had another son, Biaggio, and two daughters, Angela and Lucia. Biaggio, a carpenter like his father, came to New Orleans with Pietro in 1852, and by 1880, Angela had also come to the city. This immigration to America essentially led to a quick end of the Camarda line in Ustica, but established an impressive lineage in America, which left an important imprint on the culture and history of New Orleans.

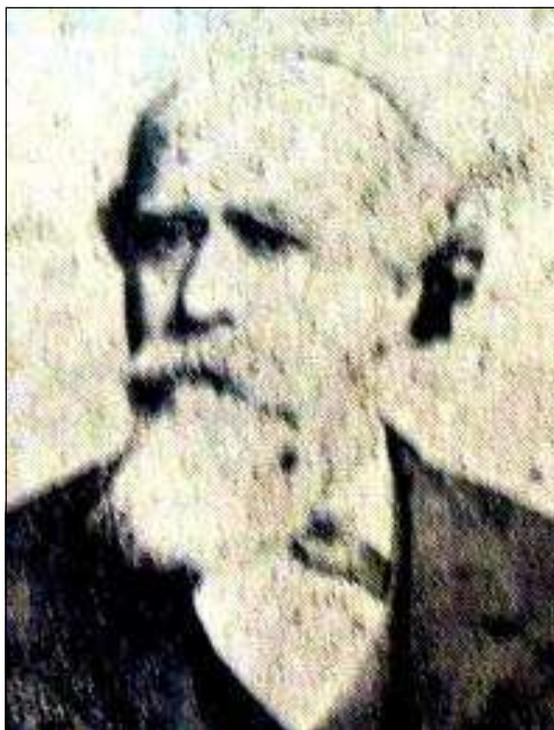
CRIS CARAVELLA

Chris Caravella, geologist, from Ustica, lives in New Orleans. He is a member and a much appreciated collaborator of the Centro Studi. His grandparents, Gaetano Caravella and Nunziata Mascari, were born in Ustica and emigrated to the Usa in 1887.

Note

1. The term Creole refers to the descendants of the original French colonists and African slaves of South Louisiana. The distinctive cuisine of New Orleans is often referred to as Creole.
2. Civil birth records for New Orleans are available on-line at http://www.rootsweb.com/~usgenweb/la/orleans/birth_index.htm. Those records containing Usticesi surnames have been compiled and are available on-line at <http://www.ustica.org/genealogy>.
3. A Parish is the political subdivision used in the State of Louisiana. New Orleans lies within Orleans Parish. Jefferson Parish borders Orleans Parish to the west.
4. At the time of publication, the earliest passenger lists for ships arriving in New Orleans that contained Usticesi surnames were from 1852, but none contained the surname Camarda. These early lists contain only men. Whole families from Ustica begin arriving in the mid 1860's.

(Photo credits: Commander's Palace Restaurant - Chris Caravella, portraits of Emile and Pietro Camarda - obituaries in The Daily Picayune, 1906 and 1905 respectively.



Pietro Camarda

ha lasciato un'impronta notevole nella cultura e nella storia di New Orleans.

CRIS CARAVELLA

Chris Caravella, geologo, originario di Ustica, vive a N.Orleans ed è socio e prezioso collaboratore del nostro Centro Studi. I suoi nonni Gaetano Caravella e Nunziata Mascari sono nati a Ustica ed emigrati in USA nel 1887.

Note

1. Il termine Vittoriano si riferisce a uno stile architettonico molto carico di ornamenti, popolare in America e in Inghilterra durante il regno della regina Vittoria, dal 1837 al 190.
2. Il termine Creolo si riferisce ai discendenti degli originali coloni francesi e agli schiavi africani della Louisiana del Sud. La cucina caratteristica di New Orleans è spesso definita creola.
3. Le registrazioni delle nascite a New Orleans sono disponibili on line all'indirizzo http://www.rootsweb.com/~usgenweb/la/orleans/birth_index.htm. Quelle che contengono cognomi usticesi sono state raccolte e sono disponibili al sito <http://www.ustica.org/genealogy>.
4. Il Parish [Contea] è la suddivisione politica usata nello stato della Louisiana.
5. Le prime liste di passeggeri delle navi arrivate a New Orleans con passeggeri aventi cognomi usticesi erano del 1852, ma nessuna conteneva il cognome Camarda. Queste prime liste contenevano solo nomi maschili. Da Ustica, famiglie intere cominciarono ad arrivare verso la meta del 1860.

(Tutta la documentazione usata per ricostruire la linea genealogica della famiglia Camarda è stata depositata presso l'Italian-American Renaissance Foundation e il Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica. Entrambe queste istituzioni funzionano da archivio dei nostri retaggi comuni).