Un americano a Licata

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 15 Luglio 2013 22:33

Il titolo del presente articolo sicuramente desterà curiosità, in tanti si chiederanno: ma cosa c'entra un americano a **Licata** con l'enogastronomia? Ed invece c'entra, se si parla di vino della **Tenuta La Lumia** e tante altre cose buone da mangiare. Ma andiamo per ordine e cominciamo dall'antefatto, che in questo caso risale a ben 70 anni fa, durante lo sbarco della **7a Armata** americana al comando del **Generale Patton**, avvenuto sulle coste di **Licata**, primo Comune italiano ad essere liberato. A quell'epoca, la famiglia **La Lumia** abitava nel loro palazzo nobiliare, situato in una delle vie principali del paese, ghiotta location per installarvi il comando delle forze alleate, e così esso fu requisito, ma lasciando delle stanze a disposizione della famiglia. Il **Barone Nicolò La Lumia**, oggi papà di **Salvatore**, enologo delle tenute omonime, a quel tempo aveva solo 5 anni ma si ricorda ancora quell'evento, anche un po' traumatico, ed in particolare di un militare, allora ventenne, che era al seguito del comando e che non sparava con il fucile ma con la macchina fotografica. Si trattava di un fotografo di guerra che portava il nome di **Phil Stern**, diventato famoso nel dopoguerra per aver immortalato sulla pellicola **Marylin Monroe** e **James Dean**. Il **10 Luglio 1943 Phil**, arrivato a **Licata** all'età di 24 anni, fu ben presto inviato negli USA a causa di una ferita procuratosi durante la campagna d'Africa, della quale la **7a Armata** era reduce, ma ebbe il tempo di conoscere il piccolo **Nicolò** che a quel tempo aveva solo 5 anni, oggi hanno rispettivamente un'età di 94 e 75, un bel revival dopo ben 70 di attesa. I due si sarebbero dovuti incontrare durante un'apposita cerimonia lo scorso **6 Luglio 2013**, all'interno di quel palazzo che fu abitazione dei **La Lumia** e come già detto anche sede del comando alleato nel 1943. Ho usato il condizionale poichè una brutta caduta ha costretto in ospedale l'anziano Barone, impedendogli di concludere un'attesa che si è protratta per decenni.

Parlando con **Maria Bonanno**, interprete gelese che con le sue traduzioni ha accompagnato **Phil Stern**, è emersa una personalità del fotografo molto sensibile, soprattutto al tema della guerra, egli infatti ha glissato parecchie delle domande dirette che lo portavano a rivivere quei momenti, come se non andasse fiero di ciò che 70 prima era successo. Addirittura, egli aveva pensato di disertare e rimanere a **Licata**, proposito, evidentemente poi abbandonato, altrimenti oggi avremmo avuto un licatese in più!

Durante la cerimonia, alla presenza del Sindaco **Angelo Balsamo** e del Vicesindaco **Angelo Cambiano**, dei fratelli **Antonino e Salvatore La Lumia** e di **Ezio Costanzo**, docente e storico dell'Università di Catania, sono state firmate due bottiglie di un'annata speciale commemorativa dei 70 anni di **Torreforte**, un **Nero d'Avola** della cantina **La Lumia**. L'occasione è stata colta anche dalla Prof.ssa **Carmela Zangara**, che ha consegnato a **Stern** un libro intitolato "Inventari della memoria", insegnante oggi in pensione che ha recentemente ricostruito alcune vicende dello sbarco di Licata, facendo emergere numerose inesattezze della storia ufficiale, che ha sempre erroneamente definito l'operazione del 1943 come indolore e senza vittime civili. Infine, presso i locali del **Palazzo di Città di Licata** il Sindaco ha conferito a **Stern** la cittadinanza onoraria.

Il particolare evento si è concluso presso la **Cantina Tenute La Lumia**, dove si è svolto un agrituristico buffet per autorità e pubblico intervenuto. Per l'occasione la cucina della cantina è stata utilizzata da:

Giusi Contrafatto, sommelier AIS e Presidente dell'Associazione Culturale Caffè Letterario Convivio di Caltagirone e **Tania Galletta**, socia dell'**Associazione Nazionale Cuoche a Domicilio di Messina**. Le due cuoche, utilizzando gli ingredienti dei produttori agricoli presenti in zona, hanno preparato un succulento buffet con frittate, caponate, parmigiane, e tante altre preparazioni, che hanno allietato il palato dei presenti ed in modo particolare anche di **Stern** e dei suoi accompagnatori americani. Ovviamente a tavola c'erano i vini della casa con una chiusura in bellezza grazie al **Rodio**, un complesso vino leggermente dolce e dal gusto amarascato ottenuto dall'appassitura di uve **Nero d'Avola**.

moocasa_albumid=5897654481733481441