Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 29 Dicembre 2010 11:34



Cosa siamo noi se non il risultato di coloro che ci hanno preceduto, ciò che immaginiamo, creiamo o inventiamo ha sempre un collegamento con il passato, tempo conosciuto che però spesso sottovalutiamo o dimentichiamo, così come le persone che lo hanno popolato. Di recente ho letto da qualche parte di un locale, palermitano credo, che ha offerto delle serate gastronomiche tematiche coi piatti degli anni **'70**, pietanze che oggi nessuno si sognerebbe più di proporre nella ristorazione, figlie di quell' "**haute cuisine**" francese ricca di burro e condimenti pesanti. E' tuttavia vero che l'alta cucina di oggi, più o meno innovativa o creativa, più o meno discendente dalla "**nouvelle cuisine**", con le sue nuove tecniche e filosofie sugli ingredienti, ha valorizzato materie prime ed esposizione dei piatti, approfittando spesso dei fondamenti della cucina mediterranea, quali olio, pasta, legumi ed agrumi. Quindi dove sta la verità, tra la cucina di alcuni decenni fa, diretta discendente di quella francese pre-nouvelle cuisine, e quella mediterranea dei giorni nostri ? Tra la pesantezza dei burri o la leggerezza degli oli ? Penso che ormai possiamo tranquillamente essere tutti d'accordo, tranne qualche inguaribile malinconico in via di estinzione, è infatti pensiero comune credere che la cucina mediterranea appaghi maggiormente i sensi e apporti più benefici al corpo, rispetto alla filosofia che regnava sovrana nelle cucine di alcuni decenni fa. Ma coloro che per tanti anni hanno operato nel settore della ristorazione, e sono stati parte attiva nella realizzazione di quell'influenza francese che per tanti anni ci ha condizionato, coloro che hanno operato sul territorio, magari spaziando anche sui piatti della tradizione locale, oggi tanto di moda quanto rivisitati, mica ce li possiamo dimenticare, e far finta che non siano mai esistiti solo perchè sono cambiati i gusti ! Questo è stato il sapore che ha animato la mia serata durante la cena al **Club degli Chefs Palermitani Francesco Paolo Cascino**, lo scorso **27 Dicembre**, presso l'**Hotel Azzolini** di **Carini**. Sapori un pò antichi ma mai pesanti, anzi, un menu ben rivisitato, in fin dei conti sobrio e senza complicanze dovute a salse e sughi pesanti, ma comunque con piatti che mostravano tutta la loro "storicità", con un occhio sempre al territorio.

Dopo un veloce aperitivo la cena è iniziata con:

Antipasto: *insaccati italiani vari a fette.*

Primo piatto: *ravioloni di cernia in salsa d'astice.*

Primo piatto: *chicchi di Carnaroli ai funghi porcini.*

Secondo piatto: *cosciotto d'agnello e carrè di maiale nero al forno steccati con aglio e mentuccia.*

Contorni: *patate novelle al rosmarino e cavoletti di bruxelles brasati.*

Dolci: *torta augurale, cassata in crosta al forno, torta al limone.*

Il menu è stato dominato dai sapori puliti e dalle cotture al dente. Ottimi i ravioloni, ben farciti di pesce; il risotto ai funghi era ben definito, senza condimenti di disturbo, solo riso e funghi, distinti ma che cantavano all'unisono. Il maialino era gustosissimo, condito con pochi aromi spiccava come sapore anche se, purtroppo era un pò asciutto all'interno. L'agnello, dal caratteristico e fortissimo sapore di castrato, esprimeva fin troppo il territorio. Ottimi i dolci, offerti dal **Bar Manila** e da **Marr**, ma particolarmente buona la **cassata al forno,** inglobata dentro una camicia di pasta frolla, realizzata da **Franco Azzolini**.

In definitiva, piatti di un epoca ormai passata, ma adattati e rivitalizzati con una semplicità di sapori e condimenti che hanno fatto emergere le ottime materie prime utilizzate, quindi nessuna paura di confronto con le tendenze dei giorni nostri.



All'inizio di questa mio scritto ho parlato, oltre che di piatti, anche di persone, perchè quei circa **50 coperti** della sala erano occupati principalmente da operatori del settori, chef per lo più in pensione che hanno contribuito per decenni alla ristorazione palermitana. Ne citerò solo due, tra i più anziani e forse anche i più conosciuti: il Cav. **Salvatore Cascino**, fratello dello scomparso **Francesco Paolo**, vera pietra miliare della ristorazione palermitana e della cucina siciliana, portata da esso a livelli inimaginabili soprattutto all'estero, e **Giuseppe Dell'Oglio**, 86enne sempre pronto alla battuta spiritosa ed instancabile animatore del Club. Naturalmente, durante la serata, approfittando dell'esperienza di **Antonio Tantillo**, ex chef del **Charleston** ormai in pensione, ho cercato di soddisfare la mia curiosità su un'epoca culinaria a me sconosciuta. Così ho scoperto come negli anni **'60** fosse prediletta la **cacciagione**, ormai, ai giorni nostri non più gradita, ho quindi ascoltato storie di lepri in salmì e pappardelle al sugo, sempre di lepre; sapori contadini, in fin dei conti, ma rivalutati dalla clientela raffinata dell'epoca. Poi, in Sicilia, sono arrivati i fatidici anni **'70** con la ben conosciuta influenza dell' "**haute cuisine**" francese, soppiantata negli anni **'80** dalle intuizioni dei due critici **Gault** e **Millau**, promotori di quel movimento culinario chiamato "**nouvelle cuisine**", come a denotarne maggiormente il distacco col passato. Via quindi i pesantissimi piatti ricchi di grassi o burro, oggi, tra l'altro, completamente sostituito dal più salutare olio d'oliva, e spazio alle cotture brevi, al rispetto per le materie prime, alla leggerezza nelle salse e alle cruditè. Cucina di cui, negli anni **'90** in provincia di Palermo, un esponente di rilievo è stato **Nino Graziano**, doppio stellato del **Mulinazzo** di **Bolognetta**. Nella mia chiacchierata con **Tantillo** non sono mancati i piatti di

provenienza casalinga, come la rivisitazione del **timballo di San Giovannella**, con bucatini, melanzane, ragù, polpettine, besciamella, mozzarella, pomodoro, praticamente un'opulenta evoluzione dei tradizionalissimi anelletti al forno. Insomma una veloce carrellata negli ultimi **50 anni** di cucina palermitana, raffinata e un pò meno !

La cena è stata anche una buona occasione per conferire un diploma di merito a **Giuseppe dell'Oglio**, consegnato direttamente dal **Presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticcieri della Provincia di Palermo**, **Giuseppe Giuliano**, come riconoscimento per il suo impegno nella conduzione del Club, ma anche per la sua vita professionale sempre protesa ad aiutare gli amici e i colleghi del settore.

Durante la mia piacevole serata non ho conosciuto solo chef, bensì ho avuto anche il piacere di incontrare **Franco Azzolini**, titolare della struttura che ci ha ospitato ma anche il cuoco che ha preparato il menu di cui sopra. Encomiabile per il suo attaccamento al lavoro, in età da pensione non pensa certo a riposarsi per godersi finalmente i frutti del lavoro di una vita. Esso è infatti sempre più impegnato a condurre la sua struttura ricettiva, molto poco coadiuvato dai suoi sei figli, tutti dispersi in strade lavorative distanti dalle sue. Quella di Azzolini, inoltre, è forse una delle ultime famiglie palermitane che è riuscita a conservare la proprietà dell'hotel, infatti ha ben resistito alle acquisizioni dei grandi gruppi, verificatesi di recente a Palermo e provincia, nel settore delle strutture alberghiere.

In conclusione, il titolo di questo mio scritto rende perfettamente l'idea della mia esperienza: "un tuffo nel passato", perchè non possiamo dimenticare da dove veniamo se vogliamo capire dove stiamo andando.

moocasa_albumid=5555524984882400657