Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 01 Marzo 2011 02:53

Correva l'anno **1986** e su una nave della Tirrenia, ancorata nel porto di **Palermo,** un gruppo di chef, già associati alla FIC, fondò un club un pò più esclusivo degli altri: il "**Club degli Chefs Palermitani**" in seguito dedicato allo scomparso **Francesco Paolo Cascino**. Fu compilato uno statuto molto restrittivo, con lo scopo di tenere basse le adesioni e sicuramente alta la reputazione, bisognava infatti avere almeno 35 anni di età, aver superato i 25 anni di servizio e, come in tutti i club esclusivi che si rispettino, essere presentato da un socio. In ordine alfabetico, **Jack Bruno**, **Francesco Paolo** e **Salvatore Cascino**, **Giuseppe Dell'Oglio, Nino Gibbino**, **Rosario Guddo**, **Aldo Lo Curcio**, **Antonio Tantillo** e **Vincenzo Tarantino**, sono i nomi dei fondatori, oggi purtroppo rimasti solo in sei.

La celebrazione del venticinquennale del club si è svolta lo scorso **28 Febbraio** presso il ristorante "**La Puerta do Sol**", di **Salvatore La Barbiera,** a **Bolognetta** in provincia di **Palermo**. Il menu era in linea con l'ormai trascorsa epoca rappresentata in sala, insolitamente ricco di cacciagione, a quanto pare piatto abituale del locale, con sapori un pò forti ma sicuramente espressione di un territorio. In particolare devo menzionare, ancora con l'acquolina in bocca, quello che per me è stato un eccellente agnello farcito alle erbe, gustoso e morbido, devo però almeno citare anche tutti gli altri piatti che lo hanno preceduto e seguito: gli antipasti caldi della casa, le pappardelle di pasta fresca all'uovo con ragù di cinghiale e ricotta fresca, il risotto con zucca rossa e merlot, il cosciotto di cinghiale con funghi porcini ed infine la torta del venticinquesimo compleanno, tra l'altro preparata da una mia vecchia conoscenza: **Pino Lo Faso**, il quale, nonostante fosse stato avvisato solo poche ore prima dell'evento è ruscito a delizarmi con il suo soffice pandispagna. Quella sera, recandomi a Bolognetta per la cena, non potevo certo esimermi da una visita a Pino ed alla sua accogliente e ben attrezzata "**Pasticceria Delizia**" situata a pochi metri dalla mia meta. Per me è stata una buona occasione per rivedere questa grande risorsa che Bolognetta possiede e anche di visitare il suo locale, talmente ben fornito, di ampi laboratori e attrezzature, da far provare invidia a molte "rinomate" pasticcerie palermitane, per non parlare della cura che esso applica nella scelta delle materie prime e nella fattura dei suoi dolci.

Alla cena, sono intervenuti anche il neo presidente dell'**Associazione Cuochi e Pasticcieri della Provincia di Palermo**, **Giovan Battista Arcoleo**, accompagnato dall'ex, e adesso vice, **Giuseppe Giuliano**. L'occasione è stata ghiotta anche per consegnare un riconoscimento ai soci fondatori, oggi rimasti solo in sei, che hanno gradito molto il piatto commemorativo ad essi consegnato. Mattatore della serata **Giuseppe Dell'Oglio**, inossidabile 86enne e anima instancabile del club, molto ben coadiuvato da un ospite d'eccezione: **Gaetano Basile**. Il noto storico e scrittore ha evidenziato, con la sua ricercata eloquenza, il grande valore

della cucina siciliana ma anche come sia sconosciuta nel mondo. Una cucina che in 4.000 anni ha prodotto più di 5.000 piatti, di cui di uso corrente solo 500, e che dimostra, in ogni suo poliedrico aspetto, tutte le influenze subite dai popoli antichi fino ad arrivare ai giorni nostri. Basile ha auspicato una maggiore diffusione della stessa, abbattendo i luoghi comuni e restituendo ai siciliani primati e paternità di diversi piatti; due i casi emblematici da esso citati: la parmigiana e la pasta, entrambe originarie della Sicilia ma che spesso vengono erroneamente attribuite ad altri. Il momento culturale è continuato con la distribuzione agli associati di un volumetto contenente una raccolta di "ricette della nonna", realizzato grazie alla collaborazione di diverse penne palermitane come **Daniele Pillitteri** e lo stesso **Gaetano Basile**, e gentilmente offerto dalla Sig.ra **Maria Luisa Averna**.

In conclusione, la morale della serata può essere solo quella di mostrare riconoscenza a coloro che, adesso in pensione, hanno per 40 anni e a volte anche molti di più, Jack Bruno mi ha parlato dei suoi 60 anni di carriera, calcato le cucine, antichi custodi della ristorazione palermitana.

moocasa_albumid=5578906221279852289