

Lamberto Puggelli: “ Regia pirandelliana per la spatola tra i templi antichi “

Potrebbe essere l' inizio di un romanzo del buon tempo andato: ”

Colui che si fosse recato a visitare Selinunte non men di dieci anni orsono, e decidesse di recarvi nuovamente , per nuovamente ammirare gli stupendi templi che vi si trovano, avrebbe la sorpresa di constatare che tra i templi stessi che vi si trottano che tra i templi stessi avvenne oggi uno di più ” . Ma in realtà non se tratta di un tempio: il colonnato che si incontra sulla sinistra , lungo la strada che da Selinunte propriamente detta conduce a Marinella, sormontato dal classico frontone, è costruito nel nostro secolo, in buon cemento antisismico, e costituisce la facciata del bar ristorante Athena di Angelo Casamento e Barraco Giovanna e dei loro tre figli. Molto meglio conservato dei templi di fabbricazione antica, il colonnato ricorda un poco il Partenone di Nashville; a suo modo è un classico, e nel 1981 se ne occupò addirittura Bruno Zevi, dedicandogli una foto per la gioia dei suoi lettori, e additandolo in qualche modo all' esempio , come caso di architettura senza complissi, ispirata alle glorie locali con attenta sensibilità turistica e pronto pramatismo. Lo shock è innegabile, ma – tutto sommato- perché no? Chi dice che le “ Palle di Mozart ” inventate a Salisburgo, o i “ Capezzoli di Venere ” con cui Lonigo, Patria di Antonino Salieri, ha risposto alla sfida, diano di maggior pertinenza o rispondano a una più raffinata fisiologia del gusto? IL fatto è che proprio quelle colonne hanno esercitato su di me un fascino irresistibile: stavo cercando dove sfamarmi, e sono entrato lì. Ho avuto fortuna : dietro il colonnato, anziché il sole torrido dei templi autentici ma scoperti, ecco un ambiente fresco e pulito, di sana e accogliente semplicità , nel cui arredamento spiccano sculture di legno, interessanti e strane, talune veramente affascinanti. Chiedo informazioni ai due ragazzi che servono a tavola, e pronto alla risposta emerge dal “ naos ” il genitore loro, proprietario del locale e patrocinatore del colonnato. Quarantasette anni, tozzo e robusto, evidentemente vestito con i primi calzoncini e la prima maglietta che ha trovato alzandosi, Angelo Casamento è l' autore delle sculture che ho visto e delle altre di cui mi mostra le fotografie, in un album ricco di ritagli e di riconoscimenti. Ben volentieri mi racconta la sua storia, mentre gusto, sia detto en passant , l' ottima spatola alla marinara di cui diremo più avanti. Nato in una famiglia di pescatori, il signor Angelo lavora nell' artigianale impresa paterna che inscatolava sardine sotto sale, ma saltuariamente si dedica alla scultura, sua vera passione. Fin da bambino- racconteranno i biografi – si compiace di scolpire sassi e comporre statue in pietra; a quattordici anni prende parte agli scavi archeologici che il Banco di Sicilia sponsorizza per il Museo di Palermo; a contatto con i reperti classici, nascono in lui la passione e il gusto per l' antichità. Negli anni ' 70 l' industria paterna chiude i battenti, causa la consueta piaga dell' artigianato italiano: scarsità o addirittura inesistenza di manodopera qualificata. Angelo Casamento cambia mestiere. Apre un campeggio, gli annette uno spaccio, poi il ristorante vero e proprio: mette la moglie in cucina, i figli in sala : e ha finalmente il tempo di realizzare i propri sogni. L' aura classica non si respira solamente col colonnato e col frontone: il ristorante si chiama Athena, i figli che servono a tavola si chiamano Salvatore e Vincenzo, ma il terzo – ancora bambino – risponde al nome impegnativo di Zeus, o più precisamente di Antonino Zeus, a causa delle resistenze di un' anagrafe tuttora sorda agli ideali non previsti dal regolamento degli uffici dello stato civile. Ma le sculture lignee sono davvero: Casamento ha imparato la tecnica delle sculture su legno da uno scultore jugoslavo ospite del campeggio, Bobby Brecevic, ed egli la utilizza ora per creare originalissime metope che sposano i temi della mitologia classica e biblica alla severa semplicità delle formelle medievali, con risultati di grande suggestione. O così almeno mi sembra, non essendo io un critico d' arte, e per giunta distratto da quanto sto mangiando. Ho iniziato infatti con un piatto di pennette alla Athena condite con peperone, cipolla e pomodoro; ho proseguito con la spatola alla marinara, ho accompagnato con una insalata mista arricchita da pezzetti di pesce spada, saraghi, calamari, e tonni, dosati in modo perfetto: il tutto fresco, riposante , familiare , adattissimo al clima, ecologicamente diuretico grazie alla presenza di Nostra Sora Cipolla, lontanissimo dalla bizzarria con cui la nouvelle cuisine cerca di riaccendere appetiti ormai satolli. Spendo – last but not least – come a Milano per “ una margherita e una birra piccola ” . Uscendo , non posso però evitare un' amara riflessione “ nel sociale ” : perché un ottimo ristorante deve nascere da una non raccolta vocazione artistica, e dal fallimento di un' impresa artigianale? E vero : ho mangiato bene e i templi sono bellissimi. Ma non potrebbe essere così ugualmente , senza tanto spreco di forze e di talenti? Autore dell' articolo      Lamberto Puggelli.