

Nel solco della Ferla

di ROBERTO D'ALBERTO

Correva l'anno millenovecento settantasei, il mondo ruotava senza posa nei suoi eterni giri, il mattino e la sera si avvicendavano puntuali, e noi uomini sempre lì, a barcamenarci fra il cielo e la terra, a dimenarci con i problemi del tempo, a ingaggiare la nostra battaglia quotidiana. Vi rinfresco un po' la memoria. Nei dodici mesi in questione caddero due governi guidati da Aldo Moro che portarono a inevitabili elezioni politiche anticipate, quelle caratterizzate, per intenderci, dallo slogan del giornalista Indro Montanelli "Turatevi il naso ma votate DC". La Democrazia Cristiana vinse la tornata elettorale, e Andreotti formò il suo terzo governo. Sempre lo stesso anno l'onorevole Zaccagnini fu eletto segretario della DC, e il compagno Bettino Craxi chiamato alla guida del partito Socialista. La cronaca registrava anche lo scandalo Lockheed, (tangenti sull'acquisto di aerei militari), nel quale furono coinvolti i ministri Rumor, Gui e Tanassi. Eugenio Scalfari fondava il quotidiano "La Repubblica". Il presentatore Corrado inventava e conduceva il primo contenitore TV per famiglia, "Domenica IN", e Renzo Arbore spopolava con la trasmissione "L'altra Domenica". In America il geniale Steve Jobs, deceduto poche settimane addietro, fondava l'Apple computer. Nelle sale cinematografiche usciva il film di Fellini "Casanova". "Qualcuno volò sul nido del cuculò", poi, vinceva l'Oscar come migliore opera cinematografica, e la Corte di Cassazione italiana condannava la pellicola di Bertolucci "L'ultimo tango a Parigi". Il tennista Adriano Panatta trionfava ai campionati internazionali d'Italia, Francia, e alla fine dell'anno addirittura nella prestigiosa Coppa Davis disputatasi in Cile. A Maggio il Friuli fu devastato da alcune tremende scosse di terremoto pari al decimo grado della scala Mercalli, che distrussero i paesi di Gemona, Tarcento, Tolmezzo, e causarono la morte di novecento sessantacinque persone. A Genova i terroristi delle brigate rosse uccisero il procuratore della Repubblica Francesco Coco, mentre a Seveso una nube tossica (diossina) sprigionatasi dagli stabilimenti dell'industria ICMESA causò diverse vittime. Il Torino di Gigi Radice si aggiudicava il campionato italiano dopo una rimonta irresistibile ai danni della Juventus, la quale sempre nel 1976 allestiva lo squadrone di Casuso, Bettega, Tardelli, Benetti, Furino, che poi vincerà scudetto e coppa Uefa, unica formazione a vincere una competizione europea con soli italiani in campo. Lucio Battisti cantava "Ancora tu", e guidava la classifica dei dischi più venduti. La Fiat annunciava che la Libia del colonnello Gheddafi entrava nel capitale sociale della casa automobilistica torinese investendo quattrocento milioni di dollari, intanto che l'Italia scossa da una grave crisi monetaria vedeva la lira svalutata del 12%, e la disoccupazione aumentare ver-

tiginosamente. Niente di nuovo sotto il sole, penserà qualcuno, lo so. A Caltabellotta, al contempo, la vita scorreva un po' monotona come sempre, ma scorreva. A ravvivarla, tuttavia, provvide certo lo chef Totò Ribeca, che a fine maggio di quell'anno lanciò la trattoria-ristorante "La Ferla", in compagnia dei soci Mario Bellavia e Salvatore Pumilia. Al motto, "Zittuti, statti, e lassa fari a mia", Totò si proiettò anima e cuore come natura gli comanda nell'impresa, e fu subito successo strepitoso. Il locale, a dispetto di qualche cassandra che ne decretava la chiusura prima della fine dell'anno, infranse presto la diffidenza della gente con cascate di speck, prosciutti, salami, e formaggi locali per antipasto, serviti con un'attenzione coreografica non comune nei ristoranti dell'epoca. I primi piatti proposti, inoltre, erano diversi ma sempre attenti a esaltare i prodotti del nostro territorio, tra cui si distinsero per bontà e gradimento dei clienti, i gustosi "Rigatoni alla buongustaia", preparati con piselli, funghi, prosciutto, salsa, basilico, un po' di cognac e crema di latte. I secondi ovviamente, in un paese a rinomata tradizione pastorizia come Caltabellotta, s'incentravano su ricette a base di carne tipo agnello, castrato, involtini. Il vino offerto rigorosamente del luogo, il dolce e la frutta, infine, mettevano in risalto la classe e la fantasia dello chef, che presentava secondo la stagione in corso il cocktail di anguria e vaniglia, o i dolci tipici di ricotta. Peculiarità della casa, ancora, diventò rapidamente la presenza di clienti provenienti da tutto il circondario, che superavano notevolmente gli avventori locali. Così Totò, con la sua "Ferla", divenne per il paese un formidabile veicolo promozionale. Pubblicizzò in quegli anni Caltabellotta, e lo scrivo senza tema di smentita, più il ristorante di Totò, che i magnifici scenari panoramici caratteristici del paese, o la nostra storia, o le chiese al seguito di feste varie. Chissà quanti caltabellottesesi, al tempo cui faccio riferimento, trovandosi lontani dalla nostra cittadina si sono sentiti ripetere, "ah sei di Caltabellotta, lo conosco, che bel posto, ci sono venuto per mangiare al ristorante la Ferla". Persino la rinomata guida del "Touring club italiano" nel 1977 inserì "La Ferla", e quindi Caltabellotta, nel suo esclusivo catalogo, con un attestato documentato da una comunicazione ufficiale pervenuta al municipio. E insomma l'intuizione di Totò Ribeca di aprire un ristorante che mirasse a valorizzare la cucina regionale, dove non si mangi soltanto in abbondanza, ma si punta a potenziare l'impiego dei prodotti tipici, fu una scommessa vinta alla grande, soprattutto se valutiamo che le trattorie e pizzerie presenti adesso in paese sono nate sulla scia di quella fortunata esperienza. Certo chef del livello di Totò Ribeca non si diventa per caso, e lo evidenzio a beneficio dei giovani lettori della "Voce" che si affac-

ciano alla vita in cerca di prospettive occupazionali e opportunità d'inserimento. Per quanto una persona possa avere talento e spiccate attitudini verso una disciplina, se le capacità naturali non sono supportate da impegno, studio, serietà, sacrifici, difficilmente si otterrà successo. Il cuoco Ribeca, insieme all'atro grande chef caltabellottese passato ora all'insegnamento Franco Truncali, si è diplomato alla scuola alberghiera di Sciacca sotto l'egida del maestro di vita e cucina Nino Albano, e ha poi iniziato a maturare competenze lavorando in giro per l'Italia. Il curriculum del nostro cuoco è davvero di tutto rispetto, vanta, infatti, esperienze con il famoso maestro Cascino presso Hotel Excelsior di Venezia e Roma. E poi altre attività interessanti in alberghi di fama internazionale come Hotel Des Bainz, il Danieli, e il Gritti di Venezia, che da sole bastano a nobilitare il curriculum professionale di una vita. A chi conosce Totò superficialmente, o chi lo vede come un anti-conformista un po' sui generis fuori dai canoni tradizionali, posso garantire che nell'ambiente della gastronomia isolana quando ancora svolgeva il suo lavoro, si era fatto un nome, una fama ancora oggi viva e consolidata, e la cosa, ne sono sicuro, consta a tutti i caltabellottesesi. Al proposito ricordiamo ancora con i miei genitori, quella volta che eravamo a pranzo in un rinomato ristorante palermitano gestito da uno dei guru della ristorazione siciliana, tale signor Reginella, il quale venuto a sapere che eravamo di Caltabellotta ci chiese subito notizie dello chef Totò Ribeca di cui aveva avuto entusiastiche referenze. Non vi dico il piacere e lo stupore nell'apprendere che il nostro compaesano era considerato alla stregua di un fuoriclasse dei fornelli. Se qualcuno, poi, volesse toccare con mano la preparazione, la passione, che lo chef Ribeca ha per la cucina, può recarsi a casa sua, dove potrà consultare le enciclopedie e i libri attraverso i quali ha approfondito la sua arte culinaria. In bella mostra tra i volumi, troverete inoltre una copia del Pellaprat, un testo di cucina francese considerato una sorta di bibbia della gastronomia internazionale, tradotto in Italia nel 1936 dal maitre di Re Vittorio Emanuele III Ulisse Minghetti. Totò, anche se da qualche tempo ha ormai appeso le padelle al chiodo, non ha mai smesso di approfondire la materia gastronomica, negli anni 90, infatti, ha anche conseguito diverse specializzazioni in gelateria artigianale oggi messe a disposizione del Bar Puccio, che sotto la sua egida prepara un gelato artigianale di altissima qualità. Detto questo, ho piacere di scrivere che oggi in paese nel solco di quell'esperienza lanciata nel 1976, si contano ben dodici tra trattorie, pizzerie e bad e breakfast, compresi i locali ubicati fuori dalla cerchia strettamente urbana. Il ristorante "La Ferla", come tutti i lettori sanno, esiste ancora, è magistralmente condotto dal proprietario Mario Pumilia in collaborazione dell'ottimo chef Mario Campo, e aspetto più importante, è riuscito a mantenere inalterata la qualità della cucina che continua a incontrare i gusti dei clienti provenienti al novanta per cento dai paesi limitrofi. Altro ristorante a conduzione familiare che raccoglie grande apprezzamento fra gli avventori, è anche il "Mates", aperto nel 2003 da Felice Augello, il quale ha avuto la brillante idea di recuperare i locali di un vecchio oleificio per allestirvi un ambiente veramente originale e accogliente. Superba, neanche a dirlo, la cucina della signora Laura, che miete successi con il suo stinco di

maiale e altre prelibatezze che esaltano sempre la genuinità dei prodotti tipici del nostro comprensorio agricolo. Il ristorante che sovrasta tutti, comunque, almeno per la posizione geografica che lo caratterizza, è quello di "San Pellegrino". Il locale da un paio d'anni ha cambiato gestione, oggi si avvale della maestria di un cuoco talentuoso come Gaspare Pumilia, che insieme alla moglie Salvina assicurano una conduzione brillante e variegata, con una clientela anche in questo caso fondata soprattutto sui non residenti. Il ristorante "Il giardino del gusto", invece, gestito dai fratelli Salemi, funziona sia da pizzeria, sia da ristorante, è molto apprezzato in paese, ma lavora benissimo con la clientela dei paesi vicini che gradiscono in modo principale le pizze a base di mozzarella di bufala. Anche la trattoria "Villa Venere" abbraccia la duplice funzione di pizzeria e ristorante, con una saporita cucina casalinga apparecchiata dalla signora Luciana e i suoi familiari. Gli antipasti molti ricchi e vari richiamano numerosi e affezionati frequentatori, che pure in questo caso accorrono in maggioranza dai paesi limitrofi. Lo chef Toto Graci, ancora, dirige da tanti anni con crescente successo il ristorante-pizzeria "Conte Luna", dove regna incontrastato con le sue pizze succulente, tra le quali spicca l'originale e gustosissima "Regina". Dall'altro lato del paese, invece, da segnalare il locale "Le Caprice", di Giuseppe Marsala, che si distingue sia per la qualità, sia per la dimensione della pizza (più grande), e l'abbondanza dei condimenti. A Sant'Anna ricordo la pizzeria guidata da Paolo Schittone, che con la sua "quattro formaggi" non teme confronti. Giuseppe Colletti, poi, in contrada "Martusa" si è inventato il raffinato bed e breakfast "Le foglie d'argento", specializzato soprattutto nell'organizzazione di banchetti e ricevimenti realizzati con un efficiente servizio di catering. Mentre in contrada S.Biagio l'architetto Giuseppina Ribeca guida il ristorante-albergo "Le Querce", in cui si propongono prevalentemente trattenimenti e compleanni. Sull'altro versante, in prossimità della strada che ci collega con Sciacca, esattamente in contrada Ficuzza, il Dottor Pietro Colletti amministra insieme all'azienda zootecnica familiare anche il ristorante "La Montagna", rinomato per la bontà della ricotta di propria produzione e i piatti a base di cinghiale e agnello al forno. In ultimo, ma certo non per importanza, vi ricordo l'agriturismo "Le Zafare", sorto da qualche anno in contrada "Martusa- Giraffe". Immerso in un rigoglioso giardino di alberi d'arance, nella calorosa atmosfera creata anche dalla presenza di un camino, Paolo e Loretta Vetrano conducono l'azienda di famiglia e il ristorante, che si distingue per la bontà delle pietanze elaborate dalla signora Rosetta e la cordialità dei padroni di casa. In definitiva, come si evince dalle numerose ditte presenti nel settore, il comparto della ristorazione a Caltabellotta è vivo, vegeto, ricco di sapori e pietanze, attento alle tradizioni, eppure aperto alle novità, indiscusso veicolo propagandistico per il paese, e fonte di reddito per la ristretta economia locale. Termino con una battuta, se è vero, "che dopo un buon pranzo si può perdonare tutto, persino i propri parenti", cosa resta di meglio se non una bella mangiata presso uno dei ristoranti locali? Buon appetito a tutti.