Poco più di mezzo secolo fa, sul lungomare di **Sciacca**, in località **Stazzone**, **Vincenzo Marino** costruì letteralmente il locale che poi chiamò "**Al Porticello**". **Vincenzo**, in qualità di ex costruttore navale, conosceva bene il legno ed i suoi segreti, è stato quindi naturale per lui mettere mano all'ascia e iniziare quell'impresa, già ardua per quei tempi ma straordinaria per i nostri giorni, che lo ha visto costruire, pezzo per pezzo, il locale oggi gestito dal figlio **Ignazio**, giovane e promettente Chef della cucina saccense. **Ignazio** mi ha raccontato, nel breve video che ho registrato, come il locale del padre, in passato, sia stato crocevia di commensali famosi, come il regista **Pietro Germi**, **Gino Paoli** e **Stefania Sandrelli**, i quali, durante la registrazione dei film che hanno poi costituito delle pietre miliari per il cinema italiano, si sono spesso deliziati con la cucina di papà **Vincenzo**.

{youtube}HB4qEM08knE{/youtube}

Sciacca, però non è solo ristoranti e cucina, la cittadina è infatti rinomata per le sue **Terme**, per il suo **mare** e per il suo **Castello Incantato**, quest'ultimo da me visitato per l'occasione. Si racconta che, **Filippo Bentivegna**, emigrante di fine 800 tornato a Sciacca a causa di una delusione amorosa terminata tragicamente, avesse acquistato un podere, diventato poi **Fondo Bentivegna**, e vi si fosse stabilito allontanandosi da tutto e da tutti. In questa solitudine, durata anni, **Bentivegna** scolpì centinaia di teste nella pietra, qualcuna anche sui tronchi degli ulivi presenti nel podere, dando luogo ad un gigantesco labirinto fatato costituito da tanti muretti abbelliti con le sue opere.

Lo scorso **22 Agosto 2011**, "**Al Porticello**" ha quindi celebrato il suo **55simo** compleanno, **Ignazio** ha voluto ricordare l'evento con una grande festa, ricca di momenti folkloristici e di succulenti pietanze, naturalmente tutte a base di pesce. In cucina, per l'occasione, era presente un nome eccellente: **Giovanni Montemaggiore**, docente all'**Alberghiero Molinari** di Sciacca, ex insegnante dello stesso Ignazio e Presidente fondatore dell'**Associazione Enogastronomica Isola Ferdinandea**, per la valorizzazione delle tradizioni culinarie saccensi.

I ben 234 coperti non hanno minimamente scalfito la proverbiale professionalità di **Giovanni** il quale ha sfoggiato un semplice menu a base di pesce azzurro, saporito e benefico, col suo gusto pieno, ricco di sostanze indispensabili per una dieta bilanciata e per il benessere dell'organismo, importante pilastro della dieta mediterranea.

Dopo un **antipasto** a base di olive, moffoletta, cioè una schiacciata condita con la ricotta, ed un ottimo formaggio cannestrato, è arrivato un rotolino di spatola ripieno di caponata. La spatola, pesce che io, insieme al capone o lampuga, amo incondizionatamente, era stato avvolto attorno ad un mucchetto di caponata magistralmente eseguita, senza liquidi in eccesso e dalla frittura perfetta. Ho poi scoperto, parlando con Giovanni, che è sua abitudine, soprattutto in questi casi, far scolare a lungo la melenzana fritta e assemblare a freddo gli ingredienti della caponata, onde evitare ammosciamenti e contaminazioni di sapore causati del calore.

Il **primo** di pasta è stato affidato a delle busiate con le sarde, in versione rivisitata e molto piacevole, dalla cottura perfetta e dal gusto armonioso, poi un altro primo costituito da gnocchetti sardi delicatamente al pesto di basilico. La pasta era fresca ed aveva un piacevole sapore di farina di grano.

Il **secondo** è stato più muscolare: è entrato quasi in punta di piedi con un trancino di pesce palumbo alle cipolle accompagnato poi da una sarda 'a chiappa, tipico piatto saccense, per poi chiudere con uno straordinario falsomagro di pesce, principalmente a base di sarde, capone e spinaci, magistralmente dosati ed amalgamati in un classico "polpettone" di pesce, invece che di carne, dal sapore delicato ma pieno, armonioso, morbido, insomma per me è stato il piatto più riuscito della cena, grazie a Giovanni che l'aveva inventato per l'occasione.

In chiusura, un'indispensabile e fresca **granita** di limone seguita dalla classica **torta**, pandispagna e crema, con "**gelo di mellone**" finale.

In degustazione, anche un vino dell'**Azienda Miceli**, il **Baarìa**, un interessante blend di **Viognier** e **Grillo**, profumato ma deciso al palato, perfettamente abbinato con quasi tutte le portate della cena.

In conclusione, una serata afosa, ma resa accettabile dalla leggera brezza di un mare a pochissimi metri, allietata dai gruppi folkloristici chiamati ad esibirsi per l'occasione, da una piccola mostra di gioielli e quadri e dagli immancabili motori di lusso delle Ferrari in esposizione. Buon compleanno **Al Porticello**!

moocasa_albumid=5644002589140231681

PUBBLICAZIONE RETTIFICA

In data **24 Ottobre 2012** ho ricevuto una telefonata, seguita da un'email di precisazione, da parte di **Dario Marino**, figlio di Antonino Marino (zio di Ignazio Marino). Dopo aver controllato personalmente i documenti inviatomi a supporto ed acquisito relativa testimonianza dello Chef **Giovanni Montemaggiore**, conoscitore delle vicende del locale e della città di Sciacca, mi sento in dovere di pubblicare integralmente oggi **26 Ottobre 2012**, le nuove notizie ricevute a rettifica di ciò che io stesso ho dichiarato, basandomi sulla video-intervista rilasciatami da Ignazio e qui sopra visionabile.

Gentile Sig. Artusi, come da accordi, di seguito si ripercorrono alcuni passaggi dell'intervista riportata all'interno dell'articolo del **24 agosto 2011**, intitolato "**55 anni Al Porticello di Sciacca**"

e pubblicato sul Suo sito (i passaggi vengono riportati in grassetto e corsivo):

- "... il locale nasce nel 1956 ....".
Tale data non è di facile riscontro per dimostrare la nascita del locale. Sono stati visionati documenti ufficiali?

- "... il locale fu interamente costruito da mio padre ..."
dice Ignazio Marino nell'intervista. Non vero. Il locale è stato fondato dai fratelli Marino e non solo da Vincenzo Marino come riportato. Vincenzo si è dedicato principalmente alla costruzione e alla manutenzione del locale considerata la sua precedente esperienza nella lavorazione del legno. Il locale in verità è stato di fatto fondato dai fratelli Antonino (deceduto il 16.7.2011), chiamato e conosciuto da molti come "Nino" Marino, e Vincenzo Marino, con il grande aiuto della sorella Rosetta. Da quanto mi risulta, collaborazione iniziale fu data anche da altri due fratelli che poi però continuarono la loro attività principale. Antonino fu colui che si occupò fin da subito della ristorazione nel locale. La sua attività lavorativa iniziò presto per via della prematura scomparsa del padre e delle necessità familiari (5 fratelli in totale). Le prime esperienze furono in alcuni bar della città dove imparò l'attività del pasticcere.

Poi durante il servizio militare, svolto in marina, imparò le prime nozioni di cucina ed infine durante un suo viaggio a Firenze, sempre da giovane, imparò l'arte della pizza.

Anche il telegiornale serale, e non solo, fatto da RMK (emittente televisiva di Sciacca) durante le giornate vicine al 22 agosto 2011, quando ha parlato di questa serata organizzata in nome del Porticello, ha menzionato che era assente il cofondatore Antonino Marino a causa della sua scomparsa per una brutta malattia.

- "... questi 55 anni del Porticello, che ha iniziato tuo padre e che adesso conduci tu..."
Ancora una volta frase non vera, informazione non corretta o solo parzialmente tale, nonché di cattivo gusto considerato il fatto che l'intervista, come la serata organizzata, siano state fatte solo circa un mese dopo la morte di Antonino Marino, quindi con impossibilità da parte di quest'ultimo di poter dire l'effettiva verità o replicare. Rattrista poi anche la coincidenza che l'indomani dell'intervista, il 23 agosto, corrispondeva alla data di nascita di Antonino Marino (cosa che se non di conoscenza di Ignazio Marino per via della sua giovane età, poteva almeno essergli ricordata dal padre Vincenzo).

Titolare giuridico del ristorante e dell'attività, in base alla documentazione verificata, e secondo originale di licenza commerciale in mio possesso (vedi allegato), è sempre stato Antonino Marino. Il locale fu poi ceduto nel 1997 alla società costituita da Ignazio Marino.

- "... mio padre fu uno dei primi a portare la pizza a Sciacca ..."
questo è quanto affermato da Ignazio Marino. Cosa più falsa che mai. Come Le ho indicato sopra, era Antonino che si occupava della parte ristorazione ed in particolare fu lui che imparò il mestiere di pizzaiolo a Firenze portandolo a Sciacca per primo. Per anni fu Lui personalmente a preparare le pizze per il locale. Pizze ricordate ancora oggi da molti saccensi.

Ovviamente l'articolo ripercorre gli errori e le non verità della video-intervista.

Quanto da me indicato è abbastanza risaputo dalla cittadinanza saccense che ricorda bene il tutto. Le allego inoltre una lettera che ho ricevuto da uno scrittore venuto a conoscenza dell'articolo. Persona informata bene dei fatti avendoli vissuti personalmente.

Alla luce di quanto sopra, amareggiato dall'intervista che non ripercorre correttamente la storia, nell'interesse di tutti, avendo anche rispetto del Suo lavoro e del Suo sito (convinto che Lei è stato solo informato male dei fatti, motivo per il quale oggi La contatto in maniera riservata), La prego di fare urgentemente le Sue verifiche al fine di ripristinare la verità e dare il giusto ricordo a quell'uomo di nome Antonino Marino che il 23 agosto 2011 avrebbe compiuto 73 anni.

Cordialmente, ***Dario Marino***

LETTERA INDIRIZZATA AL DIRETTORE

Lo scrittore e poeta Giuseppe Guarraci di Siracusa, autore di importanti opere sul Teatro e sull'Opera dei pupi in Sicilia, ci fa pervenire una nota a proposito dei 55 anni della nascita del locale "Al Porticello" di Sciacca, di cui abbiamo dato notizia all'epoca e che ospitiamo.

"Mi è capitato di vedere su You Tube una intervista rilasciata dal giovane Ignazio Marino, a proposito dei 55 anni del locale "Il Porticello", sito allo Stazzone di Sciacca, celebrati nell'ultimo scorcio dell'anno andato. Il Porticello, è una realtà che non si può disconoscere. Ha fatto la storia di questa splendida cittadina marinara ed è un contenitore di ricordi per quanti, come me, lo hanno visto nascere e progredire come esempio di lavoratori che in questa realtà, nel tempo, hanno profuso amore ed abnegazione: questi sono stati in effetti i Marino, che dalla prima pista da ballo al locale odierno, dai primi Juke box agli odierni soffusi stereo, dalle nostalgiche canzoni di Peppino Di Capri, Mina, Rita Pavone, Gianni Morandi, alle realtà odierne, ci hanno accompagnati in oltre mezzo secolo.

Quanti "schiticchi" con il vostro poeta popolare Ignazio Russo e quante poesie sono nate "Al Porticello" fra una pizza e un bicchiere di vino. Ricordi del tempo andato che noi non vogliamo affidare all'oblio. Mi corre però l'obbligo di fare una importante rettifica, sempre per il rispetto che noi dobbiamo ai produttori di lavoro. Non si può disconoscere, nella storia del "Porticello", la fattiva collaborazione di Rosetta Marino ma, soprattutto, non si fa menzione alcuna di quel Nino Marino, scomparso nei giorni della celebrazione del 55 anniversario del "Porticello", che del locale è stato l'anima.

Nino Marino, che da antichi documenti risultava, fra l'altro, essere proprietario e titolare dell'esercizio commerciale di cui si parla, ebbe il merito di aver portato "per primo" la pizza a Sciacca, lui che "pizzaiolo" certamente lo era per professione e non Vincenzo, che io ricordo invece alla cassa più al bar Scandaglia che "Al Porticello".

Questa precisazione non vuole essere polemica ma un chiarimento per il giovane intervistato che certamente, a motivo della sua giovane età, sconosce, probabilmente, retroscena storici della creatura che oggi gestisce e per la cui attività faccio tanti auguri per il prosieguo.

Mi piacerebbe soltanto, ma è una pia illusione, che nell'insegna, sotto la scritta "Al Porticello" venisse ricordato il nome di Nino Marino, che del "Porticello" è stato sicuramente l'artefice o, almeno, che una parte interna del locale gli venisse dedicata".

Giuseppe Guarraci