La Botte 1962 ed i suoi primi 50 anni

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 10 Ottobre 2012 23:17



Stavolta mi toccherà affrontare un compito gravoso: riuscirò a trattare in modo esaustivo di un rilevante pezzo di storia della cucina siciliana? L'antefatto: era il **1962** quando **Salvatore Cascino** aprì il ristorante **La Botte**, situato tra **Monreale** e **Pioppo** a pochissimi chilometri da **Palermo**, acquisendo la gestione di una già vecchia osteria, dalla quale fu anche tratto il nome. Prima di tutto ciò, i fratelli **Francesco Paolo** e **Salvatore Cascino**, diffondevano già la cucina tipica siciliana non solo nella loro regione, ma soprattutto nel mondo; inoltre molti non sanno che le scuole di cucina del sud sono nate negli anni '50 in seguito all'intraprendenza dei due fratelli, insieme a tante altre innovazioni. Numerosi i riconoscimenti tributati al ristorante La Botte, ma soprattutto numerosissime le personalità che hanno frequentato la mensa dei Cascino: Papa, capi di Stato e regnanti compresi!

Oggi, nell'era della comunicazione, è facile cercare su internet una ricetta e trovare infinite sue varianti e le rivisitazioni più fantasiose, ma quella originale? Essa è a rischio di scomparsa, come ho già scritto in passato; di questi tempi infatti sono pochissimi i ristoranti che a Palermo, credo come anche in altre parti della Sicilia, eseguono i piatti della tradizione. Le stiamo perdendo, stiamo perdendo quell'insieme di codifiche antiche che ci vengono dai ricettari dei Monsù e da quelli degli chef di qualche decennio fa. La causa di tutto ciò è difficile da attribuire, ma sicuramente in parte dipende anche dai consumatori: i clienti che frequentano i ristoranti oggi, hanno sete di novità ed i ristoratori li accontentano, forse un po' troppo volentieri. Unico affezionato fan della cucina tipica siciliana è rimasto il turista, sempre alla ricerca di quell'atmofera e di quei piatti dove si possa ritrovare la Sicilia di una volta, la Sicilia delle guide turistiche.

Questo è lo stato d'animo che mi ha condotto tra i piatti della piacevole cena commemorativa dei **50 anni** del **Ristorante La Botte 1962**, oggi gestito principalmente da **Maurizio**, ma ancora coadiuvato dall'inossidabile papà **Salvatore** che, nonostante l'avanzata età, frequenta le cucine esattamente come quando era giovane. Una famiglia, quella dei **Cascino**, che ha dato tutta la passione possibile alla cucina, ma che oggi ha un sorriso amaro quando parla del proprio lavoro e del comparto ristorativo-alberghiero, a causa di tanti fattori, ma principalmente della scarsa professionalità e qualità.



La cena in questione, svoltasi presso la magica location del ristorante lo scorso **4 Ottobre 2012**, già proclamato locale storico, ha quasi lasciato in secondo piano i piatti, a favore di una vera e propria ricostruzione cronologica che ha attraversato ben 50 anni di vita italiana e di ristorazione palermitana. Tra una portata e l'altra, **Maurizio**, ha raccontato i fatti più salienti delle epoche vissute dalla sua famiglia, seguendo la traccia di un volumetto da lui stesso appositamente preparato e presto gratuitamente disponibile sul proprio sito. L'abilità di **Maurizio** ha lasciato abbondantemente trasparire un'altra delle sue passioni: la recitazione e la sceneggiatura, creando un mix cibo-teatro che ha calato il commensale esattamente dove desiderato, dentro un'epoca o un piatto, a secondo della necessità.

L'ambientazione del **Ristorante La Botte** è per me risultata doppiamente magica: prima di tutto poichè lo è veramente, con i suoi ambienti rimasti fermi nel tempo, con le sale immerse nel verde e con questa sua piacevole e ben riuscita commistione di rusticità ed eleganza, ed in seconda battuta perchè mi ha ricordato la scelta personale, compiuta qualche anno fa, di vivere immerso tra i pini di una prepotente natura.

I piatti hanno confermato la storia della famiglia, fatta soprattutto di amore, ma anche di grande professionalità e di pochi compromessi, andando a ricostruire quel sottile filo, ormai reciso, tra i piatti dei vecchi Monsù e la cucina tipica siciliana, alleggerita nei sapori ed in alcuni ingredienti, anche se ancora ricca di condizionamenti francesi, così come vuole la più sacra tradizione.

L'aperitivo, iniziato con un beverino prosecco **Treviso Doc Montagner**, ha mostrato sin da subito la caratura del personale impegnato in cucina, grazie all'ottimo **Crostino con mozzarella, acciuga e salsa di pomodoro**, ma soprattutto ad una straordinaria **Sarda allingnuata** eseguita con una frittura perfetta e senza l'ombra di spine... allora si può!

*Maurizio Cascino, ovviamente, ha iniziato la sua performance con la storia della sua famiglia a cavallo tra gli anni '50 ed i '60: l'epoca del boom economico.*

Il primo piatto, un antipasto chiamato ermeticamente **Coppa Armoniosa**, mi ha fatto gustare una preparazione da manuale: la salsa olandese, sfido chiunque a segnalarmi il ristorante dove l'ha recentemente trovata! Vero è che essa rappresenta una delle salse più caloriche esistenti, grazie ai suoi ingredienti principali costituiti da burro e tuorli d'uovo, ma vuoi mettere il piacere di assaporarla insieme ad una sorta di brunoise di "musso", da essa parecchio nobilitata? Un antipasto perfetto, che ha mascherato le cartilagini del quinto quarto con l'amarostico dell'insalata, le note fresche di limone e quelle delicate di aceto dell'olandese, un abbinamento da manuale molto... armonioso.






Maurizio ci ha trattenuto ancora un po' negli anni '60, per poi approdare ai travagliati '70, quando nelle case degli italiani arrivarono le prime merendine industriali.

In sequenza sono poi arrivati tre piatti di stuzzicanti antipasti: il **Raguttino di carne in agrodolce**, il **Caciocavallo all'argentiera** e la **Caponata di melanzane**. Il primo era composto da piccole polpettine di carne e tocchetti di salsiccia cotti in una freschissima salsa di pomodoro, gli altri due, invece, piatti molto comuni della tradizione, erano stati realizzati con una perizia e bilanciamento dei sapori, soprattutto dell'aceto, assolutamente unico.

*Arrivarono gli anni '80 e con essi le prime avvisaglie di un consumismo alimentare sbagliato,*

insieme all'inizio della crisi della ristorazione palermitana.

Coi primi di pasta è arrivato un conosciutissimo cavallo di battaglia dei Cascino: gli **Gnocchi alla bava**, che hanno offuscato le peraltro ottime **Bavette al limone**. Questi famosissimi gnocchi rappresentano dichiaratamente una cucina ormai soppiantata dalla "modernità", invece, nella preparazione dei Cascino, essi si sono rivelati incredibilmente attuali, un piatto sempreverde da riproporre senza paura e che darebbe da mangiare la polvere a tante poco riuscite ricette di gnocchi, per quanto rare nei menu oggi siano. Essi avevano un delicato e piacevole sapore che degradava gentilmente verso la salvia, impossibile estorcere al buon Maurizio, gli ingredienti utilizzati per la salsa degli gnocchi! Le bavette erano fresche e ben bilanciate, operazione molto difficile da realizzare coi quei birichini dei limoni, sempre pronti a cambiare acidità e intensità del proprio aroma.



Il secondo giro di assaggi di pasta ha visto protagonisti le **Penne agli odori** e i **Sedani alla pastorella**. Nella stessa portata, alla freschezza e semplicità delle penne si è contrapposta la struttura e la concentrazione dei sedani. Erbe e pomodoro nel primo caso, funghi e salsa di pomodoro nel secondo, come "pastorella" comanda.



Gli anni '90 sono stati quelli che hanno visto chiudere numerosi locali palermitani e che hanno definitivamente sancito la morte della professionalità nella ristorazione.

I piatti di carne del menu hanno portato nettamente indietro le lancette della storia. I morbidissimi e gustosi **"nostri" involtini alla siciliana**, stavolva leggermente personalizzati dai **Cascino** sempre nel rispetto della tradizione, hanno introdotto le glassature del **Cosciotto di maiale alla glace di radicchio e cipollotti**. Niente di pià tradizionale che accompagnare il tutto con un contorno di patate e fagiolini!



Siamo ormai finalmente giunti nel nuovo secolo, gli anni 2000, forieri di grandi aspettative dopo i riassetti politici mondiali, ma la ristorazione latita e l'italiano è ormai assuefatto dagli incalzanti fast food: moriremo tutti paninari o anche quest'epoca/moda passerà?

Chiamare "classico" il dolce presentato alla fine della cena è assolutamente riduttivo, l'**Alì Pascià**, genericamente conosciuto come parfait alle mandorle con cioccolata calda, è probabilmente tra i dolci più copiati e diffusi della storia della cucina. Esso ha contraddistinto le tavole di un'epoca e la famiglia che lo ha ideato; gustarlo

dopo una cena della quale ricalca il tema, nell'esecuzione più originale possibile, dalle mani di colui che lo ha partorito tantissimi anni fa, non è cosa di tutti i giorni. La sua solo apparente semplicità, spiega bene come mai tutti gli altri sono diversi dall'originale.

La cena è stata accompagnata da un vino bianco ed uno rosso: l'**Eureka 2011** di **Marabino**, un profumatissimo Chardonnay dall'ottima acidità, e dal **Noto Doc 2010,** sempre di **Marabino**, un Nero d'Avola un po' spigoloso proveniente dalla quella vocata zona costituita dalla Sicilia sud-orientale. In chiusura, con il parfait, la cantina **Nicosia** ha offerto il suo **Zibibbo IGT**, dalle note leggermente moscate.



Nel mio passato recente mi è già capitato di incontrare, qualche volta, la cucina tradizionale siciliana, purtroppo quasi sempre mal realizzata tranne poche eccezioni, come quella di **Pino Farina** del **Magaggiari Hotel**, ma nel caso dei **Cascino** siamo al manuale di cucina, non per niente siamo di fronte ad un'intera famiglia di docenti. Pertanto, arrivato a questo punto, mi trovo in obbligo di consigliare vivamente a tutti i giovani, studenti degli alberghieri compresi, di fare una visita alla Botte per rivivere la vera tradizione culinaria siciliana, a volte movimentata da azzeccate modifiche, non solo per assaggiare i piatti, bensì anche per godere della gestione del ristorante; ciò vi permetterà di scoprire le radici della nostra cucina, ma anche una professionalità ormai quasi completamente scomparsa: di entrambe, oggi, c'è un grande bisogno.

moocasa_albumid=5795624977921870689