

Sabato 30 settembre inaugurato il nuovo ristorante Il Marchese ghiotto - Il marchese stava seduto a capotavola sulla poltrona dorata con lo stemma scolpito al centro che raccontava secoli di casati e di famiglie che li s'intrecciano l'uno dentro l'altro. Il tavolo, grande, grandissimo, al centro del salone del "casino" dei Beccadelli, pochi metri sopra i magazzini. L'opulenza della famiglia Beccadelli si riflette negli stucchi della volta con ampi racemi dorati e policromi che convergono verso il centro dove il medaglione raccoglie tutto e dal quale pende il lampadario in vetro di Murano a 96 "candele" importante quanto il suo marchese.

Con i suoi abiti damascati nelle varianti dal rosso porpora al bordeaux intenso bordati di merletti e trine dorate ostentava potere e l'alto rango - quello dei Beccadelli - al quale apparteneva, arrivato in Sicilia nei primi anni del Quattrocento. Ai suoi lati i figli e donna Giovanna Reggio asserviti alla magnificenza del padre e marito.

Alle pareti erano appesi quadri ad olio o incisioni a bulino con le mappe dei feudi che via via il marchese aveva strappato ai Gesuiti - cacciandoli dal Regno delle due Sicilie - e ritratti degli antenati: Donna Giulia e Donna Maria Baldi Centellis, Don Nicolò Bardi Mastrantonio fino ad Antonio Beccadelli detto "il panormita" il primo dei Beccadelli che mise piede nell'isola. Di fronte al marchese si apriva l'imponente balcone bordato di cornici e architravi barocchi e con al centro lo stemma inquartato e le ringhiere in ferro battuto a petto d'oca dove si annidava l'ampio vestito di donna Giovanna e della sua corte quando affacciandosi il suo sguardo - dall'alto - si confondeva con popolani e aristocratici che il pranzo dei Beccadelli era un rito che si prolungava diverse ore e la cena arrivava a notte fonda fin quando la fioca luce delle candele lasciava spazio al buio.

D'altro canto il marchese aveva il culto della tavola. Attento ed esigente alle pietanze che il "monsù" - con 12 inservienti che si alternavano - portava in tavola, al nobile casato e alla rispettabile corte tra vassoi con "viscotta a cavaglia" odoranti di chiodi di garofano e "giuggiulena" - semi di sesamo - e "Minne di Virgini" cariche di cannella e cioccolato

Don Pietro Beccadelli "Il Marchese Ghiotto"

di Giuseppe Reggio

nate - giornalmente al marchese.

Ingredienti di stagione, freschi, freschissimi, odoranti di terra e di de-

che le monache del Collegio di Maria - beneficiate da sempre dalla progenie dei Beccadelli - facevano recapitare - appena sfor-

vozione alla nobile famiglia, ma anche derrate conservate nella stagione precedente arrivavano proprio da questi magazzini tra archi in pietra e volte portanti. Locali dove il marchese si recava ogni mattina per controllare la conservazione delle derrate e per scegliere il più fresco e il più adatto all'ospite. Preso in mano, lo girava e rigirava come faceva l'aromataio don Raimondo Puccio nella sua farmacia che stava poco sotto il palazzo del marchese quando tirava fuori i medicinali dalle "burnie" smaltate nella vicina Sciacca. Un "marchese ghiotto" vocato non solo ad accrescere il casato - misurato in feudi e masserie - ma anche all'arte della cucina che voleva legata alla tradizione millenaria dell'isola con le influenze delle varie dominazioni che si sono succedute.

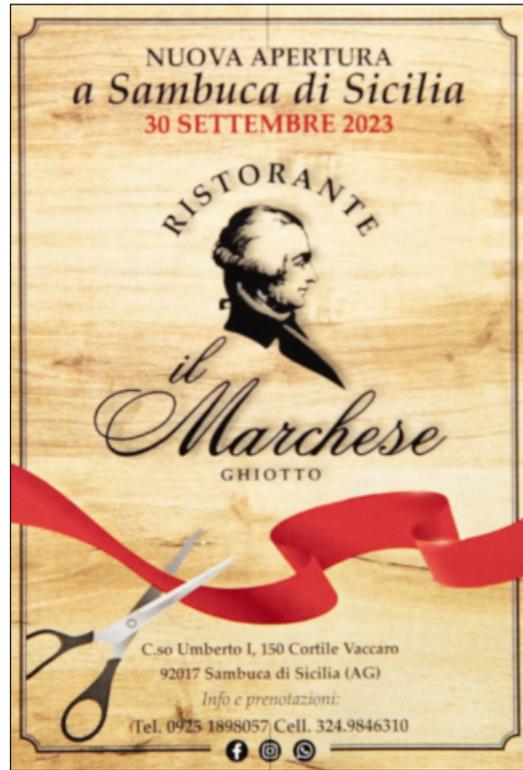
Una cucina capace, inoltre, di accogliere nuove sfide mettendo a valore le primizie che - negli "Orti del marchese", a nord ovest di Sambuca - raccoglieva e valorizzava in conserve messe a dimora nell'anno precedente. E poi tartufi del bosco del Genuardo - paradiso terrestre in arabo - farina di "sammuca-

reddu" del mulino di "mastru Masi" posto a valle del borgo sambucese, olio dell'uliveto centenario di Pandolfina.

Inoltre, botti cariche di vino della "Risinata" - la contrada che ospita il più antico palmento monolite della Sicilia occidentale - e "babbaluci" - lumache - raccolte nella "Gran Montagna" e conservate in grandi panierini tra rami di "nipitedda" - nepitella - per alimentarsi.

Luoghi carichi di profumi ed essenze che facevano di questi magazzini una Wunderkammer - stanza delle meraviglie - del gusto che dopo trecento anni esatti rivive nel menù de "Il Marchese Ghiotto", un laboratorio dove tradizione e inventiva culinaria si combinano per raggiungere le esigenze più raffinate e i clienti più esigenti.

Al nuovo gestore Girolamo Lo Giudice gli auguri di un buon lavoro da parte de La Voce.



Palma
Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia
Tel. 0925 941933
Viale Gramsci - Sambuca di Sicilia

Ortofrutta Primavera S.N.C.
Armato A & Gambino L.
C/da Archi S.N.C. - Sambuca di Sicilia
L. 338 7232770
E. 3246332300 - A. 3246830424

Gloria Lo Bue
EVENTS & WEDDING PLANNER
fb.me/glorialobueweddingplanner
e-mail: gloria.lobue@gmail.com
glorialobuewp
Cell. 342 6114182

Gaspare Perniciaro
PASTICCERIA E DESSERT D'AUTORE DAL 1967
Via Teatro, 10/12 - Sambuca di Sicilia
+39 392 390 9145
www.gasperepernicario.it
spedizioni in tutto il mondo

L'enoteca del Re
DEGUSTAZIONI - PRODOTTI TIPICI
INGROSSO E DETTAGLIO
Corso Umberto I, 100
Sambuca di Sicilia
www.enotecadelre.it

Antico Mulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di Bella Giuseppe & C.
APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO
C/DA ADRAGNA
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649439

Rizzuto e Gigliotta Impianti
di Rizzuto Antonio & C. S.N.C.
Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas
Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)