

SAPORI DI CACCAMO E FASCINO DI PALERMO

di FRANCO VILLANO



Nei giorni scorsi mi sono recato a Palermo, con buona parte della famiglia, per partecipare al matrimonio di un cugino di mia moglie che vive e lavora lì. Nel passato ho avuto l'opportunità di visitare varie volte Palermo e ogni volta sono stato conquistato da questa meravigliosa città. Zyz, Panormos (tutto porto), Balarm, Palermo, questi i nomi che i fenici, i greci, poi gli arabi e infine i latini le hanno dato nel corso del tempo.

Le sue radici sono antichissime. Risalgono ai navigatori provenienti dal Libano, poi vi è stata la dominazione greco-bizantina, a seguire l'araba, poi la normanna, gli angioini...etc. Per tanti aspetti, è una storia sovrapponibile a

quella della mia Napoli. L'incontro con Palermo, questa volta, è stato ancora più intenso, perché mediato da una guida professionista: Daniela Lo Secco. Con la sua competenza e vivacità comunicativa, oltre che con l'infinita conoscenza dei fatti, antefatti e curiosità della sua città, ci ha fatto "vedere" Palermo da molte angolature.

Dal periodo liberty a quello fenicio, dall'arabo al normanno, e così via. Dove il passaggio da una fase all'altra della storia della città creava una trama dove tutto trovava la sua giusta collocazione. Una città unica al mondo, e non esagero, dove il mondo culturale e spirituale greco-bizantino, quello ebraico, l'arabo-islamico e il cristiano latino hanno interagito ad un tale livello di profondità da segnare in un modo indelebile l'essere palermitani o più in generale siciliani. Lo si avverte camminando lungo le mille strade e stradine della città. Suoni, colori, sapori e odori, tipici di una città plurale, europea e mediterranea allo stesso tempo, ponte naturale tra l'Europa e la sponda sud dell'ex Mare Nostrum, oltre che con il Medio Oriente e ancora più a Oriente.

Oltre a viaggiare nei tanti passati della città, a causa di una seria infezione a un molare, sono stato catapultato nel pulsare dell'odierna Palermo. In breve, ho incontrato il dott. Giuseppe Savatteri, eccellente professionista che, con la sua scienza, empatia e simpatia, in due giorni di duro lavoro, mi ha risolto il problema. Non posso, a questo punto, non ricordare Barbara Stella, la sua preziosa assistente che, con competenza e tatto, coadiuva il dottore nel suo operare. Li aspetto entrambi a Napoli, per condividere le meraviglie della mia città. Ancora una volta, grazie Palermo, e alla prossima!

L'altra sera con mia moglie mi sono recato a Caccamo, delizioso paesino della provincia di Palermo, arroccato un po' all'interno rispetto alla costa settentrionale della Sicilia, in corrispondenza di Termini Imerese. Caccamo, tra l'altro, deve la sua fama alla celeberrima "Salsiccia Pasqualora", ricordata addirittura da Virgilio nelle Georgiche. Uno dei motivi della nostra visita, forse il primo, risiedeva proprio nell'intenzione di assaggiare la Pasqualora o altri tipi di salsicce. E così è stato, ma con un'aggiunta non prevista che ha dato più gusto al tutto.

Appena arrivati, e dopo aver parcheggiato l'auto nello spazio antistante il Duomo, con un belvedere mozzafiato, abbiamo iniziato ad andare a zonzo per il paese, con quell'atteggiamento tipico del vacanziere pronto a cogliere il bello e il buono là dove si dovessero presentare.

E così è stato. La nostra attenzione è stata rapita dalla macelleria della famiglia "Ventimiglia e Spica" che a mo' di trofei, all'interno del negozio, teneva appese tutto un insieme di salsicce. A farla breve, abbiamo conosciuto e conversato amabilmente con il Sig. Spica, che oltre a raccontarci di tutto e di più delle famose salsicce, ci ha anche reso partecipi di buona parte delle vicissitudini vissute dallo stabilimento Fiat di Termini Imerese, dove aveva passato la sua vita lavorativa prima di dedicarsi a piene mani, una volta raggiunta l'età della pensione, alla gestione della macelleria insieme alla sua consorte. Ci ha anche indicato un locale, "Al Maniero (pizzeria e gastronomia)", gestito da simpatici ragazzi, come luogo "sicuro" dove poter assaporare le sue salsicce. L'abbiamo ascoltato e... abbiamo fatto bene! Tra tagliatelle con salsicce e funghi, e salsicce alla brace con panelle e altre prelibatezze, ci siamo fatti un'idea precisa del perché della fama del luogo. Oltre a questi aspetti culinari, Caccamo è ricca di chiese, palazzi ed è anche sovrastata da un bellissimo castello nella parte più alta della rocca ma, a dir la verità, non siamo riusciti a gustarli appieno perché già abbondantemente "sazi"!