



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZZONE

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Giovedì 21 Agosto 2014

COSE E STORIE MARSALESI

PEPPE GANDOLFO FU CUOCO E NESSUNO MAI AVREBBE SAPUTO TROVARLO CHIAMANDOLO COL SUO NOME E COGNOME

TESTA D'ÀGGHIA, LA VINACCIERÀ, 'U MARÈTAMU E I MARSALÌSI

Gioachino Aldo Ruggieri

Si chiamò Peppe Gandolfo quest'uomo altante, bruciato dal sole, che fu cuoco sulla vinacciera Enos di proprietà dei Bianchi, di quello storico Leone Bianchi, che qui venne da Genova ad avviare un lavoro che con Pino e suo figlio Claudio continua con variabili che non hanno fatto dimenticare il passato della vecchia "Bini" di contrada Sappusì, ora Cantina Sociale Mazia, e che rappresenta risorsa anche qualitativa per la città di Marsala.

Il Gandolfo fu conosciuto solo come "Testa d'aggia" e nessuno mai avrebbe saputo trovarlo a Marsala o a Marettimo chiamandolo col suo nome e cognome. Fu testa d'aggia e basta in forza dei suoi capelli del colore

tipico dell'aglio di Nubia, famoso ormai in tutto il mondo, un bianco candido con venature violacee proprio del bulbo più saporito del bulbo più amato e più consumato a Marsala, a Trapani e nelle isole Egadi che al mondo appunto l'hanno fatto conoscere attraverso il "pezzo alla trapanese" che a Marsala si chiama "maturucco": aglio, basilico, pomodoro e sale, qui da noi, con proporzioni che sono il segreto di ogni preparatore e che i nostri ristoranti arricchiscono con uova di ricci di mare.

Conobbi il signor Gandolfo "testa d'aggia", quando sull'Enos appunto mi imbarcai, grazie all'ospitalità degli armatori, per andare a Genova a comprare alcuni pezzi che arredassero la barca di pescatori che avevo comprato e che divenne la mia "Lucianina", un due alberi a vela e a motore che per alcuni an-

ni mi portò a scorrazzare per i nostri mari. Già nel porto di Marsala, durante l'attesa della partenza, a tarda sera, cominciai a sentirmi male a causa del raffolio che, leggero che fosse, nel porto non aiutò a stare a posto con lo stomaco. Presi il largo e sintoni in pena, "testa d'aggia" mi fece mangiare pesce salato in buona quantità e così riuscii a rasserenarmi e a dormire in cabina, quella dell'armatore appunto.

L'esperienza del pesce salato contro il mal di mare è antica e amichevolmente la consiglio quando dovesse essere necessaria. Con testa d'aggia divenimmo amici e fu spesso suo ospite a Marettimo, o' Marètamu, come dicono i marettimari, nella sua casa vicina al porticciolo dove, tra l'altro, mi fece mangiare tannuti (i saragli nei) arrestati, di dimensioni mai

più viste da me: circa due chili ciascuno.

Fu quello il tempo nel quale da Marsala partivano le vinaciere caricate di vino che finiva, greggio, nel nord Italia o in Francia, come prezioso taglio che rinforzasse i prodotti di quel luogo. E si esportò, anche, il cosiddetto "Marsala industriale" poi lavorato nel nord. A Marsala "testa d'aggia" imperò nei mercati del pesce, più spesso in quello all'ingrosso della Piccola Pescara Lilibea, al "Salotto", dove cercò sempre pesce fresco e pregiato da comprare a buon prezzo - "bonu e mirtatu" - da portare e cucinare nella sua vinacciera per la ciurma. Non ricordo quanto durò il viaggio Marsala-Genova: la nave veniva - l'Enos - da Cipro ed era già carica di vino. Finito l'"ammarraggiamento" della notte, tutti,

ma le cose buone preparate dal capo Gandolfo. Capitano della nave era un certo Scandino, marsalese. Molte "storie du' Marètamu", una più suggestiva dell'altra, mi raccontò sulla nave "testa d'aggia", storie di quest'isola antica "che volle stare lontana da Levanzo e Favignana per non perdere mai la sua nobiltà" che regalava a "tanti cristiani" e "nobili marsalisi" prima che ad altri. "I trapanesi vennero più spesso in questo luogo a pescare, i marsalisi vennero più maneggiarli", diceva testa d'aggia.

Questa bella persona ha ricordato con cuore antico in questo ferragosto nel quale tanti, tantissimi "marsalisi" sono sbarcati a "Marètamu", e non per pescare, ma per divertirsi in allegre comitive e per mangiare - come diceva il buon Gandolfo raccontando le sue storie - e per godersi sole, mare, gioia di vivere

in un pezzo di mondo che ancora, nella sua relativa lontananza, rimane una piccola oasi dell'"isola che non c'è". Dove la splendida piazzetta richiama quella di Capri, un luogo magico che i marsalisi particolarmente amano; come amano ristoranti e ristorantini e luoghi e amicizie improvvise, ospitali e generose; come apprezzano gli affettuosi occasionali di camere e camerette con l'uso di cucina. Riti che si ripetono in quest'isola regale che "testa d'aggia" osannava nelle sue storie, relegando al ruolo di vallette Levanzo e Favignana che per conto loro, dai rei e dai pescatori, sono state celebrate regine: Favignana per le sue tonnare e le sue calle; Levanzo per la sua storia e la sua preistoria nella Grotta del Genovese. Campanilismo marinario che celebra divine visioni e storie antiche e nuove di civiltà.