

SI PARLA DI...

IL RISTORATORE DELLA PENISOLA SORRENTINA CHE D'INVERNO LASCIA LA CUCINA E SE NE VA A SCRIVERE A ROMA

Giorgio Scarselli, tra i piatti e il cabaret

di Mirko Locatelli

Stasera è in short e sandali infradito. Lo vede salire sulla pedana, mettersi alla consolle, e via a maneggiare mixer, computer e album. Fa partire il primo disco. È una canzone dei Dire Strait, il gruppo rock britannico. S'intitola "Private investigation". Dice: E cos'hai alla fine del giorno? /Cos'hai da portarti via? Una bottiglia di whisky e un nuovo set di bugie.

La musica allaga la spiaggia, si spande nella baia, e dalla baia arriva sulla cresta della collina. Il mare è una tavola senza increspature. Davanti a me, al bancone, due ragazze miscelano bevande con diversi ingredienti. Vengono qui il mercoledì sera, sono stagionali, con la testa sulle spalle. Alessandra studia architettura, è di Castellammare. Teresa, laureata in giurisprudenza, viene da Sorrento. «Lavoro per mantenermi all'università, che è costosa», dice Alessandra, un tipino dal fisico asciutto, anche lei in calzoncini. In cucina Anna Chiavazzo sta tagliando il panettone per l'assaggio. È venuta qui da Casapulla con una macchina piena di panettoni del

Giardino di Ginevra, il suo laboratorio artigianale. Sono freschi e vuole sdoganarli. Propone di mangiarli tutto l'anno e non soltanto a Natale. La degustazione di stasera è bella e pronta: panettone salato e agli agrumi con cocktail di nocillo di Curti e chinotto. Poi dalle venti in poi, champagne e crudi di pesce sugli scogli. Dal sultanato del Bikini, al km 13,900 della statale sorrentina, il sole se n'è andato. Giorgio accende le lampade sotto gli ombrelloni. Osvaldo e Shumon, lavoratori del Bangla Desh, allestiscono una fila di sedili con cuscini gialli. Il fotografo di una rivista spara scatti con una Nikon che ha la

«Profumi e sapori tipici della cucina di questi luoghi sanno catturare gusto e olfatto. Senza mettere nel conto un panorama mozzafiato che abbraccia il Vesuvio e l'intero Golfo»

La prima a comparire è Federica, una ragazza romana che fa la giornalista a Sky 24. Ha 37 anni, è la fidanzata di Giorgio. Dopo il bagno, si è messo addosso un vestitino ch'è un'esplosione di colori, come quelli dei fuochi d'artificio.

«Giorgio vive a Roma sei mesi all'anno - mi confida - e scrive testi: per cabaret, teatro, cinema». E finalmente arriva lui, il titolare del locale. Il primogenito degli Scarselli ha la barba e i capelli brizzolati: è uno scapolo impenitente di 43 anni. Da tre è ritornato dalla capitale, e da aprile a ottobre fa base a Vico Equense. Ha lavorato in banca, fat-

to il dj in discoteche, un corso di chef al Gambero Rosso. La passione per il cibo gli viene da lontano, e l'ha contagiato.

«Da dove cominciamo?», mi dice. Dalla crisi del settore, rispondo. «La crisi c'è e si vede - sbotta Giorgio - per fortuna vengono molti stranieri,

inglesi, francesi». I prezzi? «Gli stessi dello scorso anno. Quaranta euro il menu tradizionale di quattro portate (antipasto, primo, secondo di pesce o carne e dolce). E 60 euro per il menu a sei portate (due antipasti, due primi, un secondo e dolce) con le eccellenze del territorio. Nel mio ristorante si possono gustare le specialità tipiche della costiera». Per esempio? «Candele spezzate con ragu leggero di coniglio e provolone del monaco, ditaloni occhi di lupo con sconcioli della baia (frutti di mare) e pomodorini dell'orto, ravioli farciti di crema di patate in guazzetto di calamari e fave, sformatino di pesce bandiera con melanzane e pomodoro. E per finire, babà al rum con fragoline e crema chantilly. In conclusione: sforniamo cinque antipasti, sei primi piatti, sei secondi piatti e cinque tipi di dolci».

Giorgio ha deciso di giocare tutto sulla qualità. Sicché due volte la settimana va personalmente a Vico e a Sorrento per il pesce, a Gragnano per la pasta, a Vico per l'olio, e dall'orto di famiglia trae gli ortaggi per i contorni. Il ristorante (160 posti) è fornito di una cucina ricca di piatti tipici che ne hanno fatto un punto di ri-



Giorgio Scarselli

trovo per comitive italiane e straniere. Per la qualità dei servizi forniti, è segnalato dalle guide dell'Espresso e del Gambero Rosso. «È il prestigioso riconoscimento al nostro lavoro e al nostro staff di sala e cucina, perfezionatosi nei migliori ristoranti italiani ed europei». Poi mi spiega che il successo dell'attività lo stimola a migliorare continuamente l'offerta e la cucina, dove lavorano in otto guidati da Domenico De Simone, uno chef di prim'ordine (coadiuvato dal cugino Antonio) che ha fatto esperienza in Spagna e nei locali stellati. La filosofia di Scarselli junior tende a recuperare la tradizione sorrentina con un'attentissima scelta delle materie prime. «Perché il segreto è tutto lì, nella qualità, solo con la qualità si può battere oggi la concorrenza. Profumi e sapori tipici della cucina di questi luoghi sanno catturare gusto e olfatto. Senza mettere nel conto un panorama mozzafiato che abbraccia il Vesuvio e l'intero Golfo. Nelle sere d'estate, è possibile gustare i nostri piatti contemplando incantevoli tramonti e lo splendore di un cielo stellato».

Il ristorante, una terrazza protesa sul mare e incastonato nel verde della vegetazione, è l'ideale per ospitare eventi di ogni tipo, grazie all'ampiezza degli spazi e alla raffinatezza delle pietanze. Giorgio, che ha un carattere tranquillo e ama i lavori manuali, al Bikini ci dorme pure. Qual è la molla che lo spinge? «La mia forza creativa è l'amore per que-

sta attività. E la mia forza deriva dall'unità della mia famiglia: da mio padre Riccardo, mia madre Liliana e i miei fratelli Cristiana e Lorenzo. Nelle nostre strutture, ristorante, spiaggia e discobar, lavorano circa 60 dipendenti. È un'azienda turistica che può offrire tutto ciò di cui si ha bisogno per trasformare una festa in un avvenimento davvero indimenticabile. Su prenotazione organizziamo serate in riva al mare con grigliate, bagni notturni, cene e pranzi per ricorrenze particolari». L'impegno è quello di far trovare ai clienti un ambiente amichevole, in cui l'esperienza di una lunga tradizione sa fondersi con le meraviglie del paesaggio.

Da queste parti, che si scelga di trascorrere una giornata sulla spiaggia, di mangiare a pranzo o a cena, o di passare una notte indimenticabile nel discobar, l'azzurro del mare la fa comunque da padrone. L'offerta di relax, buon cibo e divertimento parte dal mattino e può spingersi fino a notte inoltrata, in uno scenario paesaggistico senza eguali. Il sultano della costa sorrentina, all'anagrafe Riccardo Scarselli, martedì 4 settembre, festeggerà i suoi primi 70 anni. Giorgio e i parenti gli stanno preparando una grande festa. Riccardo indosserà un abito appropriato al suo rango: un caffettano rosso con stola e il turbante a bulbo tipico degli Ulema. E così spegnerà le settanta candeline in un sol soffio.

LA MOSTRA

PERSONALE DI LUCA LUCIANO ALL'HOTEL SYRENE DI CAPRI

Sulla tela i colori della natura

Luca Luciano, l'uomo delle montagne abruzzesi, un vero artista contemporaneo scoperto e stimato dalla critica e da competenti, presentato nelle importanti riviste artistiche nazionali ed estere, dopo aver collezionato indiscussi e meritati successi e dopo aver partecipato a molteplici eventi di portata internazionale, l'ultimo dei quali è la 5a Biennale di Montecarlo, si affaccia nel mondo degli intenditori ed appassionati dell'arte a Capri presso l'Hotel Syrene dal fino al 5 Settembre 2012. Questa sua "personale" ha tutto il sapore di un originale connubio e gemellaggio tra le alte vette abruzzesi del Gran Sasso presso Roccaraso ed il decantato mare azzurro mediterraneo dell'incantevole isola di Capri. Il pittore con una espressione artistica, del tutto personale ed esclusiva, fuori da ogni schema o scuola, presenta opere



veramente interessanti, impegnative per l'osservatore ed amatore, tali da creare grande interesse sia nella scoperta degli eccezionali valori artistici che nella ricerca del messaggio contenuto nelle sue tele particolarmente accattivanti.



Luca Luciano con due opere

L'artista è riuscito a mettere in risalto il vero ed intimo significato della natura ed è veramente interessante ma soprattutto piacevole e gratificante guardare e godere i suoi capolavori soprattutto per i colori nella loro attenta sfumatura ed

intensità. Sono lavori che esprimono ognuno una sua speciale tematica ben voluta dall'autore, espressione di sogni vissuti nel proprio inconscio ed una lunga e silenziosa contemplazione del mondo da cui è circondato.

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

Alla Pietà dei Turchini una fucina di talenti

di Carlo Missaglia

Fu nel 1584 che al sacerdote Don Orazio Del Monte, capo della confraternita dei Bianchi di Santa Maria dell'Incoronatella, venne dato l'incarico di interessarsi di erigere un Conservatorio nella zona di Rua Catalana e di formare i capitoli, le regole. Fu il primo del genere a volersi mettere sotto il governo del Re Filippo II di Spagna, sottoponendo a lui, sin dalla fondazione, le regole, per l'approvazione. Funzione che delegarono anche in seguito quando ingrandirono l'Istituto per ricevere un maggior numero di alunni. Toccò in questo caso a Filippo III di approvare i nuovi regolamenti cosa che gli altri Conservatori non ritennero opportuno di delegare. L'iter per l'approvazione dell'andata in funzione del Conservatorio della Pietà dei Turchini fu abbastanza elaborato. Dal Re Filippo II, le regole per l'approvazione passarono al duca di Ossuna Viceré di Napoli che le girò al reverendo Cappellano Maggiore Don Gabriele Sancez per la revisione, correzioni ed eventuali osservazioni. Questi il 25 di luglio in concorso col presidente della Regia Camera Don Antonio Davis il quale precisò anche che: perla parte la

parte ecclesiale vi era il beneplacito di Sua Santità il Papa. Approvate le regole, si decise allora di raccogliere in un fabbricato sito accanto alla chiesa, i ragazzi poveri ed abbandonati che andavano dispersi per la città si decise inoltre che fossero ammessi anche coloro la cui famiglia non era in grado di sostenerli. I ragazzi accolti, venivano istruiti nella pietà, nelle lettere ed in diverse arti. Portavano costoro, un berretto turchino per cui sembra che venisse cambiato il nome da incoronatella a Pietà dei turchini. Quando sia stato aggiunto lo studio della musica non è stato ben precisato almeno documentalmente. L'istituzione iniziò a crescere ed allora si dovettero anettere nuovi fabbricati per poter accogliere altri ragazzi. Per prima cosa venne costruita una nuova chiesa dedicata alla Vergine della Pietà, altrimenti detta dei Turchini. Appena fu completato l'altare i confratelli la trasportarono dalla chiesa dell'Incoronatella, trasferirono anche l'oratorio e per questo ricevettero dal pontefice molte indulgenze. Nel 1599 formatosi il conservatorio, fu necessario apportare delle modifiche allo statuto dello stesso che dovettero essere sottoposte al vaglio del Sovra-

no per ottenerne una nuova approvazione. Così che il Re Filippo III l'anno seguente decreto che il Viceré Conte di Lemos Don Ferdinando De Castro fosse il tutore del Conservatorio. Ci vollero sette anni perché quelle nuove regole fossero messe in atto e solo dopo che il Collegio Collaterale ne dette l'approvazione definitiva con cedola che si conservava ancora, alla fine del 1900 nella biblioteca di Sant'Angelo a Nido. Questo Conservatorio nel 1721, essendo cambiato il governo: si era sotto la dominazione austriaca alcuni ministri volevano, volendo procedere come delegati, cosa assurda volevano eliminare l'istituzione a che alcuni confratelli della congregazione dei Bianchi fecero ricorso alla corte di Vienna portandone alla loro evidenza il caso e chiedendo di fermare siffatti abusi in ossequio alla norma del regolamento ancora vigente che all'articolo 3 recita: L'opera della fondazione del Conservatorio, essendo tutta procurata dai fratelli ed altri devoti, non potersi mai in futuro dismettersi. La divisa che i ragazzi portavano era caratterizzata dal colore azzurro scuro. Uno dei maggiori musicisti che insegnò in quel conservatorio fu senza ombra di dubbio Leonardo Leo. Egli pur

essendosi formato alla scuola dello Scarlatti ed essendo stato condiscipolo del Durante, si allontanò da questi forse perché stanco di seguire le solite regole che gli stavano strette essendo egli dotato di una fervida immaginazione e di una vivace creatività. Da maestro egli dettò nuove regole, nuove teorie, nuovi sistemi. "Fondò una scuola che spicca principalmente per l'artificio e la maestria delle imitazioni, per la destrezza delle arrischiature modulazioni, per il contrasto delle parti diverse e per l'arditezza di intrecciarle e specialmente nel genere fugato recò dei notevoli vantaggi all'arte, e fu superiore a tutti quelli che seguirono la sua scuola. Quella scuola si basava sull'artificio anziché sulla naturalezza e questo è uno dei principali fattori per cui non ebbe lunga vita. Eppure ebbe come seguaci grandi maestri come Tritto, Sala, Raimondi e Mandanici. Il sala fu un musicista raffinato che si dedicò alla compilazione di lezioni metodiche, di disposizioni a più voci, modelli di contrappunto, di fughe ad uno o più soggetti che intitolò: Regole di contrappunto pratico. Era questo maggiormente fruibile da parte dei maestri, di coloro che di musica ne conoscevano tutti i ri-

svolti, non certamente utile ai giovanetti che si accingevano allo studio della musica. Sulla stessa scia si mosse il Tritto che per gli allievi di quel Conservatorio scrisse: Partimenti e regole generali per per conoscere quali numeri dar si deve ai movimenti del basso; ed un altro intitolato: Scuola di Contrappunto, ossia Teoria musicale. Allievo del Tritto il Raimondi può dirsi l'autore delle più astruse e strane combinazioni che siano mai esistite dalla nascita della nostra scuola in avanti. Egli volle terminare la sua carriera con uno sforzo inaudito, più sorprendente che piacevole la composizione di un oratorio: Giuseppe, trilogia fondata su tre personaggi della Bibbia: Putifar, Giuseppe, Giacobbe che però potrebbero essere eseguiti anche separatamente e che ha la singolarità di essere così complesso che mai, a nessun maestro compositore sarebbe venuto in mente di scrivere. Nonostante la complessità del lavoro e d il plauso comminato dai colleghi, la vera arte non se ne avvalse e non lo sfruttò per fare degli ulteriori progressi. Come inquadrato già precedentemente il quarto fra i maggiori che frequentarono questo Conservatorio Placido Mandanici, allievo del



Raimondi non riuscì a stare al passo col suo maestro sia per tecnica che per la pazienza che questi aveva messo nei suoi colossali studi. Fu riconosciuto come un buon precettore da parte di tutti i colleghi del tempo e molto stimato. Terminò la sua carriera con modestia nonostante avesse scritto alcune Opere drammatiche di successo. Altri valenti compositori vennero fuori dalla Pietà dei Turchini ma non aggiunsero gloria a quella già apporata dai maestri di cui abbiamo detto. Però è giusto menzionare Gaspare Spontini allievo del Tarantini del Sala ed in ultimo di Tritto. Un po alla volta i Conservatori vennero accorpati così quello di Santa Maria di Loreto fu accorpato a questo della Pietà dei Turchini, per volere di Giuseppe Napoleone con decreto del 26 Nov 1806. Un poco alla volta nel tempo tutti furono accorpati confluendo nel Collegio di San Pietro a Majella, che rimarrà nel tempo, e lo è ancora oggi il solo esistente.

Continua
www.carlomissaglia.it