

Hotelbetriebsgef. m. b. H.
Nürnberg: Berchtesgaden

Sitz: München 13, Arcisstraße 23
Leitung: Generaldirektor Gotthard Färber

AUSWEIS

Herrn Salv. Paolini
Frau
Frl.



In apertura il monumento ai cuochi e ai camerieri a Villa Santa Maria (Ch). Qui sopra il documento che raffigura Salvatore Paolini ai tempi del suo servizio agli ordini di Hitler

lo per tanti ragazzi di Rosello e dei centri limitrofi. Negli anni '50 e '60 con il lavoro che scarseggiava, noi ragazzi avevamo solo due alternative: fare i contadini oppure emigrare. La maggior parte di noi ha scelto di partire in cerca di fortuna. E molti dei miei conterranei, così come me, sull'esempio del mitico Giuseppe Cimino, si sono dati alla gastronomia, riuscendo a fare carriere prestigiose. Penso ad esempio a Renato Percario che ha lavorato per Margaret d'Inghilterra, ad Ugo Margiotta, a Nicola Caracino, Rinaldo Cimino e poi ancora a Fernando Beneduce di Giu-

liopoli, a Sacconi di Villa Santa Maria, a Coletta di Roio del Sangro. Tutti maestri cuochi che hanno lavorato al servizio delle più blasonate case regnanti, nelle ambasciate, nei più importanti alberghi dei cinque continenti e sulle grandi navi da crociera di un tempo, come la Raffaello e la Michelangelo. Ancora più di Rosello tuttavia, è Villa Santa Maria il comune che può fregiarsi, a buon diritto, del titolo di "Patria di cuochi" e che ha scelto di non disperdere questa straordinaria (e purtroppo sconosciuta ai più) tradizione di eccellenze gastronomiche e ristorative che i suoi figli possono vantare. Lì, a Villa, alla fine degli anni '30, non a caso è stata aperta una delle prime scuole alberghiere d'Italia, che oggi è intitolata allo chef villese Giovanni Marchitelli ed è un punto di riferimento per operatori turistico-alberghieri italiani e internazionali. Ma non solo: il paese vanta anche un Museo dei Cuochi, unico nel suo genere in Italia, e forse nel mondo, istituito proprio per "raccolgere le testimonianze dei grandi cuochi di Villa Santa Maria" e conservare a futura memoria gli attestati del lavoro da loro svolto e le loro straordinarie storie professionali. Anche l'attuale sindaco di Villa Santa Maria, Vito Paolini, ha una famiglia con una storia gastronomica di incredibile fascino: suo padre Salvatore, infatti, partito dal paese per la Germania nel primo Dopoguerra, è arrivato a fare il cameriere nientemeno che ad Adolf Hitler: proprio lui, il Führer. «Si – racconta il sindaco – fu uno dei pochi ad avere il privilegio di vedere il terribile Führer in pantofole, dal momento che gli fece da domestico a Obersalzberg, nel celeberrimo Nido delle Aquile, lo chalet-fortezza in cui Hitler amava passare le vacanze circondato dai gerarchi del Terzo Reich. Qui a Villa sono venuti in tanti a farsi raccontare questa storia, assieme a tutte quelle degli altri villesi che hanno onorato la tradizione gastronomica e ristorativa del paese partita con i principi Caracciolo nel 1500». Se passate da queste parti, non vi sarà difficile capire di essere arrivati a Villa Santa Maria: a darvi il benvenuto, ci sarà, manco a dirlo, la statua bronzea del cuoco e del cameriere, doveroso omaggio della comunità villese all'impareggiabile storia culinaria del paese.



L'Italia che merita
menzione d'onore

Luna Sicana: azienda giovane, sapori antichi

La società agricola Luna Sicana di Casteltermeni (Ag), comincia la sua avventura nel 2008 spinta dalla volontà di esaltare le potenzialità delle terre di Sicilia con la coltivazione di vigneti, uliveti e pistacchietti. La valorizzazione dei vitigni in essere, la sperimentazione di nuovi prodotti e la loro realizzazione conseguita mantenendo un'elevata qualità in tutte le fasi del processo lavorativo, sono il senso che l'azienda vuole dare a questa nuova sfida, senso che viene ben rappresentato dallo spumante brut Luna y Sol. Nato dalla vinificazione in bianco di uve di Nero d'Avola la cui vendemmia si svolge ai primi di agosto, momento di ottimale rapporto zuccheri/acidità – con raccolta a mano in cassette dalle cinque alle dieci del mattino per preservare la freschezza delle uve – all'assaggio Luna y Sol si apre delicatamente con il ricordo di un prato in fiore. I toni assumono poi sostanza con la frutta bianca e i pistilli di zafferano, si arricchiscono di mineralità e macchia mediterranea con rosmarino e timo. Più passa il tempo nel bicchiere, inoltre, più si intensifica la corallità delle sue componenti odorose che si fanno complesse chiudendo con melograno e agrumi.