
Apollonia Suite

Postato da PipPap - 2014/05/02 10:58

Una sera, all'ACAF, Pippo Sergi, con semplicità e naturalezza, ci raccontò dei ritmi del suo lavoro di fotoreporter sportivo: guardare, durante il tempo lungo di qualche secondo, l'evento sportivo; individuarne poi il baricentro agonistico ed emotivo; catturarlo al meglio delle condizioni ambientali e delle risorse dello strumento; infine, correggerlo e renderlo utilizzabile, trasmettendolo e restituendolo come patrimonio comune; ed intanto ripararsi dalla pioggia, dal vento, dagli accidenti e, magari, far sorridere un collega o sbocconcellare un panino.

Per quanto mi sforzassi, mi sembrò alquanto inverosimile tanta armonica velocità. Oggi mi ricredo. Leggete e stupite...

Ieri, Primo Maggio, in quel di Acì Bonaccorsi, ho avuto il privilegio di partecipare ed assistere a "CASA APOLLONIA SUITE", evento accordato a pochi intimi (si fa per dire, eravamo un centinaio), fortunati compagni di avventura, dotati di capienti stomaci oltre che di affilatissimi denti.

Il nostro Pippo Sergi, amabilmente abbigliato, con il più smagliante dei sorrisi, si è armato di coltelli professionali ed affilati e, con solerzia, metodo e disciplina, ha dispiegato davanti ai tavoli ed ai nostri occhi stupiti, la sua arte casearia, individuando dodici sopraffini formaggi, uno per ogni mese dell'anno, e, rivaleggiando con chi ci governa, ve ne ha aggiunto un tredicesimo, ed un quattordicesimo come ulteriore gratifica.

E nel mentre, affettava, ascoltava ed accordava accoglienza ai nostri gusti ed alle nostre preferenze; e, come se non bastasse, intanto, disquisiva con competenza sulla storia, sulle qualità e sulle caratteristiche del prodotto offerto in punta di coltello; e per non rimanere indietro consigliava agli affamati il modo di gustare la particolarità dei suoi caci, suggerendone abbinamenti, accostamenti e voluttà varie (strepitoso il consiglio di accoppiare caci e confettura di cipolle, senza dimenticare il suo dito che era rivolto perennemente a un carratello di vino che ricordava a tutti che in una nobile dispensa agricola, ormai dismessa, pur sempre ci ritrovavamo).

Ma questa è stata solo un' introduzione: mentre Pippo sciorinava tutta l'enciclopedia dell'arte casearia isolana, tra una battuta ed uno sfottò, introduceva ed anticipava - senza sottrarsi al governo dei fuochi ed al mantenimento delle sacre fiamme - un autentico programma bellico contro i poveri vegetariani presenti (Cavalli come stai?!) i quali hanno dovuto assistere a pire fumanti e volute di aromi di salsicce, bistecche, involtini, cipollate, girelle, polpette, di vitelli, maialini e financo castrati di ovini.

E Pippo, intanto, sollecitato da amici e conviviali tutti, invitava ed istruiva i presenti su come abordare scientificamente l'impresa gastronomica e l'impegno di questa maratona alimentare.

Ogni tanto appariva lo spauracchio di qualche proposta o di qualche fantasia di complemento ("a rrustuta de cacocciuli" è solo rimandata ovviamente) ma costante e irrefrenabile era pur sempre la proposta e l'eloquio del nostro anfitrione (il Trimalcione petroniano era, ormai, solo un pallido ricordo)

Ha cambiato tre volte la location della sua esibizione, gli obbiettivi fotografici impazzivano per ogni suo gesto, si è mosso con la grazia di un acrobata e non ha mai smesso di informare, dialogare, sorridere: poi, ha messo mano alla ricotta (nel senso che vi ha affondato proprio le sue sapienti mani) e l'essenza della sicilianità è venuta fuori con tutta la dolcezza e la forza delle nostre tradizioni.

Ero arrivato alle 11,00 e sono andato via alle 19,30: otto ore buone, otto ore serene, otto ore proficue tra amici e profumi.

Invero il tempo di Pippo non sta solo sulla ghiera del suo strumento fotografico ma sulla scala della sua sensibilità e della sua cortesia.

E ha trovato ancora un magnifico istante oltre quelli che ci ha regalato: una caliente fanciulletta ispanica sta crescendo sotto il suo sguardo paterno, e lui (affamato?) se l'è mangiata di baci.

P.S.: Onestà di cronaca impone che il riferimento alle pietanze suddette copre solo una parte dell'offerta conviviale che comprendeva, a titolo di esempio, intere porchette e salumi vari, lenzuoli di scacciate e arancini, fragole e gelati (un carretto intero).

Ricordo a memoria..... poi tutto si confonde nei fumi del simposio.

=====