

Formula
OFFRESI
IN AFFITTO

OGGI



stro osservatorio
sperimentazione
URA DI BELLA:
D TANTE SPERANZE
RIME DELUSIONI

americana
eduta e corretta
IETA
MINISTRONE
ITALIANA

o
nservare
DO
ERIE
ON
DERE

ESCLUSIVO



NANCY BRILLI DICE SÌ A LUCA MANFREDI:
PER SCARAMANZIA NASCONDE LA DATA

**La dea fortuna bacia me:
signori, mi sposo**

Viaggio alla scoperta delle case più belle d'Italia. La terza tappa

ci porta a Palermo: scopriamo insieme le meraviglie di Villa Tasca

Qui il grande Karajan gustava i cannoli sulle note di Wagner

«Nei nostri saloni sono passati anche Goethe, il Kaiser Guglielmo II e Carlo d'Inghilterra», dice donna Franca, l'ottuagenaria matriarca - «Festeggiamo gli anniversari creando un nuovo vino nella nostra tenuta di Regaleali», le fa eco il conte Lucio - E c'è anche una scuola per chi ama stare ai fornelli

dalla nostra inviata Antonella Amendola

Su alcune decorazioni a festone, che guarniscono i piloni del portale di bugnato, il Duca di San Giovanni Branciforte fece scrivere: «Quod quaeris intus adest», dentro c'è tutto ciò che tu desideri. Una promessa di segreto edonismo che, nei secoli, Villa Tasca non ha mai tradito. «Doveva essere un luogo

di delizie e d'incanto già in tempi lontanissimi», sospira il padrone di casa, il conte Lucio Tasca d'Almerita, che ha fatto conoscere al mondo intero il nettare delle sue uve della tenuta di Regaleali con una dozzina di vini doc.

Bello, alto, grandi occhi verdi, 58 anni, un passato da cavallerizzo olimpionico (gareggiò con successo alle Olimpiadi di Roma),

l'aristocratico sfoggia lo charme e l'urbanità di modi dei veri Gattopardi: «Furono gli arabi a creare per primi esotici giardini coltivati nelle campagne a ridosso di Palermo», spiega. «I muaskar, così si chiamavano, cingevano gruppi di case padronali e coloniche denominati mahall.

«Nella successiva epoca normanna e soprattutto

▶ *continuazione alla pag. 106*



LA VILLA DELLE DELIZIE Palermo. La facciata di Villa Tasca con il doppio scalone settecentesco. «L'edificio sorse nel sedicesimo secolo in un giardino esotico arabo», dice il proprietario, don Lucio Tasca d'Almerita. «Il complesso con la lussureggiante vegetazione fu concepito come un Eden per la vacanza, il capriccio gastronomico e il piacere della dotta conversazione». Da secoli nella dimora si coltiva l'arte del ricevere e Anna, sorella di Lucio (a destra in cucina), tiene corsi per nobili chef. (Foto A. Gigli).



nel Rinascimento gli insediamenti rurali cominciarono a crescere in decoro e ampiezza, specchio fedele delle fortune dei vari casati. Ma il momento aureo è il Settecento. Allora si diffuse la moda della villeggiatura fuori dalla cinta muraria di Palermo, in luoghi ameni dove il tempo era scandito dai piaceri del contatto con la natura, dei cenacoli artistici, della conversazione forbita, dei magnifici ricevimenti».

Percorriamo il viale d'accesso con le rigogliose palme e davvero, lasciandoci alle spalle il rumore del traffico di corso Calatafimi, pare di varcare la soglia di un mondo fabulistico. Villa Tasca è concepita come un Eden dove non c'è soluzione di continuità tra l'esuberanza della dea Flora e i prodotti dell'ingegno umano cari ad Apollo. Carnali orchidee abbracciano nel loro viluppo sensuale console e divani, mentre berceaux e coffee-house ingentiliscono i più remoti angoli di verde coi capricci dello stile rococò dalle leggiadre curve.

Le lancette dell'orologio si sono fermate e qui, dove Carlo d'Inghilterra ha dipinto acquerelli e Wagner terminò la partitura del *Parsifal*, si continua a ricevere in pompa magna. Ogni giorno, la famiglia si mette a tavola col prezioso vasellame di Meissen e di Murano che reca impresso lo stemma araldico: il leone e il sole che campeggiano anche sulle etichette dei vini.

«La dimora sorse nel XVI secolo su una originaria torre fortificata», racconta don Lucio, «e fu poi ampliata e abbellita nel XVIII secondo il disegno dell'architetto Andrea Giganti. Nel 1840, quando Lucio Mastrogianni Tasca sposa Beatrice Lanza Branciforte, dà inizio a una lunga serie di rimaneggiamenti che si protraggono fino al Novecento. Allora venne inserito il frontone mosso da festoni e da figurine in stucco. La proprietà contava nell'Ottocento una sessantina di ettari di terra ed era universalmente nota come feudo di Camastra. Il mio bisnonno, sindaco di Palermo e senatore del Regno, vi aveva impiantato una moderna azienda enologica e il vino Camastra figurava fino al 1950 sulla



UN GATTOPARDO TRA I PUPI Palermo. Il conte Lucio Tasca d'Almerita, 58 anni, appassionato cultore delle tradizioni isolate, mostra la sua collezione di pupi ottocenteschi. «Qualcuno vale due o tre milioni», dice.



SUI PIATTI LO STEMMMA ARALDICO Palermo. La tavola è apparecchiata con vasellame di Meissen che reca impresso il monogramma con il leone rampante e il sole: così vengono firmati anche i vini doc di Regaleali.



La perla della Conca d'oro risuona di note celestiali

Periodo di costruzione. L'edificio fu iniziato nel sedicesimo secolo, ma solo nel diciottesimo acquistò una pianta regale. Il frontone è stato inserito nel Novecento.

Stile. Esempio di villa agreste della Conca d'oro.

Architetto. Andrea Giganti.

Pregi. Il parco, coevo all'orto botanico di Palermo, contiene rarità esotiche e persino il ficus più vecchio della Sicilia. I pavimenti di maiolica di Vietri del Settecento sono intatti.

Tutti i proprietari. Dai Duchi di San Giovanni Branciforte passò ai Tasca nel 1840 quando Lucio Mastrogianni Tasca sposò Beatrice Lanza Branciforte.

Momenti di gloria. Nella villa palermitana è tradizione festeg-

giare i grandi interpreti della musica che si esibiscono in città. Von Karajan era un aficionado come lo è oggi Claudio Abbado, protagonista di un grande ricevimento, nel maggio scorso, per la riapertura del Teatro Massimo. In villa furono ospiti il Kaiser Guglielmo II e Riccardo Wagner che qui finì il *Parsifal*.





IN SALOTTO FIORISCONO ORCHIDEE Palermo. Il decoro degli ambienti di Villa Tasca è opera dell'ottuagenaria matriarca, donna Franca. «Chiedo aiuto solo al mio giardino», spiega la nobildonna che, qui sopra, è col figlio Lucio e i tre nipoti: sulla sinistra Alberto, 26, e Franca, 34; sulla destra Giuseppe, 34, con la moglie Luisa, 31.

carta dell'Hotel Plaza a New York».

Con la riforma agraria del dopoguerra, che frazionò il vecchio latifondo, la Conca d'oro ha mutato volto, aggredita dalla speculazione edilizia, e Villa Tasca, ridotta nei suoi confini, ha perso ogni connotato rurale (il *Camastra* è solo un ricordo!) per divenire esclusivamente una dimora residenziale con annessi celebri vivai. «In famiglia sono io il vero pollice verde», dichiara Franca, 31 anni, la figlia di Lucio che è al timone dell'azienda vivaistica. «Nell'Ottocento i miei avi fecero a gara con gli specialisti del neonato Orto botanico palermitano per accaparrarsi ogni sorta di rarità tropicale compatibile con il clima».

Ci guida verso il «tocco», il portico d'accesso, attraverso una rete di sentieri o «passiatori». Yucche, boschetti di lecci, gigantesche agavi, superbe araucarie, cycas e persino il ficus più vecchio della Sicilia: ovunque lo sguardo si posi, coglie l'estro di un paesaggio in cui le geometrie del giardino all'italiana si fondono con il piglio anarchico del giardino romantico all'inglese. «Un paesaggio che racconta molto del nostro essere siciliani», commenta Franca, «con l'attenzione verso le piante alimentari importate dagli arabi, la voglia di emulare il decoro delle corti rinascimentali italiane, ma di guardare anche oltre, alla florida Inghilterra e alla Francia illuminista: gli aristocratici siciliani non andavano a studiare a Roma, si formavano a Londra e Parigi».

Il cosmopolitismo è la chiave di lettura degli interni con i magnifici pavimenti maiolicati provenienti dalle manifatture di Vietri, originari del Settecento (il loro stato di conservazione è più unico che raro!), le collezioni di Capodimonte e di Meissen, i mobili francesi e quelli con intarsi di madreperla di gusto orientale. Ma è soprattutto quel sentimento di piacere villereccio che attraversa con leggerezza ogni spazio a creare un'atmosfera idilliaca e il sogno è amplificato dai trompe-l'œil alle pareti, di sogget-

to bucolico mitologico.

«In questa casa sono passati Goethe e il Kaiser Guglielmo II, Carlo d'Inghilterra e Von Karajan», dice donna Franca, l'ottantenne matriarca, accomodandosi nel salotto principale col figlio Lucio, i tre nipoti Alberto, 26 anni, Franca e Giuseppe, 34, e la moglie di quest'ultimo Luisa Mainardi, 31. Manca all'appello per il ritratto di famiglia Alessandra, l'ultima figliuola di Lucio che ha appena 6 anni e va a scuola. «Mio marito, recentemente scomparso», prosegue l'anziana aristocratica che ha occhi magnetici, grandi e chiarissimi, «è sempre stato un grande appassionato di musica e così, d'abitudine, in casa Tasca amiamo festeggiare i successi degli artisti che si esibiscono a Palermo. Io stessa prendo in mano le redini della serata, formulo il menu e suggerisco le soluzioni decorative, che sempre privilegiano un aspetto floreale del nostro giardino. I banchetti che si svolgono dopo teatro sono aperti solo alle persone care e gradite».

Un sottile, garbato cenno di polemica: donna Franca è gelosa custode della privacy e storce il naso quando sente dire che ci sono dimo-

re avite dove basta pagare per essere ammessi. Ultimo ricevimento fastoso risale al maggio scorso, quando fu riaperto il Teatro Massimo con i *Berliner* diretti da Abbado. I Tasca, che hanno sponsorizzato i restauri del palco reale e che sono cugini del sindaco Orlando, hanno voluto solennizzare la rinascita dell'istituzione artistica più importante della città con una serata alla maniera loro, da veri «Gattopardi».

Per accogliere gli ospiti sono state dislocate in casa decine di vasi di ortensie con sfumature diverse e gli aperitivi sono stati serviti sul terrazzo in cima allo scalone, piastrellato in bianco e azzurro su disegno del Giganti. «I 500 invitati hanno potuto gustare la specialità del capocuoco Mario», racconta Luisa Mainardi, originaria di Parma, che ha conosciuto il marito Giuseppe

«Con i nostri soldi torna a splendere il palco reale del Teatro Massimo»

► continuazione alla pag. 108

alla facoltà di Agraria di quella città. «Venendo da altre tradizioni culinarie, continuo ancora a sorprendersi per certi artifici barocchi che esaltano la presentazione delle vivande. Come una bimba, io mi rallegro per i medaglioni di pollo in gelatina tartufata che Mario adagia in tipici cestelli di pasta, la cui confezione è un vero e proprio segreto di famiglia».

Come si fanno? La domanda va girata alla marchesa Anna Tasca Lanza, sorella di Lucio, che ha scritto vari libri sulla gastronomia siciliana tradotti in America. «Ci vogliono pazienza e fantasia», risponde la nobildonna che nella cucina rustica della tenuta di Regaleali tiene corsi per signore provenienti da tutto il mondo. «Su un letto di riso bollito si dispone a raggiera una cortina di maccheroni alti qualche dito che vengono intrecciati con fili d'argento. Poi, negli interstizi si mettono fiori bagnati nella cera».

Sembra facile, ma per ottenere queste graziose architetture miniaturizza-



te che paiono merletti, ci vuole proprio l'abilità di Mario, lo chef capace di restituire a fagiani e pernici arrostiti il loro trionfo di piume dispiegate in bella mostra. Più abbordabile la ricetta del fritto misto di casa Tasca, che è servito in tavola almeno due volte a settimana poiché i contadini sono ghiottissimi. Comprende: arancine di riso con ripieno di ragù di carne, uova sode alla monacale (con il rosso insaporito di besciamella e spezie), crocchette di pa-

tate e di pollo, panelle di farina di ceci, carciofi, zucchine, tramezzi di pane con toma e acciughe.

Che appetito! «Le faccio farcire due cannoli con la nostra ricotta», suggerisce donna Franca, mentre mi mostra il tavolino da lavoro intarsiato in madreperla con la seggiolina abbinata che le furono donati per il matrimonio: piccoli gioielli che solo in una casa siciliana di alto lignaggio puoi trovare, disposti con nonchalance in un angolo del sa-

lotta a evocare suggestioni romanzesche. Ricordate le scene del *Gattopardo* con le donne strette insieme nello stesso ambiente a ricamare e a pregare?

Mentre visito la sala del biliardo con pavimentazione marmorea settecentesca, un luogo caldissimo e vissuto, che ha alle pareti tanti ritratti di famiglia, il figlio Giuseppe mi racconta della quotidianità condivisa col padre e i fratelli. I conti Tasca d'Almerita fanno i pendolari tra la residenza

IL CAMPIONE E LE SUE BOTTI

Palermo. Il conte Lucio Tasca d'Almerita tra i cunicoli delle sue rinomate cantine. «A Regaleali», dice, «facciamo ogni anno cinque milioni di litri di vino. Le nostre bottiglie pregiate arrivano in tutto il mondo, perfino nella lontana Cina». Don Lucio è un provetto cavallerizzo che si è distinto alle Olimpiadi di Roma del 1960.

palermitana e la tenuta di Regaleali nell'Agri-
gentino, che produce ogni anno 5 milioni di litri di vino: 3 milioni di bottiglie pregiate che arrivano in tutto il mondo, Cina compresa.

«Nella nostra famiglia siamo abituati a lavorare sodo, ma sappiamo anche gratificarci e gli anniversari felici li festeggiamo a modo nostro, creando un vino», dice don Lucio, mentre mi mostra la sua collezione di strepitosi pupi ottocenteschi e di arte sacra popolare. «Dopo cinquant'anni di vita in comune dei miei, trascorsa all'insegna dell'armonia e senza un'ombra, ho lanciato il vino *Nozze d'oro*, che si è immediatamente aggiudicato un mercato d'intenditori.

«E, perché fosse chiaro il mio omaggio filiale, nell'etichetta ho fatto imprimere anche la fotografia dei miei genitori. Siamo gente all'antica, contadini attaccati alla terra, per noi le radici sono tutto. La casa, il vino: per non smarrirci in un mondo dove tutto cambia noi restiamo ancorati alla nostra storia».

Antonella Amendola