

**■ PALERMO** Forse non tutti sanno che i capi mafia più autorevoli si piccano di essere anche ottimi cuochi fornelli. Cuochi di valore e che la loro capacità in questo campo va di pari passo con la loro capacità di cucina politica criminale. Avete qualche dubbio? Sappiate allora che l'espressione siciliana «cucinare il delitto» è tutt'altro che casuale. La storia di Cosa nostra è contrassegnata dai suoi pranzi i suoi banchetti festini colazioni e cene clandestine durante i quali i clan si incontrano e si riuniscono per celebrare anniversari festeggiare successi ed affilare la tecnica del tagliamento. Per la mafia il pranzo assume quasi un'importanza liturgica momento carico di significati simbolici che precede - quasi di rigore - l'esercizio del «grande privilegio» riconosciuto a un boss la possibilità di emettere condanne di morte. Macabro ma vero.

È l'insolita tesi di due giornalisti francesi - Jacques Kermaol (collaboratore di settimana francese che per dodici anni ha vissuto in Italia) e Marline Bartolomei (esperto in arte culinaria) - autori di un libretto meta ironico metà serio dal suggestivo titolo «La mafia si mette a tavola» da qualche settimana in tutte le librerie d'Italia. Sta avendo un buon successo di vendite a riprova di quanto sia redditizio - soprattutto all'estero - il filo-mafia.

### Una partita mozzafiato

Ricordate qualche anno fa quando venne messo in circolazione il «gioco della mafia» variante moderna del gioco dell'oca o del Monopoli? Ormai scomparsi «l'acquedotto» o «via dei giardini» i concorrenti assecondano il capriccio dei dadi si trovano coinvolti in una partita mozzafiato gustoso remake d'un intramontabile guardia e ladri. Ora era il turno del poliziotto o del carabinieri dell'informatore e del trafficante del boss dei suoi «picciotti» armati fino ai denti. Qualche anno dopo rincararono la dose i giornalisti d'un settimanale francese mettendo su una raccolta «guida agli orrori di Palermo» eterna via crucis di «camere della morte» «stanze della tortura» «raffinerie di eroina» «popoli di armi» con un filo conduttore che riecheggia le descrizioni della Cripta dei Cappuccini compilate da estereffatti viaggiatori europei fra il 700 e il 800.

Il gioco (perché di gioco si tratta) si è perfezionato si è fatto scoperto quasi sfacciatamente. «La mafia si mette a tavola» è infatti una schioppettante antologia di ricette servite scrupolosamente - parola degli autori - dagli uomini dell'«onorata società» i «pezzi da novanta» - incalzano Kermaol e Bartolomei - preparano i loro piatti preferiti con la stessa cura con la quale preparano i loro crimini. Vediamo.

Innanzitutto un menù spartano ma tipico. Quello preparato per la cena del 9 agosto '58 alla vigilia dell'uccisione di Michele Navarra medico e capo mafia di Corleone. Questa cena «quasi liturgica» - scrivono gli autori - si tenne nella fattoria del grande capo mafia di quel tempo «don» Genco Russo, ad Agrigento. Ospiti Luciano Liggio e quattro «picciotti». Su un'immensa tavola pane sale aglio e vino. Quando tutti furono seduti Genco Russo ruppe sei pezzi di pane già strolinati nell'aglio ne offrì ai presenti tenendo il sesto pezzo per sé. Tutti immerse ro allora il pane nella saliera ciascuno mangiò la sua metà bevve il suo vino. Quindi Genco Russo si rivolse a Liggio «Va compila la tua missione noi ti aspetteremo». Il pane rappresenta l'unione il sale il coraggio il vino il sangue il taglio il silenzio. L'indomani

## L'importanza liturgica I boss di Cosa nostra hanno sempre preso le decisioni a tavola



Cinque boss di Cosa nostra intorno a un tavolo del ristorante «La Stella» di New York insieme con i loro avvocati

## Un libro di successo Due giornalisti francesi propongono ricette dell'onorata società

dove riceve una telefonata anonima la notte di San Siro del '61. «Una voce roca so spirava con timbro napoletano - ricorda Kermaol - Luciano dopo giorni di attesa mi accordava un'intervista per il settimanale Le Ore». È il 7 gennaio '62 in via Tasso II al Vomero un Lucky Luciano in ottima forma costume da bagno occhiali cerchiati d'oro «che gli conferivano l'aspetto d'un contabile di grande società» riceve il reporter nella sua villa. Si autodefinì subito un «uomo nuovo» da quando era rientrato in Italia perché espulso come «indesiderabile» dagli Usa. Si faceva chiamare Salvatore Lucania con il suo nome originale. «Quest'uomo nuovo stava già dando la scalata» - osserva il giorno lista - al traffico mondiale della droga. Mi gli a di uomini lavoravano per lui da un capo all'altro del mondo. Le sue flotte trasportavano miliardi di polvere bianca acquistando a peso d'oro la coscienza dei doganieri poliziotti alti funzionari di tutte le nazioni. Mentre ripassavo mentalmente tutto ciò nella mia mente Salvatore Lucania il suo bicchiere di bourbon all'angolo della bocca osservava con i suoi occhi pieghettati come quelli d'un asiatico poi alzandosi con un sorriso pieno di comprensione ironica per le mie domande che forse reputava stupide mi prego di sedermi a tavola».

### Un pranzo semplice e raffinato

Il pranzo offerto dal gangster è semplice e raffinato caviale e salmone affumicato pasta con sardine filetto di bue alla napoletana accompagnato con asparagi caldi. Insalata zabaglione biscotti di mandorle. Poi il digestivo «Un superbo cognac francese riserva di 15 anni». Bevero anche Champagne un Cerasuolo di Vittoria un bianco d'Alcamo e - massimo della raffinatezza - un paio di bicchieri di Malvasia per accompagnare i biscotti alle mandorle. L'autore però non sembra uno sbruffone. Scrive: «Essere invitati a pranzo da Luciano non era un privilegio raro per un giornalista. Ci andai per avere l'occasione di incontrare questo re della droga che doveva morire qualche settimana più tardi».

E lo sapevate che nel '63 ad Agrigento Genco Russo invitò a cena Frank Sinatra? Pasta e ceci bollito misto Coscia d'agnello «alla maniera di Agrigento» cuori di carciole ripieni di spinaci Formaggi di capra e mele cotogne al forno. Il banchetto fu allietato da vino rosso di Mussomeli Alibonello Moscato e grappa. Presenti i capi mafia di Agrigento e Caltanissetta. Ma quella cena andò di traverso al vecchio Frankie. Una brutta figura per questa «star» di un metro e 62 giunta fin lì nel cuore della Sicilia interna per far da ambasciatore in rappresentanza degli uomini di Cosa nostra americana.

Lo fecero aspettare parecchio prima di ammetterlo a tavola. Poi tutti iniziarono a tagliare il pane con un coltello personale che ciascuno teneva in tasca e misero a crepapelle quando si accorsero che «The Voice» ne era sprovvisto. Non lo degnarono d'una parola. A cena finita Genco Russo concessa udienza all'ospite in una stanza appartata della fattoria. Non gli diede il tempo di parlare. Gli disse solo che doveva tornarsene da dove era venuto per riferire che il cuore di Cosa nostra continuava a pulsare in Sicilia che la «connection» d'oltreoceano non era altro che un'appendice delle «famiglie» siciliane che gli ordini anche in futuro sarebbero partiti da qui. Chiaro? Frankie si inchinò baciò l'anello del «padrino» rosso di vergogna se ne tornò a Palermo prima di ripartire per New York.

# La mafia ai fornelli

a Corleone in contrada Portella Ubriaca, sotto i colpi di Liggio cadeva Navarra. In serata Liggio (leggenda o realtà?) tornò ad Agrigento con il suo pasto frugale mentre Genco Russo - parola degli autori - annuiva soddisfatto.

Il libro che alterna ricostruzioni di fatti a ricette assai raramente «leggere» è un crescendo di ghiottonerie giornalistiche «i ristoranti» - affermano impertentiti gli autori - giocano un ruolo decisivo nella azione della mafia». È in un ristorante italiano che Al Capone mette a punto i preparativi per la strage di San Valentino. Nel lussuoso ristorante «Scarpato» di Coney Island Lucky Luciano si sbarazza definitivamente di Giuseppe Masseria «Celebre il banchetto del 15 aprile del '31 (500 coperti) per festeggiare la conquista del Bronx da parte di Maranzano. Il banchetto Salvatore Giuliano offre ai democristiani Bernardo Mattarella «un pranzo preparato con le sue mani». Esagerazioni? Fantasia?

La mafia vi augura buon appetito. E nell'insolita veste di ospite, nonché eccellente capocuoco, il boss che vi metterà in imbarazzo con gustosi manicaretti e vini d'annata. Gli uomini d'onore di Cosa nostra hanno sempre coltivato l'hobby della buona gastronomia, hanno preso le decisioni

più importanti al termine di banchetti pantagruelici e l'insolita conclusione alla quale sono giunti due giornalisti francesi autori del libro: meta ironica, metà sensuosa dal suggestivo titolo «La mafia si mette a tavola» che sta avendo un buon successo di vendite. Fantasia? Ma non solo.

DALLA NOSTRA REDAZIONE  
**SAVERIO LODATO**

Chissà. Ma vien difficile non credere a questa «cena mortuaria» in onore di «don» Calò Vizzini il patriarca di Villalba fra gli invitati 5 ministri romani 52 deputati 3 vescovi 60 ecclesiastici e tutti i «capi famiglia» siciliani. Si trova perfino la cena in un albergo di Trapani dove i commensali avrebbero iniziato a

discutere della possibilità di eliminare il generale prefetto di Palermo Carlo Alberto Dalla Chiesa.

Dimenticavamo i menu veneti e propri. Ecco il menù n. 5. Cena nel '58 fra Don Carmelo superiore del convento dei francescani di Mazzarone ed Angelo Cannada proprietario terriero nella zona. I frati di Mazzarone fecero

ro epoca appartenevano ad una banda di estorioni finirono alla sbarra furono condannati a pene pesanti. Quella di don Carmelo fu una cena di tutto rispetto: funghi siciliani maccheroni con i broccoli porchetta farcita finocchi fritti Formaggi della Conca d'oro creme caramelle frittelle vini rossi.

Pare fosse di palato buono anche il cardinale di Palermo Ernesto Ruffini che non disdegnava - è risaputo - amicizie ad alto rischio e nel febbraio '48 invitò a cena in arcivescovado «don» Calò Vizzini. Un menu semplice ma per la raffinatezza delle singole portate incalzano gli autori di «La mafia si mette a tavola» sarebbe degno di figurare nei migliori ristoranti di «nuove cucine».

Questa volta Kermaol racconta in prima persona il suo incontro con Lucky Luciano nel gennaio del '62. Il giornalista che in quel periodo collabora con un settimanale italiano si trova a Roma all'Hotel de Londres



... è **NIKE**