SORRENTO. L'EPOPEA DE "LA DELIZIA AL LIMONE", CREATA DAL MAESTRO PASTICCIERE SORRENTINO, CARMINE MARZUILLO, EBBE INIZIO, NEL 1975, NELLA CUCINA DEL RISTORANTE "ANTICO FRANCISCHIELLO" DI DON PEPPINO GARGIULO, A MASSA LUBRENSE. LA PREZIOSA TESTIMONIANZA DELLO SCRITTORE RAFFAELE LAURO.

06-11-2021

Esprimo il mio piú vivo apprezzamento per la manifestazione celebrativa de "La Delizia al Limone", il dolce-simbolo della nostra cittá, conosciuto in tutto il mondo, che, per la meritoria iniziativa dell'Associazione Cuochi della Penisola Sorrentina, si terrà, il prossimo 11 novembre, nella ufficialità del Palazzo Municipale, con la presentazione di un opuscolo, dedicato alla vita del Maestro Carmine Marzuillo e alla storia del suo famoso dolce. Desidero contribuire a questa significativa celebrazione con una testimonianza personale. Richiesto dall'Amministrazione Comunale di Sorrento, fui ben lieto e onorato, di sostenere, a Roma, la candidatura del Maestro Carmine per il conferimento dell'onorificenza di Cavaliere della Repubblica, presentando una mia memoria alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, nella quale sottolineavo, oltre ai meriti, civili e professionali, del candidato, la nascita, in particolare, di quella famosa creazione dolciaria. Ero un fan di quella prelibatezza, che spesso mi veniva consigliata, da don Peppino Gargiulo, patron del ristorante "Antico Francischiello" di Massa Lubrense. Don Peppino, pur essendo un uomo di poche parole, nell'accogliere gli entusiastici complimenti dei miei ospiti, spesso personalità della politica e della cultura, per le pietanze raffinate e per lo squisito dessert, amava ricordare, con compiaciuto orgoglio, come quel piccolo capolavoro dolciario

fosse nato nella cucina del suo ristorante, ad opera dei fratelli Marzuillo di Sorrento: Alfonso, per ben 32 anni chef dell' Antico Francischiello, il quale si avvaleva, in occasione di grandi eventi, della collaborazione del fratello Carmine, il supercreativo pasticciere di Viale Nizza. Naturalmente non mancava di convocare in sala, su richiesta dei commensali, i due fratelli per far raccogliere a loro il meritato tributo di applausi. In un primo momento i tre, don Peppino, Alfonso e Carmine, che erano legatissimi tra loro, si arrovellarono nel dare un nome, non banale, al neonato, incerti tra "Sospiro al limone" o "Delizia al limone". Dopo una settimana di confronti, don Peppino fece stampare nel menú ufficiale del ristorante il secondo nome del dolce, che, da quel battesimo, iniziò la sua trionfale marcia in ogni angolo del mondo: l'epopea oggi giustamente celebrata!

Da allora, il dolce dell'Antico Francisciello concluse eventi conviviali di livello internazionale, sia nel ristorante che altrove, organizzati da giornalisti americani e giapponesi, e per questo citato su quotidiani, magazine e reti televisive, nazionali ed esteri. Francesco Gargiulo, erede di don Peppino, insieme con la madre, donna Pina, ancora sulla breccia, e la sorella Firminia, custodisce gelosamente quella ricca rassegna stampa e, innanzitutto, la storica ricetta originaria della delizia, redatta di pugno dal compianto e amatissimo Maestro, Cavalier Carmine Marzuillo. Orgoglio indimenticabile della nostra cittá, entrato, di diritto, nella storia della pasticceria mondiale. Inoltre, a Lugano, nel corso di una cena di beneficenza, al Grand Hôtel Splendide Royal, al tavolo del Maestro Luciano Pavarotti, ospite e amico di mio fratello Nello, tra i ricordi sorrentini del grande tenore non mancarono, con mia gratificante soddisfazione, le prelibatezze dell'Antico Franceschiello, tra le quali la "pizza rustica" di donna Pina e la "delizia al limone" di Carmine Marzuillo. Grazie, caro Maestro Carmine, per aver riempito le nostre vite di questa delicata dolcezza! Raffaele Lauro (www.raffaelelauro.it)