

UNO CHEF: DOMENICO SANTACROCE

di Mario Setta

C'è chi è capace, ma è una rarità, di raccontare la vita di un altro, di un uomo qualsiasi, facendola propria. Come volesse accaparrarsela. Una immedesimazione profonda, senza mai trascendere nell'irriverenza. Un io-tu naturale, spontaneo, creativo. È quanto realizzato da Antonio De Panfilis pubblicando il libro "Vita, opere e buona sorte di Domenico Santacroce" (Tabula Fati 2018).

Un lavoro che sembra fatto in tandem, autore e protagonista, mantenendo le legittime distanze. Uniti dalla comune dimensione umana. Lavoro diverso, riflessioni comuni. Per questo il sottotitolo del libro sembra chiarire il significato di un'opera che vuole ricalcare le orme del romanzo di formazione, il *bildung* tedesco: ascesa-ascesi-ascensione. Infiniti passaggi nei quali pensieri e riflessioni si affinano e si integrano. Una dualità che diventa *modus vivendi*, filosofia comune. Due vite professionalmente distanti e diverse, due anime all'unisono. Questo è quanto risulta dal libro di De Panfilis.

La biografia, puntuale e rigorosa, di uno chef: Domenico Santacroce. Dai primi anni come studente all'Istituto Alberghiero di Roccaraso ad oggi, da giovanissimo cuoco a imprenditore alberghiero. Una vita complessa, che ha coinvolto il personaggio nei due aspetti fondamentali: operosità e sensibilità, esteriorità e interiorità.

La biografia di Santacroce non è solo la biografia di uno chef, ma quella di un uomo capace di realizzarsi affrontando e superando ogni difficoltà, ogni dramma. Col cervello e la tenacia da abruzzese.

Il debutto da apprendista-chef nell'alto Nord-Europa, la Scozia, al Glean eagles Hotel. Un Hotel per G8 e per attori di fama come Peter O' Toole o pugili come Henri Cooper. Dalla Scozia a Londra, all'Hotel Europe, divenuto poi Hotel Marriot. Un passaggio quasi naturale tanto che Domenico affinerà la sua arte culinaria. E poi, lasciato il freddo Nord, ritorno a casa, in Abruzzo. All'Hotel "Costanza" di Sulmona, Santacroce mette in atto le sue capacità di cuoco e comincia ad elaborare la sua azione imprenditrice. Il "Costanza Park Hotel" diventa per Santacroce il banco di prova della sua arte e della sua intelligenza di imprenditore. Normalmente per ogni individuo, c'è sempre il momento *clou* o crocevia, la situazione che richiede intuito e determinazione per trovare la giusta soluzione. Da questa situazione ingarbugliata, Domenico sceglie la libertà di agire in proprio. Nasce l'imprenditore dando inizio ai lavori per la costruzione dell'albergo-ristorante "Meeting", alla periferia di Sulmona.

Nella pienezza della laboriosità creativa, sorge l'imprevisto nella vita personale di Domenico. Un male ritenuto allora incurabile. Si capisce quindi la lacerazione interiore del personaggio, che affronta con immediatezza e con la massima calma la situazione del suo stato fisico. Niente scoraggiamento. Solo silenzio e riflessione.

La soluzione del problema arriva dalle mani di un famoso chirurgo, Ermanno Leo, le cui parole dopo l'intervento restano scritte come pietre da museo archeologico nella vita di Domenico: "Ho incontrato Domenico Santacroce tanti anni fa, perché è stato un mio paziente. Ma dopo la degenza, le cure, ho avuto modo di scoprire la sua unicità". Forse la parola "unicità" usata dal professore, andrebbe integrata e perfezionata dall'esistenza di un *unicum* tra marito e moglie, Domenico e Antonella. Perché Antonella, la moglie, rappresenta e completa la testa e il cuore, la mano e il cervello di Domenico.

Superata la fase critica della salute, Santacroce riprende la sua attività imprenditoriale come e meglio di prima. Con maggiore forza di volontà e un entusiasmo che lo rende felice e orgoglioso del pericolo trascorso. Da qui le nuove conquiste: la realizzazione del "Meeting" e l'acquisizione dell'albergo "Ovidius". Una imprenditoria da occhio clinico e una visione al futuro dello sviluppo turistico della Valle Peligna.

A livello strettamente culinario, Santacroce si incammina sulla scia dei grandi chef italiani, come Zeffirino o abruzzesi, come Nicola Pavia, Domenico Pacifico Stanziani o i grandi a livello europeo come Escoffier. D'altronde la filosofia gastronomica abruzzese è sempre stata un ritorno alle origini, sintetizzata da Carlo Petrini nei tre aggettivi "Buono-Pulito-Giusto" dello Slow-Food e nella cosiddetta "Cucina-Verità" dei cuochi abruzzesi di Villa Santa Maria.

L'arte culinaria di Santacroce ha avuto il suo banco di prova col pranzo per Papa Benedetto XVI, Joseph Ratzinger, in visita a Sulmona il 4 luglio 2010. Un menu tipicamente abruzzese-peligno: "antipasto, risotto fiori di zucca e oro di Navelli, pappardelle Ovidius, filetto di manzo in crosta, patate ed erbe di campo, bocconotto e pan dell'orso, vini abruzzesi".

Il libro di Antonio De Panfilis si conclude con una serie di ricette, preparazione ed elenco degli ingredienti. Inoltre si avvale di interventi scritti da vari intellettuali: in quarta di copertina l'interessante recensione di Nicola Gardini, famoso latinista. All'esordio, la presentazione di Vittorio Sgarbi, noto critico d'arte e l'introduzione di Goffredo Palmerini, il maggiore esperto di emigrazione e di cultura italiana all'estero, che ne offre una panoramica precisa e avvincente.