



La Botte 1962 - 2012
... cinquant'anni insieme


Alcanta Cusani

Alcanta Cusani
Ristorante

Un grazie a tutti i Clienti che con il loro affetto e la loro fiducia, ci hanno permesso di raggiungere l'ambito traguardo dei 50 anni di gestione.

Un affettuoso pensiero va a Gaspare Gambino, prematuramente scomparso, genero di Francesco Paolo Cascino che, nell'ombra, è stato uno dei soci fondatori e Chef del Ristorante.



Un po' di storia

Ieri...

È il 1962, Salvatore Cascino riceve la proposta della gestione di un ristorante fuori città, sulla Strada Statale 186 tra Monreale e Pioppo.

Si tratta di un rustico del 1929, utilizzato inizialmente come Rivendita dei vini sfusi, provenienti dai possedimenti di una nobile famiglia siciliana, che aveva già conosciuto una non fortunata gestione come trattoria.

Siamo negli anni del boom economico e agli albori dei ristoranti fuori città nel meridione, Salvatore Cascino ed il fratello Francesco Paolo (scomparso nel 1989) credono in questa formula, pur riconoscendo che il tipo di cucina e di gestione, non sono indirizzati al passante o al turista occasionale.

Il Ristorante sorge su una collina, di fronte al paese di Altofonte,

da cui si gode lo splendido panorama della vallata che va dal golfo di Palermo a Poggio San Francesco; l'attività inizia nell'estate del 1962, mantenendo l'impostazione rustica.

Il Ristorante è circondato da un vasto giardino, si compone di un casolare con porticato, che verrà in seguito chiuso a vetri per l'inverno, e di un terrazzo fra gli alberi.

E' subito un successo! I Cascino, d'altra parte, sono noti per i numerosi riconoscimenti ottenuti in campo gastronomico e Francesco Paolo è già considerato uno dei più grandi Cuochi al mondo.

Così "La Botte" diventa argomento, quasi quotidiano, per i giornali dell'epoca, che riportano fedelmente ogni innovazione e ne esaltano le novità.

Un grande buffet di antipasti all'aperto accoglie il cliente che vi si immerge, stimolato dalla varietà dei piatti e dei colori, servendosi da solo, una formula pressoché inesistente allora in Italia. "Che bella trovata, e che risparmio di personale!" scrive il direttore di una grande Casa di Taormina.

I primi spaziano dalle specialità regionali, a un'infinità di ricette creative, e riprendono piatti della cucina classica, che utilizzano ingredienti ancora poco diffusi come la crema di latte, dosata con



Salvatore Cascino

sapiente maestria. Sono poi serviti nelle caratteristiche ciotoline di terracotta scura.

Si sceglie quindi, nella vasta esposizione, il tocco di carne o pesce, che si vedrà cucinare direttamente alla brace. Ma il menu comprende anche piatti di cucina tradizionale.

Dulcis in fundo, nasce la ricetta del semifreddo con mandorle caramellate e cioccolata calda, denominato Ali Pascià che, utilizzato nel 1985 come base di un dolce, decretò a Lione il trionfo dei Cascino (rappresentati da Esco Paolo e dal figlio Giuseppe), in un incontro Italia-Francia, ottenendo l'approvazione del Padre della "Nouvelle Cuisine", Paul Bocuse.



Ma torniamo indietro nel tempo, il vino sfuso, del Principe Paolo di Camporeale, veniva servito nelle caraffe di terracotta, spillandolo direttamente dalle botti, le stesse che fanno oggi da sfondo al buffet degli antipasti e tutto si gustava all'aria aperta, mentre la città si trovava avvolta nella calura estiva (il locale è a 420 mt. di altitudine). Era il periodo delle lunghe villeggiature estive nelle vicine località, allora molto in voga, di Giacalone e San Martino.

Con l'arrivo dell'inverno, l'attività viene trasferita all'interno e, in

molte occasioni, la brace viene approntata nel grande camino, dove si cuociono, tra l'altro, le gustosissime Costate all'osso, i "nostri" Involtini alla siciliana e i carciofi nella cenere.



Ma soltanto una strada conduceva a "La Botte"!

La circonvallazione di Monreale era solo un sogno. Le sbuffanti Fiat 600 in estenuante competizione con le "Topolino", arrancavano sulla ripida strada per Monreale, conosciuta in tutto il mondo per i meravigliosi mosaici del suo Duomo e il Chiostro medioevale, e frequentemente il filobus, in servizio da Palermo per la cittadina normanna, fermava il traffico per il reinserimento dell'asta nel filo di alimentazione; inoltre la curva a gomito dell'Ospedale "San Ciro" rappresentava un grosso ostacolo da superare, soprattutto quando due mezzi di grandi dimensioni si incrociavano.

Bisognava quindi attraversare tutto il paese per le strette strade, accodandosi ai contadini su asini, muli e carretti. Infine altri 3 km. di disagi erano necessari per raggiungere il locale.

Malgrado ciò il Ristorante, che non ostentava lusso e non era un locale del dopo teatro, diviene un punto di riferimento non soltanto per la nobiltà palermitana, personaggi illustri e politici, ma anche per tantissimi artisti tra i quali i grandi interpreti della lirica.



Dopo alcuni anni F.sco Paolo, che fin dal 1935 svolgeva la sua attività di Chef, si dedica esclusivamente ai grandi alberghi e alle manifestazioni gastronomiche, continuando a mietere successi in campo internazionale e Salvatore continua la gestione de "La Botte" con il figlio Maurizio.

Il Ristorante diventa quindi il luogo in cui la BBC (televisione di Stato Inglese), la Rai, la più importante stazione televisiva di Boston (Massachusetts) e Channel 4 England

effettuano servizi e documentari sulla ricercata cucina ed il valore storico del locale; inoltre riviste, quotidiani e guide ne parlano a profusione.

Nel 1997 e nel 2002 la cucina dei Cascino si sposta da "La Botte" al Grand Hotel Billia di Saint Vincent (Ao) per le Cene di Gala Siciliane, organizzate su incarico del "Casino de la Vallée".

Nel 2006 è la volta del Giappone dove, a un periodo di formazione degli Chef da parte di Salvatore e Maurizio, segue la presenza, per un mese, dei menu de "La Botte" al Ristorante "Venire Venire" e all'Hotel "Le Meridien Grand Pacific" di Tokyo.

Emoziona infine ricordare, l'onore avuto dai "Maestri Cascino" (F.sco Paolo con i figli Mimmo e Giuseppe, Salvatore con il figlio Maurizio e Franco Lo Verso), nel 1982, di servire per tre giorni Papa Giovanni Paolo II.





Hanno parlato di noi / We were mentioned

Guide /Guides

De Agostini, Aci, Capital, Michelin, Sizilien Reisefuhrer, Veronelli, Guida d'Italia Bmw, Dove per viaggiare, The Best Guide Italy, Guide de Sicilie, Frommer's Guide, Gault Milleau, I Ristoranti di Bell'Italia, Pirelli, Touring Club, Guida Italiana Cuochi, The Magic of Italy (Orpi), La Guida del Turista, l'Espresso, Gambero Rosso, Guida ai piaceri della Pasta, Guida pratica ai Ristoranti di Palermo, Guida Ufficiale dei Ristoranti, Guida ai 1200 Ristoranti migliori d'Italia Class, I Ristoranti del Viver Bene, Gulf "Ristoranti e Vini Tipici d'Italia, Guida Sicilia 2000, World 66, Guida ai Ristoranti e alla Gastronomia Siciliana, I Medici e la Buona Tavola (Ristoranti d'Italia), Guida Ordine Ristoratori Professionisti Italiani, L'Agenda dei 365 fra i migliori Ristoranti d'Italia, Petrus "336 Ristoranti scelti tra i migliori d'Italia", Accademia Italiana della Cucina, il Gambero Rozzo, la Gola in tasca, Aapit (qualità dei servizi), Mangiare lungocosta, Il Mangiarozzo, ecc. ecc.

Riviste e Giornali - Magazines and newspapers

Qui Touring, Mondo cucina, A Tavola, Viaggio in Sicilia, Ciao Italia News, Piacere Italia, Cult, Grazia, Gente viaggi, Monreale "l'Arte del Gusto" Oggi, L'Espresso, Civiltà del bere, Chicago Tribune, Mete d'Elite, Travel Trade Gazette, Giornale di Sicilia, L'Ora, La Sicilia, Cronache di Gusto, Tc2 Magazine, The Japan journal, The Japan Times, La Repubblica, Il Giornale, Time out, ecc. ecc.



Salvatore Cascino istruisce lo Chef Tamura
dell'Hotel Le Meridien Grand Pacific - Tokyo (2006)

Anni '60 ... ed oltre

Come le trattorie romane fuori le mura

Nelle a/lise serate di un'epoca che trova la città deserta e priva di animazione, in di strada ammirata oltre Monteviale per venire a via Meli-
to e in rucione trattoria che ricorda e si sente a
riunione. Da una lunga e stretta tavola allargata i commensali si servono da noi del mio scottato e cornetti fatti all'italiana (insolite di pasta, cagnocchia, parmigiana, peperoni, presutti imbottiti, fiammocchi ecc. ecc.) che consumano poi al proprio tavolo. Per il più gio-
nost, infine, in arte si chiede con a all'Hubo,
un sistema ammirabile
una scena drame della
più raffinata cucina.

La Botte invernale

Visto il successo ottenuto questa estate, in a Botte, da locale esti-
vo all'aperto si è al-
tracanta il locale inar-
chite. La nuova e affur-
nante fondata di anti-
quati misti, vincibile al-
luffica della trattoria
si è trasferita in una ce-
renda coperta, all'uso
contatto ed un grande
corino (lo ha progettato
Nunzio Amorani, dentro
il quale si arrosteranno
spiedini e salicce, tra-
vogge al centro della ru-
stica bettoia, spandendo
intorno il suo piacevole
calore.

Per i frequentatori del
locno è stato notato il
gruppo Tasedi Lario e
Tea, il principe di Cam-
panone, i marchesi di
Villa Urcio.

* le ore piccole

Specialità della Botte

Spigolattini con salic-
cia e ricotta per i più
mangioni, amtraddo con
piccolina cipia per i
più polci: queste le ap-
partità del ristorante a La
Botte x Enrico e Gloria
Ducrot, Enrico ed Anna-
maria Restia, Pato, Ca-
frì, Guido e Adriana Sa-
ragnone,
si
ceavano venerdì sera,
in d'iterse, rumorose la-
tolate.

Martino Paboni

La Botte

C'è un'antica cucina e si trovano
accanto le vecchie botte di per all'incanto
il proprietario, Salvatore Lancia.

spiccolata ad una tavola che ha dato
alla Botte il suo nome storico. Questo
è per lui un tempio e la sua gestione
trama rappresente un patrimonio della
tradizione palermitana, fatto di piatti
regolari avanzi in quelli delle case
botte. Vni stanno. Importante anche il
piano: mottogoli alla capriolata;
spigolati alla branzina; fave fritte,
sappori, olive, parmigiani, presutti e
stomacata di versò; d'altro. Tattocce
ingagliati alla chitarra con cipolla frita,
panzotto, parmigiano, molliccio e
maccheroni.

Gastronomia

A Lione i Cascino portano al trionfo la cucina italiana

Non è stato lontano tempo
alla gastronomia italiana
fu indotta un movimento in
la città, con il risultato
del 1962, con il risultato
di un'epoca, e quella di
scoprire di quel italiano. La
idea di creare un movimento
restaurare dell'epoca, e
quello di creare, abbiamo
affidato dei italiani, appren-
mento e livello parano per il
corso con la mano delle
gastonomie. Nella rappresente-

che l'antica cucina di una
periodo che nel movimento,
Paolo Casini e il figlio, Tri-
stano, Lancia, hanno preso
una via verso il bene di
scoprire di quella. Tattocce
sono rappresentate (quasi)
di un'epoca, e quella di
scoprire di quel italiano. La
idea di creare un movimento
restaurare dell'epoca, e
quello di creare, abbiamo
affidato dei italiani, appren-
mento e livello parano per il
corso con la mano delle
gastonomie. Nella rappresente-

Palermo, una città blindata per il vertice Onu anticrimine

Repubblica — 11 dicembre 2000 pagina 19 sezione POLITICA INTERNA

PALERMO - Il mondo viene a scuola d'aspiranti in una Palermo dai due volti, capitale siciliana che sta cercando le sue forte ma anche luogo simbolo dove il passato non è stato mai del tutto cancellato. C'è, tra le speranze e le paure, tra il mare ritroso dell'antica marina e il borgo dove si respira ancora l'aria fetida di un tempo, che l'Onu viene per lanciare la sua lotta alla criminalità transnazionale...

In questa Palermo sorvegliata come non lo era stata nemmeno nell'estate del 1992 (sei giorni che seguirono alle stragi di Capaci e di Via D'Amelio), è appena arrivato il segretario generale dell'Onu Raffaele. Non è una sede di Villa Igea e poi una giornata solida tarata per lui e per le moglie Nane. Un giro tra i viali della Favara e grano sulla strada per Poggio, al ristorante
"La Botte". Melanzane alla siciliana per lei, penne ai frutti di mare per il segretario generale delle Nazioni Unite... subito dopo con la visita del magistrato Duomo di Merello...

Un paese che non è più quello di dieci anni fa ma che ha ancora un latitante che è latitante da 37 anni e tre mesi: il baronato Provanzano, è il capo della mafia siciliana. - di ATTILIO BOLZONI

La cucina siciliana seduce il Giappone

Repubblica — 03 ottobre 2006 pagina 11 sezione PALERMO

La cucina siciliana ha conquistato il paese del Sol Levante. Si è concluso il tour gastronomico in Giappone degli chef Maurizio e Salvatore Casino del ristorante "La Botte del 1962", i due fratelli hanno dato una consulenza tecnica pratica di cucina siciliana al personale del ristorante "Yoroi eire" di Tokio. Tra i numerosi piatti proposti: in occasione delle palermitane, la capesca di refrangente, caccovale all'aragosta, tirabulo di anellini, zucheroni con sardi, semia alla ghiotta, cassata e sciroffido alla mentolo con cioccolato caldo.

“La Botte”...

*...una pietra miliare
nella storia della
ristorazione siciliana*



da destra: F.sco Paolo, Salvatore e ultimo della fila, Maurizio Cascino

Le novità e le particolarità de “La Botte” furono grandissime per il periodo storico ed il tipo di ristorazione esistente in Sicilia nel 1962 e quanto, oggi, potrebbe apparire banale, era allora impensabile ed irraggiungibile.

– *Un locale, fuori città, con impronta rustica, ma gestito da una famosa famiglia di Chef di Cucina, che aveva rivalutato e diffuso la cucina siciliana nel mondo*

– *Un’infinità di ricette creative e personalizzate, basate sulla cucina classica e quella dei “Monsù” (i cuochi delle famiglie nobili)*

– *La nascita della formula del buffet degli antipasti (70 le varietà allora disponibili)*

– *La creazione della ricetta dell’Alì Pascià (semifreddo alle mandorle) riconosciuto patrimonio della cucina siciliana.*

Vedi “Un viaggio che dura ormai da 50 anni”

– *Il riconoscimento internazionale della cucina dei “Cascino”, con ricette ancora oggi presenti non soltanto nei loro menu*

– *Un ristorante che ha avuto come Chef i primi insegnanti della Scuola Alberghiera di Palermo (allora l’unica del meridione). F.co Paolo, che ne era stato uno dei promotori, fu il primo e Salvatore il secondo*

– *L’organizzazione della primordiale attività dei “fuori Casa” negli anni ‘60, che ha tracciato le basi per il moderno Banqueting - Catering in Sicilia*



In questa simpatico e spiritoso Menu di un Matrimonio del 1972: "panelle, crocchette, raschiature, panini con la milza, varie preparazioni di carne alla griglia, lumache, polpo bollito e anguria".

Per l'occasione era presente la Banda Musicale di Monreale composta da 30 elementi.

– La nascita degli angolini gastronomici per gli eventi, oggi diffusissimi, introdotti nella ristorazione siciliana a “La Botte”, oltre 40 anni fa

– Un locale che è servito da trampolino di lancio per tanti giovani (alcuni dei quali oggi rinomati chef) che hanno qui cominciato a muovere i primi passi nella ristorazione

– Un Ristorante che vanta oggi una tra le più antiche gestioni originarie in Sicilia

ecc. ecc. ecc...

***"Un viaggio che
dura ormai da
50 anni"***



È infatti dal 1962, anno in cui Salvatore e Francesco Paolo Cascino (nella foto) crearono, al Ristorante La Botte di Monreale, la ricetta originale del Semifreddo alle mandorle con cioccolato calda che... da Liverpool a Ragusa, da Lione a Mosca, fino a Dallas e Tokyo, passando per le navi da crociera... in un viaggio costante... questo dolce ha deliziato negli anni una infinità di golosi divenendo subito un dessert per tutte le stagioni.

Il nome originario, utilizzato oggi soltanto dalla nostra famiglia, è "Alì Pascià" per la speciale presentazione realizzata dando la forma di turbante al croccante di mandorle caramellate che decorava il semifreddo, riferendosi al noto personaggio storico, e venne presentato per la prima volta in un banchetto organizzato per il Principe Paolo di Camporeale.

In alcuni Ristoranti questo parfait è inserito permanentemente nei menu, in altri compare periodicamente o in ricorrenze particolari con una diffusione inarrestabile...

... e mi riempio di orgoglio constatando che anche Il Commissario Montalbano, personaggio che adoro, gusta un Semifreddo alle Mandorle, nel romanzo del grande Andrea Camilleri "La prima indagine di Montalbano", e realizzo ancor di più come ormai questa ricetta dei "Maestri Cascino" sia entrata a far parte della Storia della Cucina Siciliana e... il viaggio continua.

Maurizio Cascino



LOCALI STORICI D'ITALIA®

“La Botte 1962” - Locale Storico d'Italia

Il Ristorante “La Botte” è stato inserito, nel 2010, tra i Locali Storici d'Italia.

L'istituzione, riconosciuta dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali, tutela i più antichi e prestigiosi locali che sono stati protagonisti o artefici di pagine della storia d'Italia.

La struttura del Ristorante, nella sua semplicità, si compone di 2 zone: la bella sala a travi (delle botti) ed il porticato. L'attenta manutenzione ne ha preservato le caratteristiche originali.

La sala, quando il locale funzionava da “Rivendita di Vini”, era il deposito delle grandi botti. L'unica superstite, di medie dimensioni, si trova oggi esposta nell'area verde dell'esercizio ed è visibile dall'esterno.

Da queste il vino si travasava nelle piccole botti, presenti ancora oggi nella sala, per la vendita sfusa al bicchiere o in damigiane, utilizzando come appoggio l'esistente bancone.

Le antiche attrezzature sono oggi arredi come i corpi illuminanti realizzati con le vecchie damigiane, i tavoli utilizzati prima nel porticato, per il consumo del vino al bicchiere ed in seguito per la trattoria, nonché il maestoso portone, le finestre, le porte, le panadore. Gli oggetti appesi alle pareti e le mensole vanno dal periodo Rivendita a quello della Trattoria.



Abbiamo avuto il piacere di servire, fra gli altri:

Sua Santità Papa Giovanni Paolo II°

Il Segretario Generale dell'O.N.U. - Kofi Annan

Il Principe Giuseppe Tomasi di Lampedusa°

We've had the honour to serve, among our Clients:

His Holiness Pope John Paul II °

UNO General Secretary - Kofi Annan

Prince Giuseppe Tomasi di Lampedusa °

Adolfo Celi	Franco Enriquez°	Massimo Ranieri
Alberto Lupo	Franco Franchi	Mirella Freni
Amedeo Nazzari	Franco Zeffirelli°	Nadia Cassini
Anita Cerquetti°	Gabriele Ferzetti	Nando Gazzolo
Anna Proclemer	Giampiero Galeazzi	Nino Lembo°
Antonietta Stella	Gianfranco D'Angelo	Nino Vaccarella
Arnoldo Foà	Giangiuseppe Guelfi°	Oliviero de Fabritiis°
Beniamino Gigli°	Gianni Raimondi	Paola Borboni
Beppe Menegatti	Gianni Rivera	Paolo Borsellino
Bruno Vilar	Gigi Burruano	Pietro Consagra
Burt Lancaster°	Gino Bechi°	Pino Caruso
Carla Fracci	Gino Bramieri	Raina Kabaivanska°
Carlo Alberto Dalla Chiesa	Gino Cervi°	Renata Scottò
Carlo Campanini°	Giorgio Albertazzi	Renata Tebaldi
Carlo delle Piane°	Giorgio De Lullo	Renzo Montagnani
Ciccio Ingrassia	Giovanni Falcone	Rina Gigli°
Claudio Gora°	Giuliana de Sio	Romolo Valli
Corrado Tramonti°	Giulietta Simeonato°	Sandro Bolchi
Domenico Modugno°	Giuseppe di Stefano°	Santi Lichieri
Enrico Campi°	Giuseppe Taddei	Silvana Pampanini°
Enrico Viarisis	I Ricchi e Poveri	Tino Scotti°
Erminio Macario°	Iva Zanicchi	Tito Gobbi°
Ettore Bastianini°	Joan Sutherland°	Tito Schipa Junior
Fanfulla°	Lauretta Masiero	Totò
Ferruccio Tagliavini°	Lauro Gazzolo°	(Principe de Curtis)°
Franca Valeri	Luchino Visconti°	Trio Old°
Franco Baresi	Magda Oliviero°	Umberto Orsini
Franco Corelli°	Mario del Monaco	Valeria Moriconi
		Walter Chiari

(¹⁰⁰ - presso altre strutture)

Curiosità ed aneddoti

– Quando i Cascino iniziarono la gestione de “La Botte”, l’energia elettrica funzionava a singhiozzo, non vi era né acqua comunale, né linea telefonica, che arrivò soltanto 10 anni dopo.



A partire dagli anni Trenta l'Extrabar Olympia (nella foto), aperto anche per il dopo teatro con danze e concerti, ebbe un grande ruolo nella vita sociale e mondana della città.

– Il principe Giuseppe Tomasi di Lampedusa, uno dei più importanti scrittori del XX secolo, scriveva, per giornate intere, il libro “Il Gattopardo” nella elegante sala Ducrot del ristorante “Extrabar Olympia” di Palermo (sito al primo piano dell’edificio del Conservatorio di Santa Lucia, ad angolo tra piazza Politeama e via Ruggero Settimo) fissando dalle finestre il teatro e Salvatore Cascino, che per molti anni lavorò lì, si occupava di servirlo.

– Per la famosa scena del pranzo nel film “Il Gattopardo” di Luchino Visconti, Salvatore Cascino fu incaricato della preparazione del “Torreggiante Timballo” minuziosamente descritto nel libro e ne fornì tutte le indicazioni.

– L’allora Segretario Generale del Teatro Massimo di Palermo, dott. Pietro Di Liberto, raccontava a Salvatore Cascino delle preparazioni da lui provate nei viaggi di lavoro all’estero e questi ne traeva spunto per nuove ricette. A lui abbiamo dedicato uno dei suoi piatti preferiti gli “Spaghetti alla capricciosa - Di Liberto”.

– Una notte Salvatore Cascino tornando a casa dal ristorante, con la moglie, vide i grandi cantanti lirici, Gianni Raimondi ed Antonietta Stella che avevano cenato a La Botte qualche ora prima, fermi ai bordi della strada per un incidente occorso alla sportiva “Studebaker” di Raimondi. Questi, gli chiese di accompagnarlo all’hotel e Salvatore, solo su forte pressione accettò, visto che si trovava su un mezzo utilizzato per gli acquisti delle materie prime. E così i due artisti, elegantemente abbigliati, arrivarono trionfalmente al Grand Hotel “Villa Igea” di Palermo, su un pulmino Fiat 850 carico dei profumi dell’ortofrutta.

– Il grande tenore Mario del Monaco, al termine delle sue rappresentazioni tenute al Teatro Massimo di Palermo, usava recarsi al ristorante “Extrabar Olympia” per cenare ed ascoltare attentamente la registrazione dell’Opera appena interpretata, prendendo continuamente appunti. Salvatore Cascino restava a sua disposizione fino a notte fonda.

– L’attrice Lauretta Masiero amava tanto la cucina siciliana che tutte le volte che si recava a “La Botte”, chiedeva a Salvatore le ricette dei piatti gustati ed i segreti delle preparazioni tradizionali.



– Quando Giovanni Paolo II ringraziò i “Maestri Cascino” per i pranzi a Lui preparati, disse a Maurizio (nella foto) “*Siete tutti bravi cuoco*”. Questi, senza riflettere, lo corresse. Il Papa sorridendogli ripeté la frase correttamente.



– Il Generale Dalla Chiesa chiamava Salvatore Cascino “Totuccio” e pretendeva che gli desse del tu. Salvatore lo chiamò sempre “Eccellenza”.

– La moglie di Kofi Annan (allora Segretario Generale dell’Onu) pranzando con il marito a “La Botte” si lamentò con il cameriere per la presenza dei semini nei fichidindia.

– Francesco Paolo Cascino, è l'unico Chef di cucina contemporaneo, a cui siano stati intitolati: un Club di Chef, una Via di Palermo, un Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione e un Concorso Gastronomico a livello europeo.



– La tradizione dei Maestri Cascino inizia quasi 100 anni addietro con Salvatore Rizzo (nella foto - classe 1885), zio di Salvatore e Fesco Paolo, che servì, come "Monsù" per lungo tempo, le nobili famiglie palermitane e fornì, ai giovani nipoti, le basi della professione.

– Fesco Paolo Cascino divenne Chef de Cuisine nel 1935.

– “La Botte” è stato uno dei primi ristoranti ad eliminare dai menu, le famigerate voci: “Servizio” negli anni 70, e “Coperto” qualche anno dopo.

... Oggi

Il ristorante “ La Botte 1962” diventa giorno dopo giorno più bello ed elegante, rispettando la propria origine.

Le attività continuano con modalità differenti dal passato, visti i mutamenti sociali, economici e di mercato, che hanno condizionato le scelte gestionali.



Il ristorante funziona nei giorni della settimana più richiesti dalla clientela o su prenotazione ma, altre attività come i Ricevimenti, il Banqueting, i Corsi di Enogastronomia, le Cene a Tema, l'organizzazione di Eventi e le Consulenze, completano il nostro impegno professionale.

Per mantenere la tradizione, il buffet degli antipasti è sempre presente (con un numero di piatti più adeguato ai tempi) così come il vino sfuso della casa (oltre alla equilibrata cantina) e le antiche preparazioni.

In inverno, il grande camino interno, crea sempre una piacevole ed intima atmosfera. In estate, si trascorrono piacevoli momenti all'aperto, nel padiglione estivo.



Lo spirito che da sempre ha caratterizzato il nostro operato e la nostra, non omologata, identità regna sempre imperante.

L'attività di insegnamento in diverse scuole del settore e nelle dimostrazioni ci spinge a un costante aggiornamento analizzando e studiando ogni innovazione e moda, e siamo sempre parte attiva nel fornire apporti e suggerimenti.

Il rapporto con i clienti resta basato sullo scambio di conoscenze ed esperienze che genera ricchezze intellettuali, e sempre viva, oggi come un tempo, è la voglia di conservare quella professionalità che scaturisce dalla passione per l'arte Culinaria tramandata di generazione in generazione.







Eventi e Ricevimenti

La ben integrata ed esclusiva “Sala Dioniso” (dio greco del vino) alle spalle della Storica Rivendita, è uno spazio multifunzionale con ingresso indipendente, che mantiene l'impronta elegante che ha, da sempre, caratterizzato il Ristorante "La Botte 1962". Il movimentato ambiente è ideale per ricevimenti di classe. Oltre alla elegante cornice, è presente un'alta professionalità nel servizio, negli allestimenti, curati da un architetto, e nelle preparazioni dagli inconfondibili sapori della cucina dei Cascino, sempre presenti agli eventi per far sì che il ricordo esca dai tradizionali riferimenti della banchettistica e si accosti, con menu appositamente studiati, all'idea delle attente realizzazioni dei ristoranti, indipendentemente dal numero dei commensali.

“Le Dehors” fra i giardini, ideale per i ricevimenti all'aperto, completa l'offerta dei nuovi servizi dedicati ai Clienti che, in una superficie complessiva di 6000 mq. tra strutture, giardini e parcheggi, trovano risposta ad ogni richiesta.

La gestione diretta dei Cascino è una ulteriore certezza di mantenimento degli alti standard qualitativi, senza sorprese.







I Corsi di Cucina

I nostri corsi, indirizzati ad appassionati e signore, si basano sull'esperienza maturata dai primi "Corsi di Cucina per Signore" in Sicilia e presumibilmente in Italia, iniziati circa 50 anni fa con F.sco Paolo e Salvatore Cascino, presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Palermo che aveva allora sede nel prestigioso Palazzo Jung di via Lincoln (nella foto F.sco Paolo Cascino, in un "Corso di Cucina per Signore", 1965).

I corsi, organizzati da quasi 20 anni, sono tenuti da Salvatore Cascino (il più anziano Maestro di Cucina oggi in Sicilia), dal figlio Maurizio e da esperti docenti del settore. Tra i corsi più prestigiosi organizzati: il "Corso di *in*Formazione sulla Ristorazione" (primo corso del genere in Italia dedicato agli appassionati) e il corso "Il Menu del Gattopardo" un percorso tra emozioni ed antichi sapori, abbinati all'aspetto letterario, per scoprire i piatti che hanno caratterizzato un'epoca, in uno dei libri, sulla nostra Sicilia, più conosciuti al mondo.

Nel marzo 2010 la "Accademia del Sapore" ci ha selezionati ed inclusi tra le 22 migliori Scuole di Cucina in Italia, per un progetto de "Lagostina" in collaborazione con il "Gambero Rosso".



venerdì
11 giugno 2010
ore 20,30

A tavola con la storia. Il menù del Gattopardo (Cena raccontata)

Una serata all'insegna delle atmosfere magiche del romanzo simbolo della Sicilia nel mondo.

Un'esperienza ispirata al Gattopardo nell'ambientazione, nell'atmosfera, nelle musiche e nel menu, a cura dei Maestri Salvatore e Maurizio Casadio, con una scenografia extra-ordinaria, tra arte, teatro e degustazione.

Con ogni portata verrà brevemente "raccontata": dalla preparazione alla storia del piatto, per concludere con il passo del romanzo nel quale il piatto viene citato.

Menu

"Il consummè ambra bruciata"

"Il maestoso timballo di maccheroni"

"Le spigole e le anagoste in soffici sale"

"Il tacchino che il calore dei furti aveva dorato"

"La gelatina al rhum preferita dal principe"

"I trionfi della gola col verde opaco dei pistacchi macinati"

"Le impudiche paste delle vergini"

Accompagneranno la cena le note della celebre colonna sonora scritta di Nino Rota.

tra cui il "Veltur brillante" di El Verdi ballate da Virginia e don Fabrizio nella scena finale. Durante la serata verranno consegnati gli attestati a coloro che hanno frequentato il corso di cucina "I menu del Gattopardo".

La Botte
dal 1962



PIATTO IN
Pasticceria e Pizzeria

Pasticceria Carniglia

Il menù del Gattopardo - Cena a tema raccontata

Brief history

Yesterday ...

It's 1962, the management of a restaurant was given to Salvatore Cascino out of town, on state road 186 between Monreale and Pioppo. It is a rustic of 1929, used as retail shop of bulk wines, coming from the possessions of a noble Sicilian family, that had already had a short unsuccessful management as "trattoria".

We are at the dawn of the restaurants out of town in south of Italy but, Salvatore Cascino and his brother Francesco Paolo (who died in 1989) believe in this formula, also if they know that this kind of cuisine and management are not effected in order to interesting the passer or an occasional tourist.

The restaurant is on a hill with a magnificent view of the valley, that goes from the bay of Palermo to Poggio San Francesco, facing the town of Altofonte; the activity begins in summer 1962, maintaining the rustic setting. The restaurant is surrounded by a big garden and it is composed of a cottage with a parvis, that will come subsequently closed with glasses for winter, and a terrace under the trees.

It's an immediate success! The two Cascino brothers, are known for the numerous awards in the gastronomic field and Francesco Paolo is already considered one of the greatest Chefs in the world.

Therefore "La Botte" (the Barrel) becomes an almost daily topic, for the newspapers of the time, that faithfully reproduce every innovation and exalt the innovations.

Outdoors a great appetizer buffet welcomes the customer that plunges on it, stimulated by the variety of the dishes and colors with a self service formula, mostly not yet used in Italy.

"What a great idea, and what a economy of personnel!" The manager of a famous Hotel of Taormina writes to the Cascinos.

The first courses goes from the regional specialties to an infinite number of creative recipes and resume classic dishes, using ingredients still not widespread like cream, dosed with great skill. Then they are served in dark earthenware pottery.

Then You can choose, in the vast exposure, the chunk of meat or fish, that will be cooked directly on the grill. But the menu also includes traditional cuisine.

“*Dulcis in fundo*” that means last but not least, Salvatore e F.sco Paolo create the recipe of the parfait with caramelised almond and hot chocolate, known as *Ali Pascià*. In 1985 the “*Alì Pascià*” was the basis of a sweet, that decreed in Lyon, the triumph of Cascino (represented by F.sco Paolo and his son Giuseppe), in a cooking competition Italy-France, obtaining the approval of the Father of “*Nouvelle Cuisine*”, Paul Bocuse. But let’s go back in time, the bulk wine by the Prince Paolo di Camporeale, was served in earthenware carafes directly from the barrels, which are now the background to the starter buffet and everything was tasted in the fresh air, while the city was shrouded in the summer heat (the restaurant is 420 meters altitude). It was also the period of the long summer holidays in the very popular resort of Giacalone and San Martino.

In winter, the restaurant is transferred inside and on many occasions, the ember is prepared in the large fireplace where, among the other things, the tasty T-bone steak, “our” Sicilian veal rolls and the artichoke are cooked.

But only one road led to “*La Botte*”!

The Monreale ring road was just a dream! The puffing Fiat 600 in grueling competition with the Fiat “*Topolino*”, truded on the steep road to Monreale, known worldwide for its wonderful mosaics of the cathedral and the medieval cloister and frequently, the trolleybus, in service from Palermo to the norman country, stopped the traffic to reinsert the rod into the power cord.

Then you had to cross the country through the narrow streets, following farmers on donkeys, mules and carts. Finally, other 3 km of discomfort were needed to reach the restaurant.

Despite this the restaurant, which not boasted luxury and that was not an after theater local, becomes a landmark not only for the Palermo’s nobility, famous personalities and politicians, but also for many artists including the great performers of opera.

After a few years F.sco Paolo, who since 1935 carried out its activities of Chef, dedicate himself exclusively to the famous hotels and to the

culinary demonstrations, continuing to reap success in the international field and Salvatore continues the management of "La Botte" with his son Maurizio.

The restaurant becomes the set where the BBC (English state television), the Rai, the most important television station in Boston (Massachusetts) and Channel 4 England make programs about the refined cuisine and documentaries on the historical value of the restaurant and magazines, newspapers and guides talk about it in profusion.

In 1997 and 2002 Cascino's cuisine moves from "La Botte" to the Grand Hotel Billia in St. Vincent (Aosta) for Sicilian Galas, organized on behalf of the "Casino de la Vallée".

In 2006 in Japan, Salvatore and Maurizio, taught the cuisine of "La Botte" to the Chefs of the Restaurant "Venire Venire" and of the Hotel "Le Meridien Grand Pacific" in Tokyo.

The recipes of "La Botte" remained in their menu for one month.

And finally it's a great pleasure to remember that, in 1982, the "Maestri Cascino" (F.sco Paolo with his sons Mimmo and Giuseppe, Salvatore with his son Maurizio and Franco Lo Verso) had the honor to serve Pope John Paul II for three days.

"La Botte"...

...a milestone in the history of Sicilian restaurant

The novelty and the peculiarity of "La Botte" were enormous for the historical period and type of restaurant in Sicily in 1962 and what might seem trivial today, it was then unthinkable and unattainable.

– A restaurant out of town, with a rustic imprint, run by a family of famous chefs of cuisine that had revalued and disseminated the Sicilian cuisine in the world.

– An infinite number of creative and personalized recipes based on the classical cuisine and the "Monsù" cuisine (the cooks of noble families).

- The birth of the formula of the buffet of appetizers (70 varieties available at that time).
- The creation of the recipe of “Alì Pascià” (semifreddo with almonds) that has been recognized heritage of Sicilian cuisine. Please see “A journey that has been lasting for 50 years”.
- The international recognition of the Cascino’s Cuisine, with many recipes still present not only in their menus.
- A restaurant that had as Chef, the first teachers of the State Vocational Hotel and Catering School (then the only one in South of Italy). F.co Paolo, who was one of the promoters, was the first and Salvatore was the second. And students such as: Nino Graziano, Vincenzo Tumminia, Rosario Guddo.
- The organization of the primordial activity of the banquets out of the restaurant in the 60’s, who has laid the groundwork for the modern Banqueting - Catering in Sicily.
- The birth of the typical gastronomic “ corners” for events, now ubiquitous, introduced in the Sicilian restaurant by “La Botte” in the 70’s.
- A restaurant that was a launch pad for many young people (some of whom now renowned chef) that started here their first steps into the restaurant.
- A Restaurant, that boasts today, one of the oldest original management in Sicily

"A journey that has been lasting for 50 years"

Infact it’s since 1962, when Salvatore and Francesco Paolo Cascino (in the photo) created at the Restaurant “La Botte” in Monreale the original recipe of the Almond parfait with hot chocolate that ... from Liverpool to Ragusa, from Lyon to Moscow, up to Dallas and Tokyo, passing for the

cruise ships ... in a continuous journey ... this dessert has delighted over the years a multitude of gourmands immediately becoming a dessert for all seasons.

"Alì Pascià" is the original name, now used only by our family, for the special presentation made giving the form of turban to the caramelized almonds that decorated the semifreddo, referring to the famous historical figure and was presented for the first time in a banquet given for the Prince "Paolo di Camporeale".

In some restaurants this parfait is permanently in the menu, in others it appears periodically or on special occasions with an unstoppable diffusion...

...and I am full of pride noting that even the Commissioner Montalbano, one of the character I love, tastes a parfait with almonds, in the novel by the great writer Andrea Camilleri "The first survey of Montalbano," and I realize even more how this recipe of "Maestri Cascino" has become part of the History of Sicilian Cuisine and ... the journey is still going on.

Maurizio Cascino

"La Botte 1962" – Historical Places of Italy

In 2010 "La Botte" is a member of the Locali Storici d'Italia. The Locali Storici d'Italia, sponsored by the Ministry of Cultural Heritage, is a not-for-profit association that, through special cultural, tourism, and publishing activities, aims to promote and safeguard the oldest and most prestigious establishments that have made their mark in the annals of Italian history

The structure of the restaurant is simple and consists of 2 parts: the inner hall (of the barrels) and the parvis. The careful maintenance has preserved the original features.

When the place functioned as retail shop of bulk wines, the hall was the deposit of large barrels. Today the only one existing barrel of medium size is in the green area of the restaurant. You can see it outside.

Then the wine was transferred from large barrels to the small ones, still existing in the hall, for bulk sales on glasses or in demijohns, using as support the existing counter.

Among the original furniture you can find: lighting fixtures made from old demijohns, the tables used first in the parvis for the consumption of wine by the glass and after for the trattoria, the magnificent main door, windows, doors, and panadore.

The objects on the walls and the shelves are from the period of Resale to period of the Trattoria.

Curiosities and anecdotes

– When the Cascino began the management of "La Botte", the electricity worked in fits and starts, there was no municipal water nor telephone line (which came after 10 years).

– The prince Tomasi di Lampedusa, one of the most important writers of the XX century, wrote, for days, the book "Il Gattopardo" at the restaurant "Extrabar Olympia" in Palermo, staring the Politeama Theater through the windows and Salvatore Cascino, who for many years worked there, took care to serve him.

– Salvatore Cascino was entrusted with the preparation of "Towering Timbale", minutely described in the book "Il Gattopardo", to shoot the famous scene of the dinner in the homonymous film by Luchino Visconti. He gave every indication to realize it.

– The then General Secretary of the Teatro Massimo of Palermo, dr. Pietro Di Liberto, told Salvatore Cascino about the preparations he tasted in his business trips abroad and Salvatore took inspiration for new

recipes. We dedicated to him one of his favorite dishes: the “Spaghetti alla capricciosa Di Liberto”.

– One night Salvatore Cascino and his wife were driving home from the restaurant, when he saw the great opera singers, Antonietta Stella and Gianni Raimondi who had dined at “La Botte” few hours before, standing at the edge of the road for an accident of the “Studebaker” of Raimondi.

They asked Salvatore, to take them to the hotel. He accepted only on strong pressure, because he was on a car used for purchases of food. So the two artists, elegantly dressed, arrived triumphantly at the Grand Hotel “Villa Igea” on a “Fiat 850 pulmino” rich in vegetable perfumes.

– The great tenor Mario del Monaco at the end of his performances made at the Teatro Massimo of Palermo, used to go to the restaurant “Extrabar Olympia” for dinner and to listen to the recording of the just interpreted Opera, taking constantly notes. Salvatore Cascino stayed at his disposal up to late hours.

– The actress Lauretta Masiero loved so much Sicilian cuisine that every time she was at “La Botte”, she asked Salvatore Cascino the recipes of the tasted dishes and the secrets of traditional preparations.

– When John Paul II thanked the “Maestri Cascino” for the lunches they prepared to him, he said to Maurizio, a wrong sentence in Italian. Without thinking, Maurizio corrected him. Smiling to him, the Pope repeated the sentence correctly.

– The General Dalla Chiesa called Salvatore Cascino “Totuccio” and wished he talked to him confidentially. Salvatore always called him “Your Excellency”.

– The wife of Kofi Annan (then UNO General Secretary) having lunch with her husband at “La Botte” complained to the waiter for the presence of seeds in prickly pears.

- Francesco Paolo Cascino, is the only contemporary Chef to whom a Chef Club, a Street, and a State Vocational Hotel and Catering School (attended by more than 600 teenagers) were dedicated in Palermo, besides them in Europe an International Cuisine Competition.
- The "Cascino family tradition" started about 100 years ago with Salvatore Rizzo (uncle of Salvatore and F.sco Paolo) who worked for a long time, as "Monsiù" (noble family Chef) and taught to the young nephews the basics of the profession. In 1935 F.sco Paolo Cascino became a Chef de Cuisine
- "La Botte" was one of the first restaurants to eliminate, in the 70's, the "Service" and a few years after the "Cover charge" from the menu.

...Today

The restaurant "La Botte 1962", day after day becomes more beautiful and elegant, respecting its origin. The activities continue in different ways from the past, for the social, economic and market changings, which affected management decisions.

The restaurant operates on the most requested weekdays by the customers or by reservation, but other activities such as Banquets, Food and Wine Courses, Theme Dinners, Events Organization and Consultings, complete our professional commitment.

The starters buffet is always present (with a number of dishes adapted to the times) to maintain the tradition, as well as the wine of the house (in addition to the balanced cellar) and the ancient recipes.

In winter, the inside fireplace, always creates a pleasant and intimate atmosphere. In summer, you can spend relaxing moments outdoors in the summer-pavillion.

The well integrated **“Sala Dioniso”** (the greek god of wine) behind the Historical Wine Retail Shop, is a multifunctional space for banquets, meetings and events, and **“Le Dehors”** completes the offering of new services consecrated to customers, that in a total area of 6000 square meter (among structures, gardens and parking) find responses to each request.

The spirit, that has always characterized our work and our not homologated identity, always reigns dominant.

The teaching, in various schools of the sector and in the demonstrations encourages, us to constantly update analyzing and studying every innovation and fashions and we are always active part in providing inputs and suggestions.

The customer relationship is based on the exchange of knowledges and experience,s that generates intellectual wealths and it is always alive, now as before, the desire to maintain the professionalism that comes from the passion for the Culinary art handed down from generation to generation.

The Cooking Lessons

Our courses, for Enthusiasts and Ladies, are based on the experience gained from the first "Cooking Classes for Ladies" in Sicily and presumably in Italy, which began about 50 years ago with F.sco Paolo and Salvatore Cascino, at the State Vocational Hotel and Catering School in Palermo, which was then located in the prestigious Palazzo Jung.

The courses, organized for nearly 20 years, are held by Salvatore Cascino (the oldest Master Chef today in Sicily), by his son Maurizio and by experienced teachers of the sector

From March 2010 the "Accademia del Sapore" which includes 22 of the best Cooking Schools in Italy, has selected and included us in a project of "Lagostina" in collaboration with the "Gambero Rosso".

I “Maestri Cascino” hanno forgiato intere generazioni di giovani indirizzandoli, con passione, verso l’arte culinaria.

Molti dei loro ex alunni svolgono oggi l’attività di docenti o aiutanti tecnici, presso gli Istituti Alberghieri.

Tanti altri, come Rosario Guddo, Nino Graziano, Vincenzo Tumminia, sono diventati famosi Chef de Cuisine.

Nelle pagine del ns. sito sono presenti testimonianze storiche e fotografiche del Ristorante “La Botte”1962 e dei “Maestri Cascino”

In our website pages you'll find testimonials and historical photographs

labotte@mauriziocascino.it - www.mauriziocascino.it

Ricerca storica e testi a cura di Maurizio Cascino

Stampato nel Settembre 2012 in occasione del cinquantenario della gestione.