

Storie con la racchetta, di casa nostra, oppure internazionali, tutte animate da un'identica passione

ANTONIO FANELLI



Antonio Fanelli ritratto nel suo studio di pittura ed in cucina



Antonio ripreso sul Diritto



Dedichiamo ad Antonio Fanelli un nuovo numero della rubrica "Personaggi sotto rete". Le storie con la racchetta, di casa nostra, tutte animate da un'identica passione. Lui ama definirsi un apolide, ma è in realtà un "italico verace". Italico perché manifesta in sé alcune belle caratteristiche tipiche del nostro paese, tra cui l'arte, nel suo caso quella del dipingere, e la passione per la buona cucina visibilmente ed esclusivamente "slow". Verace perché è nato a Napoli, città caleidoscopica per eccellenza, a tratti forse contraddittoria, ma dall'anima stupefacente. Comunque vada il "Fanelli", come è chiamato al Tennis Club Anghiari, è ormai a tutti gli effetti un autentico anghiarese.

IL PITTORE CHEF CHE GIOCA A TENNIS

Antonio Fanelli vive ad Anghiari. Nato a Napoli, si è poi trasferito in tante città d'Italia: a Milano, a Bologna, a Pescara, a San Teodoro in Sardegna. Per 18 anni ha lavorato in una nota agenzia pubblicitaria milanese, sfornando idee originali per tutti i maggiori brand nazionali ed esteri. Ma nella sua testa (che nell'estetica ricorda molto quella di Andre Agassi quando vinse in maniera indimenticabile nel 2002 il torneo di Roma) cominciava già a maturare l'idea di aprire un ristorante. È riuscito a farlo più volte, prima in provincia di Lecco, inaugurando un locale dal nome affascinante *Esculentus*, dal latino "buono a mangiare". Poi ne aprì un altro in Sardegna, il "Rivus", così chiamato perché il posto dove sorgeva era attraversato da un ruscello d'acqua. Dopo arrivò l'esperienza culinaria nel Sannio, tra Benevento e Campobasso, "Il Mulino 1913", gestito fino al 2007. Ma qualcosa ha sempre continuato a bollirgli in zucca. Nel 2008 Antonio Fanelli visita Anghiari, attratto dalle narrazioni storiche e artistiche legate alla Battaglia di Anghiari e Leonardo: "Girando per il centro storico - racconta lui stesso - adocchiavo che un locale situato nella parte antica stava mettendo in vendita la licenza. Vedendolo fu per me una vera folgorazione. Da quel momento sono qua, diventato anghiarese a tutti gli effetti. Ho chiamato il ristorante "Il Feudo del Vicario" perché nel lontano 1280 nelle stesse mura vi erano collocate le stanze abitate dal Vicario Rinaldi Peruzzi della Repubblica Fiorentina. Anghiari è per me una vera bomboniera, tuttavia la definisco una scocca d'una Ferrari col motore d'una utilitaria. A livello turistico ci sono enormi potenzialità ancora poco sfruttate". Domanda: Antonio Fanelli è uno Chef pittore o un pittore Chef? "Sono un pittore Chef - risponde - perché ho cominciato a disegnare molto piccolo, addirittura prima di frequentare l'asilo, mentre ho intrapreso a cucinare a partire dagli 8 anni (!) Avevo il nonno poliziotto, un profondo conoscitore del cibo, che mi faceva spadellare sul serio e arrembiare con i fornelli, e così facendo mi ha tramandato questa passione per la cucina e la gastronomia". Dalle pentole al pennello. Un connubio basato anche sulla creatività? "L'arte è comunicazione e come tale va amata, va apprezzata per quello che comunica a chi la guarda, non è da capire, è da sentire nelle emozioni che provoca. L'arte va sentita più che capita" Quale tecnica preferisce il pittore Fanelli?

"Prediligo l'acquerello dipinto su legno antico - dichiara - possibilmente recuperando il legno da amici falegnami e da qualche restauratore. La base di partenza dei miei lavori è sempre il legno, perché è un materiale vivo, ha una sua storia e una trama di superficie che cambia da essenza a essenza. La struttura lignea con la sua trama diventa così parte integrante del dipinto, diviene colore esso stesso, senza che la pittura data col pennello vada a ricoprirlo. Questo fa di ogni quadro un pezzo unico in assoluto". Quando trova il tempo di dipingere? "Lo faccio di pomeriggio e molto spesso la notte, per ore intere, e dedico alla pittura tutto il tempo che mi avanza dalla cucina. Amo dipingere i volti delle persone e le loro espressioni. Raramente ritraggo paesaggi. Preferisco il soggetto antropologico". E con le pentole? "La mia idea di cucina è culturale. Occorre conoscere il luogo in cui vivi, e di conseguenza i prodotti tipici del territorio. Qui siamo in Toscana e la scelta è utilizzare elementi di spiccata toscaneità e italianità. Il mio piatto preferito da preparare è quello che chiamo "il fresco del giorno", lo propongo quotidianamente tutti i giorni nel menù, è sempre diverso, in base a quello che offre il mercato e la stagione". È sì, perché da Antonio si va per celebrare il rito del buon mangiare e del buon bere. Il locale riflette l'amore per le sue passioni, sulla tavola con i piatti che prepara, e sulle pareti, arredate con i suoi stupendi dipinti. Inutile ricordare che Antonio Fanelli è pure un appassionato sportivo. Tifoso dell'Inter se parliamo di calcio, è un autentico fanatico del gioco del tennis, tanto da essere uno dei più assidui frequentatori del Tennis Club.

Come gioca? Ha fatto notevoli miglioramenti dal punto di vista tecnico e l'aspetto si riflette sulla qualità del suo tennis, aumentata di pari livello. Giocando spesso in doppio ha pure potenziato il servizio, la risposta e soprattutto i colpi di volo. Ogni tanto sul campo perde le staffe ma fa parte della sana indole mediterranea. La stessa che gli fornisce l'estro sensibile e creativo con cui dipinge i suoi quadri. E se avesse quella stessa "mano sopraffina" che guida il pennello sopra il legno, anche sulla racchetta da tennis, sarebbe impossibile batterlo. Visitate il sito www.artediem.it interamente dedicato alla sua produzione artistica e trarrete le stesse conclusioni.