Statuetta al cioccolato

Da sinistra Alliata e, con la barba il professore Farina dietro i fratelli Mancuso

degli anni '60, si mise a produrre gelati adottando come marchio di fabbrica uno dei titoli nobiliari della famiglia (quello di duca di Salaparuta). Premiati con la statuetta di zucchero, anche i fratelli Mancuso di Sutera (compositori e toccanti interpreti dell'anima siciliana, apprezzatissimi in Italia e nel mondo).

RICORDO DI FIASCONARO. Mentre i premi alla "memoria", sono andati allo scrittore e drammaturgo sommatinese Nino Di Maria (da un suo romanzo, il regista del neorealismo Pietro Germi, trasse il film "il Cammino della speranza"), ed al maestro pasticcere di Castelbuono, Mario Fiasconaro, scomparso lo scorso marzo, fondatore dell'omonima azienda, oggi affermata sul mercato nazionale ed internazionale (per via dei panettoni made in Sicilia). Nelle tre giornate dedicate alla ecellenza dolciaria made in Sicilia, una sezione speciale è stata dedicata anche alla pasticceria artistica. Alle bellissime "sculture" in cioccolato, zucchero e marzapane, realizzate dai più rinomati maestri pasticcieri nostrani.

IL "MICHELANGELO" DI SICILIA. Spiccava, la suggestiva composizione di Pesci nel mare, realizzata con solo zucchero, dal maestro pasticciere catanese Saretto Pappalardo: il "re" a livello nazionale (ed anche internazionale), dello zucchero soffiato e tirato, con cui scolpisce i suoi "capolavori". In mostra, c'erano anche le "salsicce con olive e pecorino" prodotte a mano dal "mago" del cioccolato artistico: il pasticcere catanese Pino Venuti (zio di Mario, noto cantautore e compositore), che negli anni '60 aprì il rinomato "Caffè Europa" nel capoluogo etneo. Ed oggi, gestisce un'azienda, la Cove, che è leader nella produzione dei colori per la pasticceria (oltre a realizzare semi lavorati, che esporta anche all'estero).

I 4 "ACCADEMICI" PALERMITANI. In esposizione, anche le cassate e "cassatelle" del pasticciere Santi Palazzolo di Cinisi. Nonché una varietà di "buccellati", con la "petra fennula" ed altre specialità della tradizione siciliana, creati dal palermitano Salvatore Cappello. Questi ultimi due, insieme ad Antonino Accardi e Giovanni Pace (anch'essi palermitani e presenti alla manifestazione), sono gli unici pasticcieri dell'isola, che fanno parte dell'Ampi: l'Accademia nazionale della pasticceria italiana, a cui si accede dopo severi esami (ne fanno parte una cinquantina in tutto), e che guarda allo sviluppo del dolce di alta qualità, riunendo i maggiori esponenti del settore a livello nazionale.

Alcuni dei prodotti in mostra

INIZIATIVE. Parla il presidente Salvatore Farina

Nel nome di **Ducezio**

La nascita dell'associazione pasticceri porta il nome del condottiero di Mineo. «Siamo l'eccellenza». Da Caviezel ai monasteri

CALTANISSETTA. L'idea di fondare l'associazione dei pasticcieri, denominata Ducezio, in omaggio al condottiero siculo del V secolo a.c. nato a Mineo, che si battè contro gli invasori dell'isola, venne in mente nel 2009 a Salvatore Farina, studioso ed appassionato ricercatore nel settore della cultura e delle tradizioni dolciarie nostrane. "Avevo partecipato al Salone internazionale della pasticceria e gelateria di Rimini, che si celebra da 32 anni, e dopo il grande successo dei nostri pasticcieri al forum della fiera dedicato alla Sicilia, riconosciuta come numero uno in Italia, sia per le numerose specialità, che per la qualità della pasticceria, dissi loro: perché dobbiamo fare bella figura soltanto fuori dalla Sicilia? Li invitai a Caltanissetta - racconta - e dopo un mese abbiamo costituito dal notaio l'Associazione Ducezio". Dell'associazione - di cui Farina è instancabile presidente (il vice presidente è il pasticciere Nuccio Daidone di Catenanuova) - oggi fanno parte una cinquantina di maestri del dolce. Che rappresentano l'eccellenza della pasticceria siciliana: dagli accademici palermitani Palazzolo, Accardi, Cappello, e Pace, ai Fiasconaro di Castelbuono, dal maestro catanese Venuti, a Luca Caviezel, "icona" della gelateria non solo italiana.

ECCELLENZE: CAVIEZEL. Erede della rinomata famiglia svizzera - che insieme ai Caflish, agli inizi del 900' sbarcò in Sicilia - Caviezel, in via Etnea a Catania, aprì la rinomata pasticceria (oggi chiusa). Nel capoluogo etneo, ha fondato una scuola di gelateria, dove insegna, ma che rischia di chiudere i battenti, per mancanza di fondi da parte della Regione. "Il maestro Caviezel, è un personaggio straordinario - spiega il professore Farina - ha scritto dei manuali, ritenuti fondamentali nello studio della chimica del gelato. Tant'è che l'Università dei sapori di Perugia, la più accreditata scuola di gelateria d'Italia, vuole intitolargli la scuola. Purtroppo in Sicilia, la nostra classe politica - bacchetta Farina - stenta a comprendere l'importanza di questo patrimonio. Che dovrebbe essere l'immagine, il nostro biglietto da visita nel mondo. Abbiamo la bravura dei pasticceri, e la materia prima di qualità: mandorle, pistacchi, ricotta e miele, sono le 4 note con cui si compongono le sinfonia dei sapori…"

SANTI & DOLCI. Tutti i Santi che si rispettino - come annota lo stesso Farina nel suo libro "Dolcezze di Sicilia" - hanno anche un dolce collegato alla loro festa. Sant' Agata, con le "Minne e le olivette"; Santa Rosalia, con il "Gelato di campagna" ("non è un gelato, ma un delicato preparato di pasta reale, che si squaglia in bocca"); per Santa Lucia, c'è la "Cuccia" (fatta con frumento, ricotta e miele, tranne che a Caltanissetta ed Enna, dove si fa sul salato). A Messina, per la festa della Madonna della Lettera, si realizzano gli 'Nzuddi, biscotti semi duri a base di mandorla. E poi c'è San Giuseppe, che viene venerato in tutta la Sicilia con "I Sfingi ". Nel ragusano, a Scicli, per festeggiare la Madonna delle Milizie - una soldatessa a cavallo e con la spada, lontana dalla iconografia mariana - il dolce rituale è la "Testa di turco": un enorme bignè, farcito di ricotta o creme. Mentre a Caltanissetta, regna il "Rollò" (pan di Spagna rollato, tipico del nord Europa).

SOS PER L'UVA AL LIQUORE. E poi, c'è il dolce dei monasteri: ad Agrigento, le suore del convento di Santo Spirito, realizzano il cuscus dolce e le conchiglie. Mentre a Marsala, nel trapanese, anche grazie al maestro Simone Figuccia, nel gelato e nella pasticceria, spicca l'essenza di gelsomino e di agrumi. A Messina - che vanta la pasticceria più "evoluta" dell'isola (si è sempre usato poco zucchero ed il burro al posto dello strutto) - l'unico pasticcere che riesce ancora a preparare la rinomata Uva al liquore, è Nino Costantino (oggi settantenne). Ma i messinesi, sono famosi in Sicilia, perla maestria nel realizzare i carciofi di frutta Martorana: come li fanno loro, non li fa nessuno!

A.M.