Duciezio: nove anni di mostre dolciarie

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 03 Dicembre 2018 08:29

Anche quest'anno l'**Associazione Duciezio**, attiva nella divulgazione e promozione della pasticceria e gelateria siciliana collegate a doppio filo con il proprio aspetto culturale, ha portato a termine il suo compito in seguito alla realizzazione della "**9a Mostra del dolce e della gelateria**", svoltasi lo scorso **10** e **11 Novembre 2018** all'interno della **Galleria Civica** di **Enna**. La mostra, essendo itinerante, si prefigge di toccare tutte le provincie siciliane e quella di **Enna** mancava, infatti per l'anno prossimo il Presidente **Salvatore Farina**, sta già cercando di farla arrivare anche nei territori del trapanese, ultima tra le provincie non ancora ospitante.

In verità i lavori della **Duciezio**, come di consuetudine, iniziano il **Venerdì** prima della mostra, infatti il **9 Novembre** è stato coinvolto il locale alberghiero **IPS Federico II** presso il quale si è svolto l'**8o Concorso di Pasticceria Regionale** stavolta incentrato sul tema della **Pasta Reale**. Il primo posto della gara è stato assegnato a **Selenia Guerreri**, seguita in seconda posizione da **Caterina Maugeri**, entrambi della 5a classe dell'**IPS Federico II** di **Enna**, in terza posizione invece si è classificato **Calogero Manta** della 4a classe dell'**IPSSAR Sen. Angelo Di Rocco** di **Caltanissetta**. L'edizione ennese della mostra è stata caratterizzata dalla presenza dell'**A.M.P.E.** cioè l'**Associazione Maestri Pasticceri Ennesi** che presieduta da **Filippo Morgano** ha costituito un'indispensabile "braccio" sul territorio, andandosi così ad incastrare perfettamente con la macchina organizzativa della **Duciezio**. Purtroppo il limitato spazio riservato alla mostra e alle attività svolte dai pasticceri, concesso per l'occasione dall'amministrazione locale, ha penalizzato sia l'esposizione che il numero dei professionisti partecipanti, tranne che per fortuna quello del pubblico. Sempre l'**A.M.P.E.** ha arricchito l'apertura della mostra con una gigantesca torta, preparata in diretta con pandispagna farcito con crema di ricotta e infine decorata con frutta candita e pistacchi, insomma una sorta di "cassata" liberamente interpretata dai pasticceri ennesi a cui è stata data la forma della Trinacria.

Tra tutti i pasticceri intervenuti, ha fatto la parte del leone la nutrita schiera dei nisseni e qualche catanese, infatti **Caltanissetta** dista solo pochi chilometri da **Enna** ed in essa il settore in questione è molto attivo, ma il mio primo contatto l'ho avuto con il banco dei gelati di **Angelo Buscema** della gelateria **Blue Moon** di **Donnalucata** (RG), accompagnato da **Stefano Baglieri** della gelateria **L'Artigianale** di **Pozzallo** (RG), intervenuto nella giornata di **Domenica**. **Angelo** ha presentato alcuni gusti alla frutta, tutti rigorosamente preparati in modo artigianale con soli 4 ingredienti, tra cui è sicuramente spiccato per complessità organolettica quello alla melacotogna. Poi mi sono spostato a **Giarre** nel catanese, grazie a **Giuseppe Bellia** dell'**Avalon Cafè** di cui ricordo ancora i buonissimi dolcetti alle mandorle e scorza di arancia. Al banco dei cannoli invece ho trovato **Salvatore Palumbo**, **Dario Augello**, **Rosario Zappalà** e **Salvatore Caggegi**. La mattinata del **Sabato** è stata inoltre movimentata da **Eleonora Cavaleri** di **Cosi Dunci**, negozio da lei ideato e dedicato alla pasta reale, arrivata da **Favara** (AG) per mostrare a tutti come viene preparato l'**Agnello favarese**, presentazione da me condotta approfittando anche della memoria storica del pasticcere **Lillo De Fraia**. L'**Agnello favarese** viene oggi realizzato in due versioni: la tradizionale, in cui esso è rappresentato in due dimensioni, mentre invece quello più moderno, realizzato da **Eleonora**, è in tre dimensioni, entrambi le interpretazioni hanno un guscio di pasta reale con all'interno un cuore in pasta di pistacchio, materie prime che nel caso di **Cosi Dunci** provengono dalle coltivazioni di famiglia. In occasione della ricorrenza di **San Martino** dell' **11 Novembre**, i due pasticceri **Liberto Campisi** e **Davide Miracolini**, appartenenti alle omonime pasticcerie rispettivamente di **Enna** e di **Caltanissetta**, hanno presentato due versioni di "**Biscotto di San Martino**", il primo assimilabile alla scuola palermitana e quindi tradizionalmente con pasta biscottata e farcitura con la ricotta, mentre il secondo in versione più morbida, come se fosse un piccolo panino, con all'interno di nuovo ricotta ma stavolta condita con miele. **Liberto** però non si occupa solo di pasticceria, ma è fondamentalmente un panificatore, infatti il papà **Luigi** è stato colui che tantissimi anni fa introdusse il buon pane lievitato a **Enna**, la storia racconta che **Luigi Campisi** "rubò" l'arte bianca da una squadra di panettieri palermitani chiamati in città a preparare il pane per sopperire alla locale mancanza di know how. La

squadra tornò poi a casa e **Luigi** aprì la sua oggi conosciutissima **Panetteria Campisi**.

Per conoscere meglio il "**Biscotto di San Martino**" può essere utile guardare il seguente video realizzato da **Stories Foto** presso la **Pasticceria Cappello** di **Palermo** in cui si possono ammirare le fasi di realizzazione, così come tradizionalmente si prepara nel capoluogo nelle due versioni: decorata e con ricotta.

{youtube}OkrM36fmcZY{/youtube}

Inoltre, nella seguente pregevole nota, il Prof. **Farina** descrive molto bene il significato storico-culturale del "**Biscotto di San Martino"**, e lo allarga a tanti altri dolci storici di **Sicilia**.

> *In Sicilia, il culto dei santi più importanti è rinforzato attraverso la preparazione di un dolce. Per santa Lucia, per esempio, si fa la "Cuccìa"; per sant'Agata si fanno le "Olivette e le Minne della Vergine"; per san Giuseppe si preparano i "Spinci "… e l'11 novembre, la tradizione vuole che si prepari il "Biscotto di san Martino". La venerazione in Sicilia per questo santo francese risale al tempo dei Normanni. Il fatto di avergli dedicato una specialità dolciaria è la testimonianza che il suo culto è ben radicato nel sentimento del sacro dei siciliani. Il calendario quest'anno compie il "miracolo" di unire la festa dei ricchi con quella dei poveri. Infatti, la tradizione prevede che i ricchi festeggino San Martino l'11 novembre e i poveri la prima domenica successiva: ma l'imminente 11 novembre cade di domenica!*

Però, accanto a dei dolci con così tanta storia non ha per niente sfigurato la "**Banana**" di **Lorenzo Gallina** dell'omonima pasticceria di **San Michele di Ganzaria** (CT), essa fu ideata nel 1964 da **Saverio Cusumano**, un pasticcere consulente alle dipendenze di **Filippo Gallina**, nonno di **Lorenzo** e ideatore dell'impresa di famiglia. Erano quelli i tempi in cui molti si rifacevano alla pasticceria francese e **Cusumano** proveniva giusto da quella scuola, infatti la "**banana di Ganzaria**" nasce sulla falsariga dell'éclaire e quindi in un certo senso anch'essa ha una sua lunga storia, viene infatti preparata con un classico impasto choux, cioè quello dei bignè, però formato a guisa di banana, e farcito poi con della crema di latte, componente di tanti dolci tradizionali.

La **Domenica** della **Mostra Duciezio** è tradizionalmente dedicata alla cultura e all'assegnazione dei **Premi Pupaccena** ai siciliani che nel campo delle arti si sono distinti in Italia e nel mondo. Si è iniziato con il consueto messaggio inviato da **Emilia Coccolo Chiriotti**, Direttore Responsabile della rivista **Pasticceria Internazionale** e Presidente Onoraria dell'**Associazione Duciezio**, letto dal Vicepresidente **Nuccio Daidone** nella **Sala Cerere** di **Palazzo Chiaramonte**, poi è stata la volta dei saluti istituzionali e di una performace musicale, quindi si è passati alla presentazione di alcuni libri. Il primo di essi è stato scritto da **Santi Palazzolo**, recentemente nominato "Pasticcere dell'anno" dall'**A.M.P.I.**, egli nella sua attività è riuscito a coniugare qualità, quantità, tecnologie, materie prime e tradizioni, aprendo così diverse sedi nel mondo e reduce dall'apertura al **FICO** di **Bologna** ha trovato anche il tempo di raccogliere una serie di ricette tradizionali nel suo "**Dolce Sicilia**" **Ed.Italian Gourmet**. Il libro è composto da una raccolta di ricette riccamente illustrate, ovviamente curate da quel

professionista che è **Santi Palazzolo**, che ha l'importante valenza di fissare nel tempo e sulla carta le memorie storiche di questi profumi e sapori antichi, un importante must che non può mancare nella libreria dell'appassionato, del pasticcere "straniero" e perchè no, anche di quello siciliano.

Poi è stata la volta della prima "**Guida alle birre artigianali di Sicilia**", da me presentata insieme alla coautrice **Lidia Caracausi**, durante la quale mi sarebbe piaciuto creare degli abbinamenti tra dolci e birre insieme a pasticceri e pubblico, idea però rivelatasi impossibile a causa dei limitati tempi a disposizione. Per chi non lo sapesse infatti, la commissione della guida ai 149 campioni degustati ha abbinato diversi cibi e a volte anche dei dessert, informazioni uniche in una guida di birra e rare anche nel campo dei vini. E' risaputo che alcune birre si prestano bene ad esser accostate ad alcuni prodotti di pasticceria, come ad esempio le **IGA** e diverse **Stout**, stili birarri che rispettivamente mescolano birra e vino e birre scure che richiamano tipici profumi e sapori facili da accostare a caffè, cioccolato e panna.

In questa edizione i **Premi Pupaccena** sono stati conferiti ai musicisti **Davide Campisi, Mario Incudine e Sebastiano Occhino**, nonchè postumo all'artista ennese **Paolo Vetri**, infine sono state attribuite delle targhe a **Luigi Campisi** e alla memoria di **"don Carlo" Di Dio Perna**. La kermesse è stata chiusa dalla presentazione di un terzo libro intitolato "**Il comandante e mio padre**", scritto da **Paola Rubino** e pubblicato da **Lussografica**, in cui viene raccontata l'amicizia tra un comandante ed un attendente, padre della scrittrice, durante la guerra in **Libia**.

Come già detto, alcuni pasticceri e aziende erano assenti, soprattutto a causa del ridotto spazio disponibile, ma non sono mancate le novità tra gli sponsor e collaboratori, oltre al **Comune di Enna**, **Pasticceria Internazionale** di **Chiriotti Editori**, **Edizioni Lussografica**, **Confartigianato Enna**, **Cove**, **Di Noto Zuccheri**, **FruitService**, **Il Cavalcatore**, **News Style**, **Lavanderia Nuvola**, **AZ Arredamenti** e **Pavoni**, è arrivato anche il **Molino sul Clitunno**, un'azienda che ha sempre puntato su qualità e tracciabilità dei suoi prodotti, rappresentata per l'occasione dai fratelli **Marani** arrivati direttamente da **Perugia** per presenziare ai due giorni di mostra.

Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, oltre ai già citati sponsor, non bisogna dimenticare chi ha ideato e chi tiene in vita sia l'associazione che la mostra, cioè il Prof. **Salvatore Farina** insieme alla moglie **Michela** e l'instancabile e indistruttibile **Samuele Palumbo**, coadiuvati a giro da tanti pasticceri e soci della **Duciezio**.

ALBUM E DOWNLOAD FOTO