L'ottavo anno di Duciezio, tra mandorle e conventi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Novembre 2017 20:31

Esattamente un anno fa, scrivevo di come l'**Associazione Culturale Duciezio di Pasticceria e Gelateria Siciliana**, avesse agevolmente superato il settimo anno dalla costituzione, tappa miticamente collegata alle crisi matrimoniali, infatti siamo arrivati all'ottavo appuntamento festeggiato con l'ormai consueto svolgimento della mostra del dolce siciliano, manifestazione itinerante che questa volta si è tenuta il **18 e 19 Novembre 2017** presso il **Monastero di Santo Spirito** ad **Agrigento**, magica location che ha anche un risvolto simbolico poichè esso, in passato, è stato un baluardo della pasticceria conventuale principalmente a base di mandorle, importante per quella tradizione dolciaria che ci ha tramandato una serie di dolci tipici che si sono poi diffusi, nel corso dei secoli, un po' in tutta la **Sicilia**.

Negli ultimi 10 anni ho quindi visto diverse associazioni di pasticceri, come di cuochi, partire in quarta e poi arenarsi fino a scomparire nel giro di pochissimi anni, a volte mesi, nulla in confronto agli 8 anni della **Duciezio**, il segreto di tanta longevità di associazione, secondo me sta nella formula adottata dallo statuto, il quale pone in primo piano sicuramente la professionalità, infatti l'associazione vanta soci fondatori e aderenti di massimo livello in Sicilia, ma soprattutto l'aspetto culturale insito nella pasticceria siciliana, sovrastando così qualsiasi contrasto di natura commerciale piuttosto che professionale.

Sabato mattina **18 Novembre**, presso l'**Istituto Alberghiero Nicolò Gallo** di **Agrigento**, si è svolto il consueto concorso di apertura della manifestazione che la **Duciezio** riserva agli studenti, futuri chef e pasticceri. Quest'anno la competizione è stata intitolata al Maestro **Salvatore Scarpulla**, recentemente scomparso, ed incentrato sul tema della "Frutta di Martorana", rigorosamente plasmata e decorata a mano dai concorrenti.

La giuria che ha valutato gli elaborati era presieduta dalla giornalista **Milena Novarino** che insieme ai pasticceri **Nuccio Daidone**, **Lillo Defraia**, **Peppe Leotta**, **Giovanni Mangione**, **Saretto Pappalardo**, **Giovanni Pace**, **Giuseppe Sparacello**, **Antonino Di Carlo** e **Salvatore La Mattina**, hanno stilato la seguente classifica:

1. concorrente n.5, **Lorena Nicolosi**, dell'Alberghiero Federico II di Enna;
2. concorrente n.6, **Salvatore Pompeo**, dell'Alberghiero Ambrosini di Favara (AG);
3. concorrente n.9, **Martina Gambino**, dell'Alberghiero Nicolò Gallo di Agrigento.

Nell'antico refettorio del **Monastero di Santo Spirito**, i soci della **Duciezio** hanno esposto i principali dolci della **Sicilia** con alcune particolarità che hanno caratterizzato questa edizione. Quest'anno è stato incrementato lo spazio destinato alle esibizioni, sempre grazie alla collaborazione della **Conpait Sicilia** rappresentata da **Peppe Leotta**, Presidente sezione Sicilia Occidentale, con **Tony Ruggeri** e **Giuseppe Morabito**, per la **Pasticceria Caprice** di **Palazzolo Acreide** (SR) erano invece presenti **Maurizio Gallo** e **Pippo Pirruccio**, infine **Angelo Buscema** della **Gelateria Blue Moon** di **Donnalucata** (RG), e **Stefano Baglieri** della gelateria L'artigianale di **Pozzallo** (RG), hanno realizzato i gusti noce, castagna, vino cotto, carruba, zafferano, per l'occasione fornito dall'espositore **Saffron Art**, cioccolato fondente 100%, mela cotogna e Mandarino di Ciaculli. **Giovanni Mangione**, invece, dopo aver presentato un intero tavolo allestito con frutta di martorana modellata e colorata a mano a tema marino, ha realizzato in diretta dei fruttini in pasta reale, seguito da **Davide Miracolini** da **Caltanissetta** che ha modellato la pasta di zucchero.

Ovviamente, nella zona adibita alle vendite chiamata "**Duci Duci Festival**", non sono mancate

le tradizionali degustazioni, per l'occasione arricchite dai dolci per celiaci, infatti era presente una delegazione dell'**A.I.C.** regionale con la referente **Maria Vella** di **Agrigento** e l'**Associazione Celiachia** di **Catania** con i propri dolcetti senza glutine. Alla mostra inoltre era presente anche una delegazione dell'**Associazione Produttori** di **Capizzi** (ME), recentemente costituitasi e rappresentata da **Deliziosi Sapori** di **Mario Guarnera**, Vicepresidente del sodalizio, e dal **Bar Roma** dei fratelli **Giaimi**, con i propri dolcetti a base di mandorle e aromatizzati con cannella e chiodi di garofano in cui il colore scuro, tipico del cioccolato, ed i particolari profumi e sapori vengono ottenuti tramite tostatura estrema delle mandorle intere che poi saranno ridotte in farina. I sentori di caffè e cacao dei dolci capitini, sicuramente provenienti dalle reazioni di Maillard innescate dalla particolare tostatura, hanno spiazzato tutti i palati, sia del pubblico visitatore che dei pasticceri anche dei più esperti, confermando l'originalità del prodotto che radica il suo segreto, anche in questo caso, nella pasticceria conventuale di alcune centinaia di anni fa.

Il settore dedicato alla vendita dei prodotti dolciari tipici, oltre alla presenza dei dolcetti capitini, ha visto anche altre new entry, come la **Pasticceria Latino** di **Aragona** (AG) degli omonimi fratelli che hanno presentato la loro invenzione dolciaria costituita da una particolare "chiacchera" di forma triangolare ripiena di ricotta, i **Latino** sono tra l'altro, in qualità di trasformatori, membri dell'**Associazione Pistacchio della Valle del Platani**, rappresentata dal Presidente **Marcello Di Franco** partecipante e sponsor dell'evento. Per la prima volta erano presenti anche gli originali prodotti della **Saffron Art** di **Giuseppe Barbera** e **Samantha Cremona** che con i cognati **Francesco D'Angelo** e **Isabella Barbera** hanno creato una vera piantagione di zafferano da ben 80.000 bulbi coltivati nel proprio paese di **Mirabella Imbaccari** (CT), commercializzandone poi tutte le parti del fiore, quindi non solo i preziosi pistilli, ma anche i petali, noti per la loro proprietà di colorante viola sin dall'antichità e proposte dalla **Saffron Art** in polvere, come originale decorazione in cucina, piuttosto che interi come ingrediente per tisane. Il prodotto di punta di questa azienda, unico in Italia, è però il liquore allo zafferano, in cui il profumo e sapore tipico si fondeva perfettamente con quelli della scorza di limone in esso aggiunta. Riconfermata la presenza dei fratelli **Granata** di **Nicosia** (EN) con il loro ormai conosciutissimo "messicano" ed il "nucattolo", dolce tipico del loro paese e dei **Cannoli di Piana degli Albanesi** (AG) riempiti alla bisogna dal Maestro Pasticcere **Giovanni La Rosa** impiegando le scorze e la ricotta forniti dalla **Piana delle Bontà** dei fratelli **Cuccia**, impegnati ormai da anni nella salvaguardia di questo prodotto tipico come del **Pane di Piana**. Da **Palazzolo Acreide** (RG) invece proveniva la **Pasticceria Corsino** con le sue creme artigianali ed infine non poteva mancare una rappresentanza del monastero con i loro dolcetti alle mandorle ed il famosissimo "**Couscous dolce**", la cui ricetta viene ancora oggi gelosamente custodita dalle suore locali.

Domenica 19 Novembre, nelle sale del suggestivo ex dormitorio oggi adibito a sala convegni e museo, si è svolto l'incontro intitolato "**Miscuit utile dulci**" con in chiusura la cerimonia di conferimento del **Premio Pupaccena**. Durante i lavori del convegno, com'è consuetudine, il Maestro **Nuccio Daidone** ha letto l'intervento scritto inviato da **Emilia Coccolo Chiriotti**, Direttore Responsabile della rivista **Pasticceria Internazionale** e Presidente Onoraria dell'Associazione Duciezio, poi è stata la volta del Prof.**Salvatore Farina**, Presidente Associazione Duciezio, **Beniamino Biondi**, Assessore alla Cultura del Comune di **Agrigento**, **Claudia Casa**, Responsabile Legambiente Sicilia che si è prodigata nel dare supporto logistico all'evento, **Milena Novarino**, Giornalista della rivista Pasticceria Internazionale ed infine **Marco Blanco**, libraio e storico ricercatore del cibo, presente in qualità di autore del libro "I quaderni di Archestrato Calcentero - Divagazioni Archeogastronomiche in terra di Sicilia".

I **Premi Pupaccena**, "**Trofeo alla Sicilianità**", quest'anno sono stati assegnati a **Suor**

Faustina, madre badessa del **Monastero di Santo Spirito** di **Agrigento**, **Charley Fazio**, fotografo free lance di fama internazionale e a **Nino Pracanica**, artista e kuntastorie del **Castello di Milazzo**. Particolarmente significativa l'attribuzione della statuetta di zucchero alla Madre Superiora del **Convento di Santo Spirito**, essa è stata consegnata dal Maestro **Nicola Fiasconaro** e costituisce un doveroso riconoscimento a tutte le "monache pasticcere" della Sicilia, sono state proprio loro ad aver contribuito in maniera determinante ad incrementare il nostro meraviglioso patrimonio dolciario. **Nino Pracanica** ha voluto ringraziare l'associazione per il premio ricevuto deliziando i presenti con una sua performance sul tema della sicilianità, il noto kuntastorie si è però trasformato in un vero "emozionatore" di anime, gli spettatori, assorti nel seguire il suo monologo, appena è stato possibile, sono scattati in piedi in una standing ovation di applausi molto sentiti. Infine, sono state assegnate agli eredi due targhe alla memoria, una per **Angelo Lauria** e l'altra per **Salvatore Schifano**, entrambi molto noti nell'agrigentino per aver svolto con artigianale maestria la professione di pasticcere.

La giornata di **Domenica** è stato il palcoscenico che ha visto svilupparsi la parte culturale della manifestazione, ma esso è stato anche calcato dalla personalità e autorevolezza di **Nicola Fiasconaro**, socio fondatore della **Duciezio** assente da qualche anno dall'evento, ma quest'anno tornato apportando grande visibilità ai due giorni di mostra dolciaria, infatti grazie ai suoi contatti in **Rai** è stato possibile ottenere passaggi sul **TG3** regionale e lunedì anche all'interno della trasmissione "**La vita in diretta**" di **Rai1**, durante la quale per la prima volta, le telecamere sono entrate all'interno del laboratorio di pasticceria del **Monastero di Santo Spirito** in cui, oltre ai diversi dolcetti alle mandorle, si prepara anche il già citato mitico "**Couscous dolce**".

Il format della mostra del dolce siciliano, però, inizia a sentire gli acciacchi dei suoi anni, pertanto per la prossima edizione saranno messi in atto alcune modifiche ed implementazioni che si spera la rendano ancora più interessante e utile, sia per il pubblico che per gli sponsor ed i soci, una sorta di prova generale in vista dell'importante traguardo dei 10 anni!

La cena sociale con i soci e giornalisti della **Duciezio** si è svolta presso il **Ristorante Aguglia Persa** di **Agrigento**, dove i fratelli **Ravanà**, rappresentato per l'occasione da **Vincenzo**, hanno deliziato i palati dei presenti con alcune portate semplici, ma di grande effetto gustativo. Antipasti vari e un risotto Carnaroli con tonno ai sapori mediterranei, seguito dai cannoli di **Piana degli Albanesi** (PA), hanno chiuso in bellezza questi due giorni dedicati alla pasticceria siciliana.

moocasa_albumid=6490579671963626081