Il pasticcere siciliano è sempre più Duciezio

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 05 Marzo 2012 00:30

Associarsi o non associarsi, questo è il dilemma. Purtroppo, nella nostra isola di Sicilia, l'amletico dubbio si risolve spesso con una risposta negativa. L'associativismo, invece, dal punto di vista commerciale, è quella cura che potrebbe risolvere molti mali del comparto agroalimentare siciliano. C'è però un altro tipo di associazione, definita culturale, la quale non si prefige lo scopo di aumentare le vendite o il reddito dei soci, bensì di diffondere tanta cultura ben condita da profonde tradizioni, nel nostro caso quella dolciaria siciliana. Tre anni fa, i migliori pasticcieri e gelatieri siciliani, si sono ritrovati al Sigep di Rimini, tra loro anche il Prof. **Salvatore Farina**, docente, scrittore e giornalista col pallino della pasticceria. Terminata l'esperienza in fiera, il gruppo auspicò di non "perdersi di vista", ed infatti, una volta ritornati in Sicilia, ben 30 di essi mantennero la promessa e, con la guida del Prof. **Farina**, diedero vita all'**Associazione Culturale della Dolceria, Pasticceria e Gelateria Siciliana**.

Grazie, probabilmente, allo cultura umanistica del professore, per battezzare la nuova associazione non è stato scelto nessun acronimo, ma solo un nome: **Duciezio**, nato dall'unione di "duci", che in dialetto siciliano vuol dire "dolce", e di Ducezio, antico Re dei siculi del 450 a.C. che tentò di unificare i popoli dell'isola. Rigorose le regole per far parte del sodalizio, i nuovi soci devono essere presentati e referenziati da almeno uno dei 30 fondatori, oppure essere disponibili a ricevere un sopralluogo della commissione di valutazione, che coinvolge gli iscritti del territorio più vicino. Inoltre, utilizzare materie prime di qualità ed essere un po' all'antica sono titoli preferenziali, non a caso la maggior parte di loro sono maestri di pasticceria! Inutile fare elenchi, ma vi farò un nome per tutti, quello del socio fondatore **Lucas Caviezel**, maestro gelatiere, "importatore" della pasticcieria svizzera in Sicilia, insieme a lui il gotha della pasticceria siciliana, quella di una volta, oggi sempre più a rischio di estinzione.

Numerosi i giovani associati, elemento che fa ben sperare per il futuro, anche se gli attuali 52 soci professionisti non sono purtroppo sufficienti a spazzare via dalla categoria gli utilizzatori dei semilavorati industriali, spesso di bassissima qualità, quando addirittura non infestati da additivi di dubbia salubrità nutrizionale. Insomma, al giorno d'oggi, l'industria sta letteralmente fagocitando l'artigianato, quello vero, in un modo alquanto subdolo, conservandone il nome ma insinuandosi nella realtà di tutti i giorni.

Queste sono le premesse che mi hanno portato a **Castelbuono**, cittadina sui monti delle Madonie in provincia di Palermo, lo scorso **27 Febbraio 2012**, per assistere all'assemblea dei soci della **Duciezio**.

Il benvenuto mi è stato dato da **Fausto Fiasconaro**, dell'omonimo bar situato nella piazza del paese, in un modo che migliore è difficile da immaginare: un particolare tortino di riso ha allietato le mie narici e papille gustative, coi suoi profumi e sapori di burro e latte. Inserito un un piccolo scrigno di pastafrolla alla scorza di limone regnava una farcia di riso cotto, ingrediente a vocazione ben diversa ma che in questo caso ha dimostrato la sua doppia attitudine, sia salata che dolce.

Durante l'assemblea dei soci, svoltasi nei locali dell'azienda dolciaria **Fiasconaro**, ben partecipata dalla base come dai nuovi adepti, **Salvatore Farina** ha ripercorso i primi passi compiuti dall'associazione, accanto a lui altri relatori d'eccezione, come **Saretto Pappalardo**, **Nuccio Daidone**, **Don Carmelo Bilardo**, **Lucas**

Caviezel, il Principe **Francesco Alliata**, **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Pietro Piazza di Palermo e **Filippo Di Matteo**, Sindaco di Monreale. **Don Bilardo** ha mostrato con orgoglio il certificato del "Guinness dei Primati" conseguito dai pasticcieri del territorio di **Mazzarino** per aver realizzato il torrone (cubaita) più lungo del mondo, superando i 700 mt e strappando il primato al team di Agrigento, fermatosi "solo" a 672 mt! L'assemblea è stata anche occasione per esporre i nuovi progetti per il futuro, l'itinerante terza **Mostra del Dolce Storico Siciliano,** quest'anno, si svolgerà il **20 e 21 Ottobre** a **Monreale**, in provincia di Palermo, grazie alla disponibilità del Sindaco **Di Matteo** e del prezioso supporto del **Prof. Aricò**, dirigente scolastico dell'IPSSAR Piazza, istituto attualmente impegnato nella diffusione della proprietà nutrizionali benefiche della cucina mediterranea. In chiusura, la Principessa **Vittoria Alliata**, scrittrice, storica e islamista figlia del Principe **Francesco**, ha esposto il suo progetto di istituzione di una scuola di cucina, ottenendo la collaborazione dei ducieziani, basata sui prodotti tipici siciliani, aperta agli italiani ma soprattutto agli stranieri, mettendo a disposizione **Villa Valguarnera** a Bagheria, la propria residenza di famiglia situata a pochi chilometri da Palermo. La Principessa ha auspicato un sorta di risveglio mediterraneo, che brandisca l'arma enogastronomica per vincere la guerra del turismo, oggi fin troppo sottovalutato e non valorizzato come risorsa economica dell'isola.

Prossimamente, l'associazione **Duciezio**, sarà presente in due prestigiose manifestazioni che ne hanno richiesto la presenza: il **23 Marzo** a **Catania**, presso la **Fondazione Condorelli**, e il **24 e 25 Marzo** a **Caltanissetta**, presso un importante evento del **FAI, Fondo Ambiente Italiano**.

L'assemblea si è conclusa con la conferma, per i prossimi tre anni, del precedente direttivo, composto da **Salvatore Farina**, Presidente, da **Nuccio Daidone**, Vice Presidente, **Samuele Palumbo**, Tesoriere e da **Salvatore Daidone**, **Lillo De Fraia** e **Michele Tedesco** in qualità di segretari. Quindi, squadra vincente non si cambia, **Salvatore Farina** continuerà ad essere il motore dell'associazione, ma un motore senza pistoni però non è in grado di fare nulla, in questo caso i pistoni ci sono e il professore li ha trovati proprio tra gli associati, si tratta del Maestro Pasticciere **Nuccio Daidone** e del figlio **Salvatore**, entrambi hanno formato un bel bicilindrico dalle prestazioni invidiabili: consuma poco e rende molto! Infine, è stata aggiunta anche la nuova carica di addetto alle relazioni pubbliche, quella di **Ambasciatore Duciezio**, assegnata per acclamazione a **Nicola Fiasconaro**.

Dopo l'assemblea, non poteva mancare il momento di piacere dedicato al pranzo, effettuto a buffet grazie all'ospitalità dei tre fratelli **Fiasconaro**, di **Giuseppe Migliazzo** e **Sandro Cicero** del ristorante "**Il Palazzaccio**" di **Castelbuono**. Dopo un veloce aperitivo nella piazza del paese, dove ho potuto reincontrare alcuni salumi e formaggi selezionati da **Matteo Turrisi**, della locale enoteca "**Desideri Enogastonomici**", il gruppo si è spostato nel vicino **Palazzo Marzullo**, ex **Palazzo Turrisi-Colonna**, oggi di proprietà del Sig. **Antonio Salerno**, prestigiosa location ricca di riferimenti storici, risalente al periodo a cavallo tra il 1700 e il 1800.

La prima parte del buffet è stata di esclusivo appannagio dei **Fiasconaro**, i quali si sono cimentati in una serie di antipasti puliti e gustosi, senza inutili orpelli e di assoluta sostanza e genuità, piacevoli come difficilmente capita in un catering.

Nicola, **Fausto** e il perennemente defilato **Martino Fiasconaro** hanno creato un'importante azienda, ormai conosciuta i tutto il mondo, grazie ai suoi panettoni. Il colmo, che un dolce tipico della città di Milano abbia portato così tanto successo ad un'azienda siciliana, non riesco ad immaginare lo stessa cosa riferita ad una cassata o ad un cannolo, preparati però da un'azienda del nord! Inoltre, i F.lli **Fiasconaro**, il panettone lo vendono

pure ai milanesi, è proprio come vendere il ghiaccio agli esquimesi! Il segreto? Ricerca continua delle materie prime, preferendo sempre quelle siciliane di qualità, una grande attenzione per i dettagli e tanta professionalità, hanno permesso ai **Fiasconaro** di proporre un rapporto qualità-prezzo invidiabile, mantenendo sapori antichi nonostante la dimensione industriale oggi raggiunta. Tutto ciò, condito con tanto umiltà e, come mi ha confidato **Martino**: "*affrontando tutti i giorni come una sfida*", sempre con l'approccio di colui che ha ancora molta strada da fare. Papà Fiasconaro docet!

La seconda parte del pranzo, costituita da un primo ed un secondo, era stata invece affidata ai due affermati ragazzi del **Palazzaccio**. Con **Giuseppe Migliazzo** in sala e **Sandro Cicero** in cucina, gli ospiti hanno goduto di un risotto con verdure, asparagi, carciofi e zucchinette al profumo di tartufo, seguito da un rostbeef di carne madonita, tanto scondita quanto gustosa, poichè la carne, se ben allevata e cotta con criterio, non ha bisogno di condimenti particolari per essere apprezzata. Per i più esigenti, però, era disponibile il fondo di cottura oppure una senape artigianale realizzata da **Sandro,** quest'ultima aveva un sapore molto ben bilanciato, dimostrando grande piacevolezza insieme alla carne. Paradossalmente, nonostante la sala fosse piena zeppa di pasticcieri e gelatieri, niente dolci a fine pranzo, a parte delle "sfince" con la ricotta portate per l'occasione da **Totuccio Di Marco,** del **Bar Ester** di Bagheria. In verità ciò ha una spiegazione, in quanto i dolci, costituiti da un'ottima colomba pasquale e da torroncini di varia natura, ci erano stati in precedenza offerti dai **Fiasconaro**, subito dopo la conclusione dell'assemblea e quindi prima dell'aperitivo e del pranzo, ma come rinunciare al dolce a fine pasto? Grazie **Totuccio**, se non fosse stato per te...

In conclusione, come di consueto, eccomi a descrivere ciò che mi è piaciuto di più. Impossibile non ricordare il benvenuto castelbuonese col tortino di riso di **Fausto Fiasconaro**, coi quei sapori antichi di cui ho già scritto. Una bella nota di merito va anche al roast-beef di **Sandro Cicero**, qui la bravura è stata tutta nel riuscire a... non condirlo, grande idea dello chef ma complimenti anche alla cottura, da 10 e lode. Dulcis in fundo, devo ricordare il torrone super-artigianale di colui che forse è il più antico torronaro siciliano: **Antonino Licalsi** di **Serradifalco**, in provincia di Caltanissetta. La croccante barretta donatami era estremamente friabile e dalla fattura rustica, le sue molte mandorle, intervallate con qualche pistacchio, lasciavano poco spazio alla pasta di riempimento, il tutto profumava e gustava intensamente di buon miele. Notevole!

moocasa_albumid=5714313517717004145