A Vicari, passavolante, cudduruni e panettone da Sciannaro

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 24 Dicembre 2020 16:49



Qualcuno afferma che un panettiere non possa panificare senza l'uso dei "moderni" additivi definiti eufemisticamente "miglioratori", ma che io chiamo "peggioratori", poichè abbreviano e quindi falsano i naturali processi fermentativi che anticipano la lievitazione. In verità il pane si può tranquillamente preparare senza i "peggioratori", ovviamente organizzandosi con i tempi e adattando ad essi le esigenze della vendita, allo scopo di dimostrare ciò, lo scorso **20 Dicembre 2020** mi sono recato a **Vicari** (PA), paesino montano situato sullo scorrimento veloce **Palermo-Agrigento**, dove ho assaggiato alcuni prodotti tipici del luogo preparati dal **Panificio Da Sciannaro**, mi sono però focalizzato soprattutto sul pane a lievitazione naturale, tecnica che copre quasi la totalità dell'offerta del locale, terminando infine la mia degustazione con il loro panettone veramente artigianale ed anche in questo caso, di recente, è stato fatto un altro importante passo in avanti consistente nell'abbandono del famigerato mix, semilavorato industriale alla base dei sempre troppi panettoni che purtroppo secondo la legge possono anch'essi definirsi artigianali. La seguente recensione l'ho registrata insieme ad **Alessandro Guaggenti** che con **Marta Mazzei** è titolare dell'impresa, con loro collaborano i fratelli **Luca** e **Davide**, i tre fratelli sono inoltre aiutati dalle rispettive consorti. Questa impresa è iniziata nel 2012, dall'esigenza di dar sfogo alla passione di **Alessandro** ed anche di trovare un lavoro stabile e remunerativo, seppur pesante, per le tre famiglie.

{youtube}Hr7-um0INdc{/youtube}

Quindi, un panificio condotto da giovani, con dei prodotti e tecniche di produzione che rispettano la materia prima, ma soprattutto la salute dei propri clienti, con all'orizzonte il settore della pasticceria di prossimo incremento, il perfezionamento del proprio panettone e la formazione che **Alessandro** ha intenzione di voler introdurre nella sua professione, al fine di migliorare l'offerta complessiva dell'impresa di famiglia.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO