Come ti conquisto un paese

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 11 Settembre 2010 22:00


Ho conosciuto **Giuseppe Sparacello** circa un anno fa, grazie a **Salvatore Passalacqua**, produttore della famosa Tuma persa, un antico formaggio siciliano da esso recuperato. Passalacqua, poliedrico casaro, un paio d'anni fa decise di realizzare con **Gaspare Martinez**, maestro cioccolattaio della **Pasticceria Crystal** di Palermo, una pralina che utilizzasse il suo formaggio; una volta tornato a **Castronovo** però parla di questo suo progetto anche con il compaesano pasticcere Sparacello. In me che non si dica, prima che Martinez inizi a realizzare qualcosa, Giuseppe prepara il cioccolattino e lo fa assaggiare al Passalacqua. La pralina è pronta e piace molto al suo ispiratore che diventa subito il suo principale acquirente.

In qualità di frequentatore ed estimatore della zona dei **Monti Sicani**, e dopo aver assaggiato quel cioccolattino che fonde molto bene il cacao con l'ottimo formaggio del Passalacqua, non potevo non visitare la pasticceria di Giuseppe, un giovane di 28 anni con la passione della pasticceria; d'altronde sono perennemente mosso dalla mia curiosità enogastronomica, potente molla che mi spinge a cercare sempre più sapori vecchi e nuovi.

Il 27 Agosto scorso mi sono quindi incamminato alla volta di Castronovo trascorrendo un pomeriggio con Giuseppe Sparacello, nella sua pasticceria **"Dolce tentazione"**.



Giuseppe mi ha raccontato il proprio percorso, la sua è stata una strada che denota intraprendenza e capierbità, condita da tanta passione. Già da ragazzino, Giuseppe, si interessava ai dolci grazie al biscottificio di famiglia nei pressi di Castronovo; dopo il diploma di ragioniere non è stato difficile per lui decidere che strada seguire, approfittando di una breve collaborazione di Gaspare Martinez con l'azienda di famiglia, si consiglia con lui e ottiene di andare a "bottega", a Palermo, nella pasticceria Crystal, ai tempi ancora diretta dal padre di Gaspare. Quegli otto mesi sono molto importanti per Giuseppe, da Gaspare ma soprattutto dal papà dello stesso, maestro pasticcere, impara molti segreti e acquisisce le basi di quella pasticceria tradizionale che lo accompagnerà per il resto della sua attività. Tornato al biscottificio ne fa subito una "palestra pasticcera" e inizia a specializzarsi, frequentando corsi mirati, approfondendo varie tecniche. Arrivato al 2007 arriva finalmente il momento di camminare con le proprie gambe e, come dice lui dopo aver "arrascato tante teglie", apre la pasticceria nel natio paese di Castronovo dove si occupa anche di gelateria, cioccolateria, pralineria, intaglio, zucchero artistico. Le sue produzioni sono all'insegna dell'innovazione nella tradizione, intesa come possibilità di modificare una forma esteriore o di presentazione, mai una ricetta base tradizionale.

C'è però da precisare che a Castronovo, prima dell'apertura della "Dolce tentazione" di Giuseppe, non esistevano pasticcerie e non ne sono esistite per anni e anni; bene penserà qualcuno, un paese con tanti clienti e senza concorrenza ! Purtroppo però così non era in quanto, gli abitanti, erano abituati a prezzi e qualità ben diverse, non da pasticceria bensì da altri esercizi commerciali che evidentemente erano alquanto improvvisati e comunque lontani da qualsiasi principio di qualità.


Giuseppe, tra l'altro, aveva scelto un'altra strada molto difficile da percorrere: quella appunto della qualità a tutti i costi, scelta che gli ha impedito la concorrenza dei prezzi rispetto ai locali preesistenti in paese. Quindi una strada tutta in salita, in un piccolo centro di soli 3500 abitanti come Castronovo, ma Giuseppe, come ho

già scritto, è anche persona caparbia, ha infatti iniziato un'opera di educazione al gusto indirizzata a tutto il paese. C'è da dire che il castronovese non è mica fesso e non ci ha impiegato molto tempo per capire la differenza tra i "cosi ruci" che aveva mangiato fino a prima dell'apertura della "Dolce tentazione", e i "dolci veri" che Giuseppe preparava nel suo locale. Nel giro di pochi mesi la sua pasticceria è diventata molto ben frequentata, ed è riuscito a far apprezzare ai suoi compaesani sia i dolci tradizionali della zona, come la **"taralla"** e il **"pastizzotto"**, che i dolci molto più "moderni" e inconsueti, come lo stesso **cioccolattino alla tuma persa**, il **gelato al fior di garofalo** (un altro formaggio del Passalaqua), ma anche le mousse, le praline, derivate dalla sua passione per il cioccolato, e tanti altri elementi di pasticceria che denotano innovazione e buon gusto. Insomma, Giuseppe, in breve tempo, è diventato una risorsa preziosa ed un punto di riferimento di qualità per tutto il paese, un'arma segreta che il castronovese brandisce quando non vuole fare brutta figura con gli ospiti che magari vengono da fuori !

Questa storia che Giuseppe mi ha raccontato, in quel piacevole pomeriggio trascorso insieme, smentisce tutti coloro che credono sia inutile provare a formare il gusto del consumatore. Io sono profondamente convinto che spiegare la qualità, fare delle comparazioni tra prodotti differenti, in poche parole rieducare il gusto, si può fare, si deve fare, e può dare grandi soddisfazioni e risultati. Giuseppe c'è riuscito addirittura in un piccolo centro, in un intero paese a cui ha cambiato i parametri di valutazione della qualità, e questo è un suo grande merito che nessuno gli potrà mai togliere.

Giuseppe è anche un accanito sostenitore del suo paese, mi ha infatti accompagnato in un piccolo giro turistico, raccontandomi storie e leggende legate ai resti del castello arabo-normanno che sorgeva sulla sommità del monte che ospita Castronovo, a circa 800 metri di altezza.


Io, però, con Giuseppe non ho solo parlato, ho trascorso anche una parte del tempo assaggiando. Ho iniziato con un mio punto debole: il gelato, ebbene si, Giuseppe mi ha stupito !
Mentre dalla gelatiera usciva quella verde colata di gelato al pistacchio ho avuto la possibilità di degustarlo e la prima cosa che mi ha colpito è stato un insolito profumo di... latte che faceva capolino sotto il pistacchio; quando l'ho finalmente portato in bocca il latte l'ho anche sentito al palato e incredulo chiedo come mai. Giuseppe, oltre ad utilizzare prodotti freschi e nessun additivo tranne, come addensante, la naturalissima farina di carrubbe, usa latte fresco ! C'è da precisare che io da tempo, da fanatico del latte crudo quale sono, mi chiedo che risultato possa dare un gelato preparato con esso. **Grazia Invidiata**, dell'omonima azienda agricola di **Collesano**, anch'essa attiva nella promozione del latte, ha più di una volta provato a convincere alla conversione al fresco diversi gelatieri ma senza successo. Infatti, il grasso contenuto in tale latte è variabile, ed essendo questo uno dei parametri fondamentali nella realizzazione del gelato, non ci si può permettere una sua fluttuazione senza controllo. Inoltre, altra difficoltà incontrata dai gelatieri è sul gusto, il quale viene pesantemente influenzato, molte gelaterie non vogliono rischiare di perdere un sapore, anche se sintetico, ma ormai accettato dalla propria clientela.


Giuseppe utilizza il latte fresco anche per altre preparazioni dolciarie, particamente quasi per tutto. Altro punto di forza della pasticceria sono le lievitazioni, che Giuseppe realizza grazie al lievito madre che tiene in laboratorio. Ed ecco quindi dei cornetti preparati da lui e fatti lievitare tutta un'intera notte, oppure i panettoni preparati tutto l'anno e con una lievitazione che complessivamente supera le 20 ore.
Ma "Dolce tentazione" vuol dire anche cioccolato di qualità, scelto con cura come il piacevole dominicano 72% che viene utilizzato per praline, per mousse ma anche per le tavolette; vuol dire anche una crema pasticcera preparata con uova e latte fresco aromatizzata all'arancia, una delle più buone che io abbia mai mangiato, vuol dire riempire una nuvola di bignè; vuol dire un cannolo dalla pasta tradizionale molto ben fatta con una ricotta zuccherata 300/1000; vuol dire anche un gelato al fior di garofalo, che mai mi sarei immaginato di apprezzare, con quel suo

sapore di caramella mou dato tutto dal formaggio, e che si scioglieva in bocca con una pastosità eccellente grazie al latte fresco; vuol dire prepararsi in casa le paste al pistacchio con le produzioni di Bronte ma anche quelle al cioccolato; vuol dire... Potrei continuare per parecchio tempo, rendendomi molto più monotono di quanto io sia di solito, quindi mi fermerò qui, perchè credo di essere stato abbastanza chiaro.

I segreti di Giuseppe Sparacello, secondo me sono solo due, la sua grande passione che da autodidatta lo ha portato a dei livelli da professionista e il latte fresco che lui usa quasi in tutte le preparazioni: è un vero must, un ingrediente segreto che fa la differenza ovunque lui lo utilizzi.

Inoltre, secondo me, ho trovato grande pulizia nei sapori della pasticceria di Giuseppe, di solito è normale che i grassi gironzolino liberi tra un vassoio e l'altro e che il gusto sia sacrificato in nome del risparmio ma non in questo caso.

E' sorprendente come in un piccolo centro si possano trovare grandi professionalità e qualità, Giuseppe Sparacello non è l'unico, ci sono tanti altri casi di pasticceri e chef, senza considerare una miriade di piccolissimi produttori di cibi genuini, che tutti i giorni sono totalmente asserviti alla qualità. Giuseppe rientra in questa categoria senza ombra di dubbio e, nonostante la sua giovane età, sono sicuro che ci riserva, per il futuro, grandi sorprese e soddisfazioni nell'ambito della pasticceria in rispetto della tradizione ma anche con nuove idee che non mortificano, anzi esaltano, le materie prime.

Tutte le foto