Conserve e torte a Caltanissetta

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 04 Luglio 2011 11:10

Si possono trovare diverse motivazioni enogastronomiche per fare una gita a **Caltanissetta**, dalla tradizione del torrone a quella degli amari fino ad arrivare, nella vicina Delia, al particolarissimo dolce intrecciato e fatto rigorosamente a mano chiamato Cudduredda, ma nel mio caso si è trattato delle conserve di **Bartolomeo Di Forti** e delle torte di **Maria Pardi**.

Bartolo, come ormai lo chiamano tutti, è un simpatico signore che, avendo girato il mondo, poco tempo fa si è ristabilito a Caltanissetta, ritrovando quelle radici che sembravano ormai dimenticate. Dopo aver acquisito grande esperienza nella formulazione di preparati e conserve, grazie anche alle sue collaborazioni con le industrie del nord, Bartolo ha deciso di mettere in pratica per se stesso la grande mole di know-how acquisito in tanti anni di lavoro, trasferendo la propria conoscenza delle erbe officinali all'interno delle sue preparazioni.

Così, sotto i miei occhi si sono rivelati una ventina di barattoli colmi delle più disparate verdure, ortaggi e funghi, in un caleidoscopio di colori, profumi e sapori, ma soprattutto consistenze, perchè conservare è bello ma nel rispetto del vegetale da trattare. Su molti vasetti imperava il timo, unica erba aromatica che si riusciva a distinguere facilmente, seguito dal peperoncino e da tante altre, in un'armonica collaborazione tendente al solleticamento del naso e del palato.

Non posso certamente elencare tutti i vasetti, erano veramente tanti, non vorrei privilegiarne nessuno poichè ognuno aveva una sua personalità, comunque bisognerebbe assaggiarli per capirli, ma ne citerò solo uno, anzi, neanche era un vasetto, bensì una specie di segretissimo tartufo nero costituito solo da erbe, in corso di progettazione ed in esemplare unico, che Bartolo non mi ha fatto assaggiare!

Dopo il salato, è bello passare al dolce e quindi, una capatina al nuovo negozio di **Maria Pardi** e **Roberta Cerami** era d'obbligo. Maria e Roberta, "tortiste" per passione, qualche mese fa hanno aperto "**La Torteria di Mani in Pasta**". Locale anomalo rispetto ad una normale pasticceria, infatti da Maria si preparano solo torte su ordinazione, classiche o all'americana, variamente decorate con pasta di zucchero o cioccolato plastico. A malapena sono riuscito a fare un paio di foto alle pasticciere poichè il negozio è sempre affollato, infatti non si vendono solo torte, bensì anche basi pronte, decorazioni e articoli per appassionati di pasticceria, fornendo così un servizio a 360. Vuoi preparare una torta? Allora compri gli ingredienti e te la fai a casa. Ti secca sporcarti le mani di farina? Allora la prepara Maria, come solo a casa si può fare.

moocasa_albumid=5624135009317738929