I Niuri di Capizzi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 24 Settembre 2020 15:45



In un laboratorio di pasticceria le mandorle si possono impiegare in forma di pasta già pronta o tostare nel proprio forno e poi passare al cutter al fine di ottenere lo stesso risultato, ma controllandome meglio la qualità e il livello di tostatura della materia prima, quest'ultimo processo ha però degli svantaggi, se non si sa usare bene il forno la mandorla potrebbe bruciarsi e diventare amara, compromettendo tutta l'infornata a meno che non si operi un'attenta selezione eliminando manualmente gli immancabili "errori" dovuti spesso anche alla differente calibrazione dei semi. C'è però un paesino sui **Monti Nebrodi** chiamato **Capizzi** (ME), in cui si è fatto di necessità virtù, secondo un'antica ricetta probabilmente di origini conventuali e tramandata di padre in figlio, sovra tostando le mandorle si può sfruttare l'effetto **Maillard** portandolo all'esasperazione, ottenendo così una pasta ricca di profumi e sapori fortemente tostati che ricordano distintamente il cacao e il caffè e impiegarla poi nella preparazione di alcune tipologie di dolcetti chiamati in questo "**U Niuru**" e "**U Uccuni Niuru**", cioè "il nero" e "il boccone nero", in essi ciò che un qualsiasi pasticcere butterebbe nella spazzatura è diventato un'originale preparazione, andando a costituire la base di due tra i tanti dolci artigianali tipici di **Capizzi**, in cui la maestria e l'originalità consiste nel saper tostare il suo ingrediente principale in maniera millimentrica ad un passo dalla bruciatura. "U Niuru" è di colore scuro e impiega solo mandorle sovra tostate, mentre invece "**U Uccuni Niuru**" è una variante con al suo interno un bianco cuore di pasta di mandorle non tostate, delicatamente aromatizzato con la scorza di limone.

Così lo scorso **19 Gennaio 2019** mi sono recato presso i **Deliziosi Sapori da Mario** nel cui laboratorio, insieme al titolare **Mario Guarnera**, in rappresentanza di tutti i produttori di **Niuri** del paese, ho registrato un breve video esplicativo di come si preparano questi particolarissimi dolcetti. E' venuta fuori una semplice ricetta composta da farina, zucchero e pasta di mandorle mescolati con acqua, cannella e chiodi di garofano, impiegante le già citate mandorle "da spazzatura", capace di donare ai fortunati assaggiatori le tipiche note tostate di cacao e caffè senza aver impiegato gli ingredienti stessi.

{youtube}Wi_Lqg3qr64{/youtube}

I **Niuri** e tanti altri originalissimi dolcetti artigianali a base di mandorle si possono trovare solo nel paesino di **Capizzi** presso le seguenti tre rivendite, in ordine alfabetico di famiglia:

Bar Roma

dei F.lli Giaimi 0935-934169

Deliziosi sapori da Mario

di Mario Guarnera 0935-934307

Bar Millennium

dei F.lli Merletto 0935-933146

