Il Panettone Siciliano adesso c'è!

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 06 Dicembre 2012 10:00

Prima di parlare di **Panettoni Siciliani**, bisognerà spendere due parole sull'**AMPI**, l'Accademia Maestri Pasticceri Italliani, che ha nel suo statuto delle regole molto restrittive. Lo scopo dell'Accademia è quello di promuovere l'operato dei Maestri Pasticceri italiani, essi, infatti devono firmare una sorta di abiura sull'utilizzo dei semilavorati, ormai dilaganti nelle pasticcerie, sottoporsi ad esami annuali condotti alla cieca dagli associati stessi e dimostrare la propria crescita professionale e di relazione con gli altri Maestri dell'associazione. Far parte dell'Accademia è quindi un grosso impegno che, in tutta Italia, solo in 50 sono riusciti finora ad onorare, ma per nostra fortuna ben 5 di questi li abbiamo in Sicilia, disposti tra Palermo e la sua provincia essi, rigorosamente in ordine alfabetico, sono:

Antonino Accardi
Via G.Amoroso, 1/3/5 Palermo
www.accardipasticceria.com

Salvatore Cappello
Via Colonna Rotta, 68 - Palermo
www.pasticceriacappello.it

Giovanni Pace
Consulente di pasticceria
pace.giovanni@alice.it

Santi Palazzolo
Via Nazionale, 123 - Cinisi (PA)
www.pasticceriapalazzolo.com

Carmelo Sciampagna
Via Agrigento, 17 - Marineo (PA)

Il **Panettone Siciliano** è stato presentato, per la prima volta, lo scorso **Mercoledì 5 Dicembre 2012** presso il **Mondadori Center di Palermo**, sul tardo pomeriggio. I 5 Maestri Pasticceri che lo hanno ideato, aiutati da un "padrino d'eccezione", **Gaetano Basile**, storico e scrittore, profondo conoscitore della gastronomia siciliana, hanno sollevato il velo, per l'occasione costituito dalla bandiera della Regione Siciliana, ad uno dei prodotti più buoni da essi mai realizzato.

Già da un paio d'anni il gruppo siciliano dell'**AMPI** smaniava per poter dimostrare le proprie capacità tecniche e di collaborazione ai colleghi del continente, ma fino al loro recente Simposio Nazionale svoltosi a Brescia ad inizio Novembre 2012, nulla si era mai riuscito a concretizzare, poi finalmente si è accesa la classica lampadina, con l'approssimarsi delle feste e con la lunga tradizione che i 5 avevano in materia di lievito madre, gli sarà venuto spontaneo pensare a realizzare un Panettone, siamo siciliani ma sempre un bel po' esterofili! Quest'impresa è importante per la bontà che ci ha regalato, ma soprattutto per la cosa che simbollicamente rappresenta: un miracolo associativo. E' risaputo, e ho scritto parecchio a tal proposito, che l'associazionismo isolano non è certamente ai massimi livelli, eppure, è una delle soluzioni che potrebbe permettere all'agroalimentare siciliano di cavalcare la globalizzazione, invece di subirlo supinamente. I 5 dell'AMPI hanno dimostrato come si possono

mettere da parte gli individualismi e le rivalità, anche tra pasticceri, e creare qualcosa di straordiario, non a caso **Accardi, Cappello, Pace e Palazzolo**, sono anche membri fondatori dell'**Associazione Culturale Duciezio**, la creatura del Prof. **Salvatore Farina** che ha come scopo la salvaguardia dell'opera dei Maestri Pasticceri e dei dolci storici siciliani, altra grande prova di concomitanza d'intenti.

Ai 5 Maestri sono bastate pochissime settimane per stilare un rigido disciplinare comune, mettendo a frutto la loro lunga esperienza nella produzione di Panettoni artigianali. Ovviamente, quando possibile, tutte le materie prime utilizzate sono fresche e siciliane, tranne che per quegli ingredienti, pochissimi, che non produciamo in maniera eccellente, come per esempio il burro, trovato in questo caso nelle pianure della Normandia oppure la costosissima vaniglia, utilizzata esclusivamente in bacche. Si è scelto quindi di seguire la strada dei prodotti di qualità, con quel tocco di sicilianità costituito dai particolarissimi canditi, costituiti da fichi ammorbiditi nel Marsala e scorze di arance siciliane autoprodotte, ma anche da una golosa copertura al cioccolato, fondente o al latte, tempestata di mandorle, pistacchi, noci, nocciole, granella di zucchero e scorze d'arancia candite. Inoltre, il gruppo, ha studiato una sorta di imprinting costituito da una mix di aromi naturali, assolutamente segreto, che caratterizza in modo particolare il profumo ed il gusto del Panettone.

L'opulento trionfo di sapori risultante dalla ricetta è marcatamente preceduto dal profumo emanato da tutte queste bontà; al palato, durante la breve degustazione che sono riuscito a compiere, esso risulta essere particolarmente morbido ma soprattutto soffice, sciogliendosi letteralmente in bocca, con un gusto principalmente di burro, che però non sdegna e che, anzi, invoglia alla prossima fetta, e con un persistente aroma di agrumi che rimane a lungo in bocca.

Il **Panettone Siciliano** sarà venduto a partire dall'**8 Dicembre 2012**, esclusivamente nei punti vendita dei produttori, costerà **18 euro** e peserà un chilogrammo, ma fatto quasi esclusivo, verrà prodotto tutto l'anno, con buona pace dell'enogastronomo nazionale **Davide Paolini**, il quale da tempo sostiene come sia preferibile assaporare il Panettone in estate piuttosto che solo a Natale. A qualcuno il prezzo di vendita potrebbe sembrare caro, ma vorrei che mi si spiegasse perchè si è disposti a pagare una normale torta 18 - 20 euro al chilo ed invece allo stesso prezzo, un panettone realmente artigianale, che comporta una mole di lavoro e di attenzioni enormemente maggiore rispetto alle normali preparazioni dolciarie, sembra troppo costoso, ripiegando quindi sul solito industriale da ipermercato a 3,50 euro o, peggio, facendoci fregare i denari da un finto artigianale oppure da un industriale a quasi lo stesso costo, solo perchè lungamente osannato da una pubblicità natalizia martellante. Cos'è il finto artigianale? Tanti locali stanno seguendo la moda del panettone appena sfornato, preparandolo però con una polvere, con un po' d'acqua e alcuni canditi aggiunti all'ultimo momento; dopo qualche ora di lievitazione a base di lievito chimico, ecco il vostro "buonissimo" panettone appena sfornato che di artigianale ha, appunto, solo il forno del bar, della pasticceria o del panificio sotto casa! Praticamente uguale all'industriale da 3,50 euro ed a quasi lo stesso prezzo del **Panettone Siciliano**, ma zeppo di ingredienti in polvere, aromi di sintesi, conservanti, emulsionanti e additivi più o meno dannosi per la salute. Ormai siamo arrivati alle festività di fine anno, comprate meno panettoni quest'anno, regalatevene uno solo, ma buono, se non volete farlo per il vostro palato, fatelo almeno per la vostra salute.

moocasa_albumid=5818611765415265681