Il Pistacchio di Librizzi ovvero Dolce Florio

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Luglio 2022 05:11



Sull'altare della fretta si bruciano spesso profumi e sapori, ma c'è sempre qualcuno che va contro corrente, a volte per spirito di contraddizione oppure, come nel caso di **Arnaldo Ocello**, grazie ad una grande passione per il... pistacchio. Infatti **Arnaldo**, da bravo pasticcere qual'è, ha scelto di molire lentamente e a pietra pistacchi, nocciole dei **Nebrodi** e mandorle, tutti rigorosamente siciliani. Questa tecnica di molitura richiede decine di ore, ma il prodotto finito è praticamente puro e intonso nei profumi e sapori proprio perchè la lentezza del processo permette di non superare la temperatura di circa 26 gradi nella materia prima in lavorazione, preservando così le caratteristiche organolettiche, ma soprattutto quelle nutrizionali, come ad esempio gli antiossidanti presenti nella frutta secca nonostante le medie tostature impiegate. Tornando alla passione, ad **Arnaldo** non basta produrre le sue paste pure di pistacchio, ma da vero amante del pistacchio lo cura dalla sua coltivazione nei terreni di famiglia a **Librizzi** (ME), poi lo raccoglie, lo sguscia e infine lo lavora, insomma questa si che è dedizione! Le prove condotte per creare il primo impianto sono state molte, ma chi avrebbe mai pensato di riuscire a coltivare circa 800 piante di pistacchio sui **Monti Nebrodi**? Pertanto, per tali motivi non mi sento di definire i prodotti di **Dolce Florio** dei semilavorati, nei suoi barattoli ci sono vere gocce di sudore di **Arnaldo**, tranquilli ci sono finite solo metaforicamente, che però fanno la differenza ed infatti, nonostante l'elevato rapporto qualità/prezzo, tali prodotti non sono, non possono e non devono essere per tutti, ma solo per i migliori, solo per coloro che comprendono la parola qualità, comunque i "semilavorati" di **Dolce Florio** non basterebbero per tutti!

Il laboratorio di **Arnaldo** è nato alcuni anni fa come appendice del rinomato **Ristorante Florio** e con esso collabora, questo è gestito da mamma **Maria Tindara Florio** e dai suoi figli, insomma una famiglia e un'impresa a Km0, come ho già scritto in un altro articolo in cui ho raccontato la storia degli **Ocello**.

Nel seguente video, registrato lo scorso **28 Giugno 2022**, ho assaggiato insieme ad **Arnaldo** i suoi prodotti focalizzandomi però solo sulle paste pure, quelle mono ingrediente, ma le varianti sono numerosissime e quindi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza, ma sempre nell'ottica del rispetto delle materie prime, del palato e soprattutto della salute umana, ad esempio nella crema di pistacchio i grassi aggiunti sono i costosi olio di girasole e burro di cacao! Questo vuol dire acidi grassi saturi ridotti al minimo a vantaggio di polinsaturi e insaturi.

{youtube}MytroUmu0LI{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO