

Una ricotta come non l'avete mai mangiata

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 05 Aprile 2010 01:00



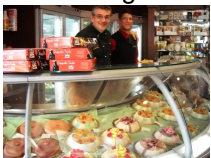
"Non è un cioccolattino, ma è musica per il palato", ecco come ha esordito Saverio D'Anna, titolare della pasticceria L'Albatro, al mio arrivo per la presentazione in anteprima assoluta della sua nuova creazione avvenuta il 3 Aprile nel suo locale. Già autore della "Coppola torta", una cassata a forma di coppola siciliana che ha riscosso un ottimo successo, Saverio non poteva certo stare con le mani in mano e si è inventato, in occasione dell'imminente Cannoli & Friends, il capolavoro dell'arte cioccolattiera da lui chiamato "Sinfonie di ricotta". La scelta del nome deriva dai nove gusti previsti per il cioccolattino che richiamano la nona di Beethoven ma, secondo me, potrebbe avere anche un'altra spiegazione: "sinfonia" in quanto tutti i sapori collaborano insieme come in un'orchestra e "ricotta" grazie al cuore costituito appunto da ricotta. Con una tecnica inventata da Saverio, sfruttando degli stampi in silicone particolari, vengono realizzate delle palline di ottima ricotta fresca di pecora, quella utilizzata da Saverio proviene dal paese di Villarosa in provincia di Caltanissetta, queste ultime vengono poi ricoperte da un primo strato di burro di cacao e cioccolato, quindi è la volta di granelle varie che vanno a caratterizzare i singoli gusti, infine il tutto viene ricoperto con un ulteriore strato di burro di cacao e cioccolato.



Il risultato è spettacolare, sembra un cioccolattino ma in effetti non lo è perchè il ripieno di ricotta ci riporta ai dolci della terra siciliana che poco hanno a che fare con la cioccolateria, infatti la ricotta c'è e si sente. Saverio D'Anna, oggi quarantanovenne, è figlio d'arte, il papà Antonio, scomparso nel 1996, ha lasciato il laboratorio a Saverio, il quale, già padrone delle tecniche dell'arte pasticciera, ha preso le redini della bottega traghettandola verso una modernità fatta di pochi zuccheri e dolci tradizionali rivisti e corretti; esempio tipico è la cassata "infocchettata" da lui modificata togliendo la glassa e la frutta candita. E pensare che il padre di Saverio aveva collaborato con il famoso Gulì che, nel dopoguerra, utilizzò la frutta candita colorata come decorazione della cassata dando vita a quel dolce barocco come oggi noi lo conosciamo.



Ma veniamo alla degustazione, ai sei gusti attualmente disponibili, entro l'inizio di Cannoli and Friends dove le "Sinfonie di ricotta" saranno ufficialmente presentate, si aggiungeranno altre tre versioni con la ricotta interna aromatizzata agli agrumi di Sicilia. Ecco i magnifici sei al momento disponibili: cioccolato 53% madagascar e granella di mandorle, cioccolato 53% madagascar e frammenti di cialda croccante, cioccolato bianco e granella di pistacchio, cioccolato bianco e granella di amaretto, cioccolato al latte e granella di cocco, cioccolato bianco e granella di cocco. Tutti i gusti che ho assaggiato non erano eccessivamente dolci, le varianti che si sono fatte notare per la loro dolcezza sono state quelle con il cioccolato bianco anche se comunque si sono mantenute abbondantemente sotto la soglia della stucchevolezza. Il profumo del madagascar 53% è inconfondibile e, secondo me, crea un connubio perfetto tra ricotta e guscio esterno, inoltre il piacevole contrasto, amaro moderato del cacao e dolce moderato della ricotta, arricchendosi delle note acidule del cioccolato in questione e a prescindere dalle granelle utilizzate, crea veramente una sinfonia, una sinfonia di ricotta., sicuramente i miei



preferiti. I segreti di Saverio sono principalmente due: la tecnica e l'alta qualità delle materie prime utilizzate, non a caso Saverio è fondatore e Presidente dell'ASPEC, Associazione Siciliana Pasticcieri e Cuochi, i cui soci usano solo materie prime tracciabili e del territorio. Nata con lo scopo di combattere il pasticciere "assemblatore" di semilavorati, l' ASPEC rappresenta un'importante iniziativa nel panorama della pasticceria siciliana alla quale si può solo augurare di fare grande proselitismo. A proposito di materie prime, Saverio è uno dei pochi pazzi che fa in casa le scorze dei cannoli, le arance candite e tanti altri ingredienti; D'Anna non si limita alla

Una ricotta come non l'avete mai mangiata

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 05 Aprile 2010 01:00

scorza bensì candisce tutte le mezze arancie, polpa compresa, e posso garantire che, il gusto di tale canditura, mi ha ricordato quello delle "bucce" di mia madre ma anche quello più recente delle scorzette ricoperte al cioccolato di Pierpaolo Ruta della Dolceria Bonajuto di Modica, delle quali ho già parlato su queste pagine.



Infine, nonostante la passione che Saverio dimostra nel suo lavoro, le "Sinfonie di ricotta" dovranno pur essere vendute e quindi sono passato a chiedere un prezzo orientativo, a tal proposito mi è sembrato che Saverio avesse le idee ben chiare, mi ha infatti subito comunicato un prezzo di vendita al pubblico compreso tra i 25 e i 30 euro al chilo che, mi sembra, sia un costo assolutamente adeguato, considerando la qualità dei prodotti usati e la manodopera altamente specializzata richiesta dalla sua complessa lavorazione. A questo punto, preparandomi alla degustazione dei tre futuri gusti agli agrumi che, probabilmente, saranno oggetto di un laboratorio del gusto di Cannoli and Friends, vi lascio con il titolo del mio articolo, "**Sinfonie di ricotta**", **la ricotta come non l'avete mai mangiata**, magari diventa uno slogan promozionale !

Bibliografia e riferimenti:

Pasticceria L'Albatro: www.dymmy.it/lalbatro
ASPEC Sicilia: www.aspecsicilia.it

[Tutte le foto delle Sinfonie di ricotta](#)