

Uno Spinnato in giacca nera a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Maggio 2016 20:53



La pasticceria che si può trovare in **Sicilia** è rinomata per varietà e per tradizione, ma se andiamo a scavare a fondo, ci accorgiamo che purtroppo lo scenario attuale, sul fronte della qualità, soprattutto nei centri cittadini più grandi, è molto povero a causa dell'adozione dei semilavorati industriali che ormai sono molto diffusi. A coloro che mi chiedono un parere su dove acquistare i dolci, dico sempre che nella città di **Palermo** esistono solo tre pasticcerie, due perchè le conosco e la terza, pur non sapendo qual'è, voglio però sperare che esista. Lo scorso **20 Maggio 2016**, però, in una conferenza stampa è stato presentato il nuovo progetto di pasticceria dell'**Antico Caffè Spinnato**, un locale storico di Via Principe Belmonte, inserito in quello che è considerato il salotto di **Palermo**, evento grazie al quale si potrebbe finalmente occupare quel terzo posto a me prima sconosciuto. Evidentemente, **Riccardo Spinnato**, responsabile della gestione dei punti vendita, ha ritenuto di dover ulteriormente migliorare e, come vedremo più avanti, anche internazionalizzare, la precedente offerta dell'azienda di famiglia, oggi arrivata alla quinta generazione. Gli obiettivi degli **Spinnato** hanno trovato un mezzo per essere realizzati coinvolgendo **Maurizio Santin**, un nome molto conosciuto dai telespettatori appassionati di pasticceria, che però, da professionista quale egli è, ha introdotto non solo nuove ricette e revisionato l'esistente offerta, ma anche quella sana pratica che si chiama disciplina in laboratorio, d'altronde come **Escoffier** ci ha insegnato, essa sta alla base di ogni buona cucina e quindi laboratorio, uno dei segreti dei maestri francesi. Il quadro viene completato dalle convinzioni personali in materia salutistica di **Riccardo Spinnato**, quindi sono banditi i semilavorati industriali e vengono impiegate le migliori materie prime disponibili sul mercato.



L'incontro tra **Riccardo** e **Maurizio Santin** è avvenuto casualmente nel 2015, durante una visita del "milanese" al celebre caffè di via Belmonte, in occasione di uno dei numerosi corsi di quest'ultimo presso la **Cappello Pastry Academy**, in questo caso scuola in veste di "galeotto manzoniano". Tra i due c'è stata subito una comune visione d'intenti che poi ha portato **Santin a Palermo** non con il solito rapporto di collaborazione saltuaria, ma con una vera e propria integrazione nell'organico dell'azienda, egli ha infatti preso casa sopra il laboratorio di Piazza Castelnuovo, mantenendo solo gli impegni di docenza presso la **Cast Alimenti** e **l'Alma**, nonché la collaborazione con il **Gambero Rosso**.



Maurizio Santin, noto per la sua predilezione della giacca nera in luogo della classica bianca, da me [in passato già video-intervistato](#) su questo sito web, è quindi la figura principale, quella di maggiore risonanza mediatica e professionale dell'**Antico Caffè Spinnato**, ma durante i suoi momenti di assenza che seppur ridotti comunque ci saranno, egli ha scelto, come suo rappresentante e quindi responsabile del laboratorio, **Fabrizio Cannone**, un giovanissimo pasticcere palermitano di appena 23 anni anch'egli, guarda caso, vecchia conoscenza di **CucinArtusi.it**, proveniente dalle esperienze del **Culinary Team Palermo** e da numerose gare internazionali e cucine europee. Come ho già scritto in passato, [il futuro della pasticceria è femmina](#), infatti, insieme a **Santin** c'è anche **Simona Piccolini**, un'altra lombarda trentenne ma di **Abbiategrasso**, centro a ridosso della periferia milanese, sua fedele collaboratrice desiderosa di seguire il maestro, ma anche di conoscere la pasticceria siciliana e la **Sicilia** stessa, finalmente il flusso migratorio dei lavoratori si inverte, dirigendosi dal nord al sud! Infine, anche se non era presente durante la mia lunga visita al laboratorio, nella squadra c'è anche il trentenne palermitano **Alessandro Alberti**, dedicatosi alla pasticceria dopo la maturità scientifica, vanta già un buon curriculum completato da un anno trascorso alla Cast Alimenti. Queste sono le figure che hanno integrato l'ampio laboratorio di **Spinnato** dedicato a dolce e salato che oggi conta più di 20 dipendenti, realtà inserita in un'azienda a conduzione familiare con papà **Mario**, mamma **Assunta** ed i figli **Roberto** e **Riccardo**, per un totale che supera i 70 dipendenti.

Uno Spinnato in giacca nera a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Maggio 2016 20:53

Il progetto **Spinnato**, però, non si ferma alla pasticceria, **Riccardo** me lo ha descritto come una sorta di piattaforma con l'obiettivo dell'estero che non veicolerà solo dolci, ma anche i prodotti di tante piccole aziende siciliane che producono eccellenza e che non hanno la forza di uscire fuori dai confini regionali. In questo progetto, però, la parola d'ordine sarà gradualità, l'azienda **Spinnato** ha già iniziato ad esplorare i mercati statunitensi, inglesi e cinesi, ma i passi verranno compiuti poco alla volta.

Santin, appena arrivato, ha revisionato l'offerta esistente della pasticceria moderna, non intervenendo però sulla tradizionale siciliana, ed ha aggiunto alcune sue elaborazioni, di cui una dedicata alla famiglia **Spinnato**, da cui il nuovo dessert prende anche il nome. Ovviamente, ho avuto modo di assaggiarne alcune in versione mono porzione.



Pistacchio e ricotta

Con questo dessert sono stato inizialmente accolto da un insolito leggero profumo di anice, poi al palato è stata una sinfonia di pannosità e pistacchio con un finale salato, un risultato eccellente che ha collocato questo abbinamento tra i miei preferiti, insieme alla mousse **Spinnato** che vedremo più avanti.



Pistacchio e panna

Soluzione molto più delicata della precedente, forse anche troppo se rapportata ad essa, ma i gusti sono gusti e l'offerta deve essere varia, infatti anche questo dessert ha un suo pubblico estimatore, paradossalmente però ho riscontrato più pannosità nel precedente assaggio con la ricotta che in questo, in cui la panna è un sapore principale. Gentilissimo anche il pistacchio, in controtendenza con la sua rappresentazione cromatica che invece fa supporre una sua predominanza.



Delizia al limone

Altro capolavoro, stavolta in "giallo", firmato **Santin**, il limone sappiamo bene è una brutta bestia da dosare, ma dopo un primo approccio con i profumi di una suadente confettura al limone, l'assaggio è stato all'altezza della situazione con gli inserimenti cioccolatosi che hanno reso tutto l'insieme stranamente armonico non permettendo all'agrumi di straripare. Una candida decorazione di marshmallow completava l'effetto cromatico.

Uno Spinnato in giacca nera a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 22 Maggio 2016 20:53



Mousse Spinnato

Nata dalla voglia di utilizzare il caffè, una delle attività più conosciute della famiglia, in questa mousse è invece diventato un tutt'uno con gli altri ingredienti che la compongono. Caffè, nocciola, cioccolato e limone, hanno creato un unico sapore che da oggi si potrebbe chiamare gusto **Spinnato**, da ciò si potrebbe prendere spunto anche per il gelato. Il colore nero-ramato e l'uso del cioccolato, invece, ha spostato il dolce dalla parte di **Santin**, suo ideatore, in sostanza un dessert molto rappresentativo del nuovo asse **Palermo-Milano**, condensabile nella frase: **uno Spinnato in giacca nera a Palermo** oppure più sinteticamente **Black Spinnato**.

Ovviamente, la scelta della qualità può avere un effetto sui prezzi, in questo caso a causa di due principali parametri: le materie prime ed l'esclusiva cornice in cui si può consumare l'offerta. Invece, nel caso di **Spinnato**, i prezzi praticati non sono per niente esagerati, anzi, se paragonati a prodotti analoghi offerti in altre città d'Italia, piccole e grandi, dopotutto rimangono in linea con il mercato palermitano, ma soprattutto rispettano un ottimo rapporto qualità/prezzo.



La strada intrapresa dalla famiglia **Spinnato** è emblematica di come bisogna evolversi verso la qualità e verso l'estero, se si vuole mantenere una condizione di leadership nel settore, non ci sono alternative per soddisfare le sempre crescenti esigenze dei clienti, soprattutto con la grande immagine che **l'Antico Caffè Spinnato** ha sempre avuto e che quindi continuerà sempre di più ad offrire, inoltre, essa stende un ponte con quella internazionalizzazione che oggi dovrebbe essere un must per tutte quelle aziende siciliane che hanno la possibilità di accedervi. In questi ultimi anni, la **Sicilia** sta vivendo un momento di notorietà enogastronomica all'estero, e per estero intendo anche l'Italia, che forse non ha mai avuto in tutta la sua millenaria storia, bisogna quindi approfittarne portando i nostri prodotti presso il consumatore nel mondo, non importa se via e-commerce o con punti vendita in loco, d'altronde **Farinetti** con **Eataly** c'è lo ha insegnato, lui lo ha realizzato con successo con i prodotti dell'agroalimentare italiano, noi facciamo con quelli siciliani: adesso! Siamo già in ritardo.

moocasa_albumid=6287412329259365409