A Catania, una mostra del dolce sempre più Duciezio

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 01 Dicembre 2013 23:07



La mostra itinerante del **Dolce e Gelato Siciliano**, che la **Duciezio**, Associazione Culturale della Dolceria, Pasticceria, Gelateria siciliana, organizza ormai da 4 anni, lo scorso **23 e 24 Novembre 2013** si è stavolta svolta a **Catania**, nella preziosa cornice del **Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena** situato a Piazza Dante. La **Duciezio**, come ho avuto modo di scrivere diverse altre volte, raccoglie i migliori pasticceri e gelatieri che abbiamo in **Sicilia**, con un occhio di riguardo ai maestri, depositari di un'arte ormai in via di declino poichè incalzata dalla praticità dei semilavorati. Lo scopo dell'associazione è promuovere proprio gli artigiani veri, coloro che cercano di fare le cose "all'antica", ma anche divulgare le nostre tradizioni dolciarie, esempio di storia e di cultura che personalmente accomuno ai piatti della nostra cucina e che io classifico come beni culturali, al pari di un duomo piuttosto che di un castello o un tempio greco!

Aggregare più di 50 soci è sicuramente un gran bell'esempio di associativismo, attività della quale abbiamo molto bisogno nella nostra isola, ma evidentemente in questo caso c'è stato un collante, un amido che ha rassodato i soci, tenendoli assieme per ben 4 anni, egli è il Prof. **Salvatore Farina**, docente di scuola superiore, appassionato di fotografia, scrittore, grande conoscitore di tradizioni e della pasticceria siciliana, guardacaso ideatore e Presidente della **Duciezio**.

Sabato 23 Novembre si è svolta una gara riservata agli alunni degli alberghieri dal tema "**Torta di Mandorla e Crostatina Maria Stuarda**", tenutasi presso l'**IPSSAR Karol Wojtyla** di **Catania** diretto dal Prof.**Giovanni Previtera**. Gli elaborati dei concorrenti sono stati valutati dalla seguente giuria:

Milena Novarino, giornalista di Pasticceria Internazionale e presidente della giuria;
Nuccio Daidone, Vice Presidente Duciezio e titolare dell'omonima pasticceria di **Catenanuova** (EN);
Salvatore Caggegi, socio fondatore Duciezio e titolare dell'omonima pasticceria di **Randazzo** (CT);
Antonino Ferale, socio fondatore Duciezio e titolare della pasticceria San Giorgio di **Catania**;
Angelo Motta, socio fondatore Duciezio e titolare dell'omonima pasticceria di **Paternò** (CT);
Santo Musumeci, socio fondatore Duciezio e titolare dell'omonima pasticceria di **Randazzo** (CT);
Saretto Pappalardo, socio fondatore Duciezio e titolare dell'omonima pasticceria di **Misterbianco** (CT);
Francesco Privitera, socio sostenitore Duciezio e titolare dell'omonima pasticceria di **Catania**;
Rosario Zappalà, socio fondatore Duciezio e Maestro Pasticcere di **Messina**.

I vincitori sono stati:

1 AMICO CLAUDIA-SEN. DI ROCCO “CALTANISSETTA”

2 PALAZZOLO ANDREA-ARCHE’ "CATANIA"

3 SCRIVANO ANDREA-E.MEDI "RANDAZZO" CT

Altri partecipanti:

PIRRUCCIO SALVATORE-PALAZZOLO ACREIDE “SIRACUSA”
BONANNO RITA-PIETRO PIAZZA “PALERMO”
CRISTALDI FRANCESCO-KAROL WOJTILA “CATANIA”
DI MAURO RICCARDO-KAROL WOJTILA “CATANIA”
DENNI SIGGIA-VETRANO SCIACCA “AGRIGENTO”
LUCA SALVATO-VETRANO SCIACCA “AGRIGENTO”

SCAFIDI SABRINA-PIETRO PIAZZA “PALERMO”
PITTALA’ VERONICA-E.MEDI "RANDAZZO“ CT
CAMPIONE SALVATORE-ARCHE’ “CATANIA”



Domenica 24 Novembre, invece, è stata allestita la mostra del dolce e gelato nei lunghi porticati del già menzionato **Monastero dei Benedettini**. Partecipando per la terza volta alla manifestazione, mi sono potuto rendere conto di quando essa sia cresciuta nel corso degli anni, diverse new-entry hanno fatto la loro comparsa tra i tavoli in esposizione, tra le quali ricordo la "**spina santa**", della Badia di Santa Croce a Caltanissetta, un rarissimo esempio di pasticceria conventuale artistica a chiaro sfondo religioso, ma anche la **Pasta Reale di Tortorici**, rappresentata da **Isabella Catalano** del **Panificio e Biscottificio Artigianale Ciancio**, della quale mi sono già occupato in passato e che contrariamente a ciò che si possa pensare, non è realizzata con le mandorle bensì con le nocciole, frutto che abbonda sui **Monti Nebrodi**, luogo dove il paese di **Tortorici** (ME) è situato.



La **Mostra del Dolce e Gelato Siciliano**, però non è fatta solo di dolci antichi, a volte essa concede anche spazio a delle novità, in questo caso di particolari chicche. Infatti, cercando tra i tavoli allestiti, nella postazione dedicata alla degustazione, ho trovato **Divine Delizie**, una nuovissima impresa nata dall'idea di **Rosa Scudera** e realizzata dal pasticcere **Agostino Nuzzi**, entrambe di **Gela** (CL). **Rosa**, da un incontro con **Salvatore La Lumia**, enologo e titolare della cantina **Tenuta Barone La Lumia** di **Licata** (AG), ha pensato di utilizzare il **Nikao**, un particolare Nero d'Avola passito del Barone, per creare una sorta di ganache da inserire in un cioccolattino. Fin qui non ci sarebbe nulla di eclatante, a parte il fatto che il **Nikao** è uno dei vini che mi piacciono di più, ma la peculiarità dei nuovi cioccolattini, ancora in fase di "sviluppo", è quella di avere, secondo me, quasi tutte le caratteristiche che li possono far definire salutistici. Ebbene, a parte le calorie, che sicuramente non ne consigliano un consumo in grandi quantità, alcune peculiarità dei cioccolattini sono molto interessanti, secondo quanto affermato da **Rosa** e da **Agostino**, la ganache al Nero d'Avola è stata realizzata senza l'aggiunta di zuccheri, se non quelli contenuti naturalmente nelle materie prime utilizzate, senza farine, rendendo così il prodotto accessibile ai celiaci, e infine senza grassi animali, utilizzando solo il burro di cacao contenuto nel cioccolato, il tutto è poi stato ricoperto da un sottilissimo strato di ottimo Valrona 60%. Lo scopo finale sarà quello di eliminare anche i grassi vegetali idrogenati attualmente presenti nella pasta di cacao usata nel ripieno per poter definire completamente salutistici i nuovi prodotti. Dal punto di vista sensoriale li ho trovati veramente coinvolgenti poichè, anche se il **Nikao** in versione ganache poco si fa riconoscere, l'effetto complessivo è però quello di avere una piccola orchestra in bocca, complice anche la relativa morbidezza del Valrona, senza spigoli aromatici particolari, con quella sua caratteristica leggera acidità, tipica delle piantagioni sudamericane, che si è legata benissimo con la delicata alcolicità del ripieno. Un altro ripieno, stavolta a base di marsala, completa la serie e non è detto che non se ne aggiungano altri.



Altra chicca della giornata è stata l'esibizione del Maestro Gelatiere **Santo Musumeci** da **Randazzo** (CT), seguito poi da **Antonio Cappadonia** da **Cerda** (PA) coadiuvato da **Luigi Romana** da **Caltavuturo** (PA), che hanno prodotto dei piacevoli sorbetti alla maniera antica, grazie solo alla refrigerazione del ghiaccio e a tanto olio di gomito! **Antonio Cappadonia**, noto grazie ai suoi gelati ed alla pluriennale direzione tecnica dello Sherbet Festival di Cefalù, ha approfittato della manifestazione per montare una sorta di percorso a cartelli che illustrava l'antica produzione dei gelati con la neve. Tale pratica, tra l'altro, è diventata un format intitolato "**Nevaioli e Gelatieri - il gelato prima del frigorifero**", che il Maestro **Cappadonia** replica recandosi nelle varie sedi delle "neviere", alcove naturali o artificiali che una volta erano utilizzate per conservare e proteggere la neve da gelato oppure sottoforma di mostra itinerante in eventi vari. Per l'occasione **Antonio**, mi ha illustrato il nuovo progetto di gelateria che egli intende realizzare entro l'anno prossimo a **Cerda** (PA), suo paese natale, ma ha anche liberamente discettato sul ruolo che l'alimentazione moderna oggi ricopre nella nostra società. Egli auspica un nuovo umanesimo, una nuova consapevolezza che guidi il consumatore a non farsi del male col cibo, enunciando una sorta di pensiero dal quale secondo me, si può codificare la "**Filosofia Cappadonia**", applicandola al gelato esattamente come **Ciccio Sultano**, bistellato Michelin di **Ragusa**, ha plasmato la sua, creando così la famosa "**Variante Sultano**" ed applicandola poi ai piatti del suo ristorante. Che sia il momento di definire **Antonio Cappadonia** come il **Sultano del Gelato**? In fin dei conti, il sorbetto che arrivò in **Sicilia** secoli fa, lo portarono gli arabi!



Durante il convegno, svoltosi nel pomeriggio, **Salvatore Farina** ha moderato gli interventi di **Milena Novarino**, Direttrice della rivista **Pasticceria Internazionale**, testata sempre in prima fila nella sponsorizzazione e promozione delle attività di qualità del settore e quindi anche della **Duciezio**, di **Luca Caviezel**, Maestro Gelatiere e socio fondatore dell'associazione, di **Giovanna Musumeci**, studiosa di pasticceria artigianale e figlia di **Santo,** e di **Gaetano Basile**, giornalista, scrittore e profondo conoscitore della storia della **Sicilia**, ma anche della sua gastronomia. Sin dalla prima edizione, il convegno è da sempre il momento in cui, si consegnano i premi **Pupaccena**, la tipica pupa di zucchero realizzata per l'occasione dal Maestro Pasticcere **Filippo Mendolia**, riservata a coloro che si sono distinti nel rappresentare la sicilianità in Italia e nel mondo. I premi 2013 sono stati conferiti al già citato **Gaetano Basile,** a **Stefano Caruano**, artista ed autore del bel logo dell'associazione, ad **Agatino Venuti**, Maestro Pasticcere, ed alla memoria di **Turi Ferro,** attore di cinema e teatro.



Dulcis in fundo l'intervento di **Enzo Bianco**, Sindaco di Catania, che ha pubblicamente lodato l'iniziativa della **Duciezio,** ma soprattutto ha manifestato l'intenzione di assegnare la cittadinanza onoraria a **Luca Caviezel** il quale, visibilmente commosso, ha ringraziato tra la standing ovation del pubblico presente in sala.

Subito dopo sono stati consegnate anche delle targhe di riconoscimento agli sponsor: **Di Noto Zuccheri, Caffè Torrisi, Avimed, Distribuzione Di Stefano Dolciaria e F.lli Mazza Srl Prefabbricati.**

La mostra, però, non finisce qui, infatti, sarà possibile ammirare una parte dei dolci esposti dall' **8 Dicembre 2013**

fino al **6 Gennaio 2014** presso i locali delle **Cupolette Rosse**, ex Centro Sociale, situati nel Comune di **Montedoro** in provincia di **Caltanissetta**. In conclusione, questa quinta mostra del dolce siciliano è stata per me una splendida occasione per poter rivedere tanti amici pasticceri e non, ma anche di scoprire sempre qualcosa di nuovo, tra sapori, profumi e... filosofie di vita.

moocasa_albumid=5950261863883779713