Gli Angeli per Aspra a Bagheria

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 07 Febbraio 2019 23:23



Purtroppo capita fin troppo spesso che un evento di beneficenza, se non supportato da sponsor di rilievo, ottenga poca risonanza da parte di pubblico e media, ma nel caso di "**Angeli per Aspra**" tutto ciò non è accaduto, anzi, le adesioni da parte del pubblico e in particolare delle scuole ha soddisfatto pienamente le fatiche degli organizzatori. Gli "Angeli" sono nati a **Bagheria**, Comune a pochi km da Palermo di cui fa parte la frazione marinara di Aspra, da un'idea dello Chef **Girolamo Orlando**, palermitano innamorato e abitante di quel paese, ed ha subito trovato l'appoggio incondizionato di **Michelangelo Balistreri** che insieme al fratello Girolamo tiene viva la tradizione della trasformazione delle acciughe salate, sia con l'omonima azienda di famiglia, sia con il "**Museo dell'Acciuga**", diventato nel corso degli anni anche centro di aggregazione sociale e punto di riferimento culturale e di legalità di quel territorio. **Aspra** però non vuol dire solo attività ittico-conserviera, la cui tradizione, per fortuna, è ancora viva, anche se economicamente non sostiene più quel territorio come una volta, ma in passato è stata anche fornitrice della cosiddetta "pietra d'aspra", un tufo impiegato per la realizzazione di notissimi monumenti, come ad esempio il Teatro Massimo di Palermo, nonchè dell'estratto di pomodoro, tradizione in fase di riscoperta e promozione da parte di associazioni locali.

{youtube}A5sf6l-3yv0{/youtube}



Ho conosciuto **Girolamo Orlando** qualche anno fa grazie a delle occasioni in cui lui si è sempre cimentato con elaborati di pasticceria di pregevole ideazione e fattura, ciò mi ha quasi portato a credere che egli fosse un pasticcere puro, mentre invece è uno chef, anzi per meglio precisare è un cosiddetto "turnante", figura rara in una brigata di cucina poichè agendo da jolly è capace di sostituire le varie posizioni dei colleghi, pasticceria compresa. Le capacità di **Girolamo** derivano sicuramente dalla sua necessità di approfondire ogni aspetto degli argomenti che gli si presentano di volta in volta di fronte, alunno del **Pietro Piazza di Palermo**, ha preso a modello il suo insegnante Pietro Pupillo, ma soprattutto è un grande appassionato e curioso della cucina, caratteristiche che lo hanno portato a diventare collezionista di ingredienti provenienti da tutto il mondo, da lui custoditi a casa propria e conservate in diverse maniere, grande fonte di ispirazione per i suoi piatti. **Girolamo** è anche inventore del "**nespolino**", una frutto di nespolo svuotato dal suo nocciolo e farcito da una crema a base di primo sale e basilico, poi pastellato con una lega di acqua e farina di riso e pangrattato e infine fritto, esso è da considerasi una sorta di street food siciliano, ma con un aspetto fusion, grazie all'originale inserimento della frutta abbinata al salato, tuttavia al contempo esso è espressione delle esperienze internazionali del suo ideatore ed è sicuramente un prodotto innnovativo.



In "**Angeli per Aspra**" **Orlando** ha coinvolto tanti amici nel settore della ristorazione, ma **Balistreri** non è stato da meno occupandosi della logistica e consacrando la sua rappresentanza culturale in quel territorio, qualora ce ne fosse stato bisogno, insieme hanno creato un'intera giornata popolata da tanti eventi artistici e non solo, grazie alla **FAPS, Federazione Artisti Pasticceri Siciliani**, ai **Carving's Angels** che hanno esposto i loro lavori con i vegetali, in pasta di zucchero piuttosto che intagli poco comuni come quelli in margarina dello stesso **Orlando** piuttosto che in ghiaccio, quest'ultimo curato con dei veri e propri carving show da parte dello Chef **Ezio Celano**. Inoltre il barman **Giancarlo Sciacca** ha creato tre cocktail analcolici con alcuni ingredienti provenienti dal territorio e dal mare di **Aspra**, costituiti ad esempio dalla pasta di acciughe, dalla colatura di alici, piuttosto che dall'estratto di pomodoro, impiegando poi per il servizio bicchieri di ghiaccio o lattine che riproducevano contenitori di acciughe sotto sale. In verità sono state tante le associazioni, artisti e professionisti

coinvolti, espressioni del volontariato locale che hanno collaborato garantendo così una buona riuscita della giornata da fare invidia alle migliori organizzazioni, dotate di ben altri budget, insomma un'organizzazione che ha lasciato ben poco al caso, rispettando al massimo anche tutti gli aspetti e obblighi stabiliti dalle vigenti leggi in questi casi.

Il soggetto scelto per la destinazione delle offerte ricevute è stato sin da subito identificato in colui che ormai da tanti anni è impegnato nell'assistenza ai meno fortunati, considerato un esempio per tutto il settore dell'accoglienza, si tratta della **Missione di Speranza e Carità** ideata e condotta da **Biagio Conte**, "fratello" molto noto e apprezzato da tutti i palermitani, tuttavia non presente all'evento a causa di un suo pellegrinaggio all'estero rigorosamente effettuato a piedi, la missione è stata però rappresentata da Padre **Pino Vetrano**, il quale ha ricevuto pubblicamente dalle mani di **Girolamo Orlando**, l'intera somma raccolta durante la giornata.



L'evento è stato pensato all'insegna della solidarietà e dell'inclusività, ad esempio coinvolgendo diversi aspetti della gastronomia, ed infatti io mi sono ovviamente focalizzato proprio su questa, approfondendo e assaggiando lo "sfincione bagherese" del **Panificio Isidoro Mancino** di cui vi parlerò più avanti, ma durante la mattinata,giusto per non fare un torto a nessuno, è stato ospitato anche lo "sfincione palermitano", realizzato dagli alunni della scuola **BeChef** di Palermo. A proposito di sfincione, sembra che a **Bagheria** l'arte panificatoria sia rimasta tale, nel senso che la maggior parte dei panifici ha molto a cuore la qualità dei propri prodotti, ad esempio viene impiegata una lunga lievitazione con crescente, lievito madre o al massimo con il lievito di birra, senza l'uso di miglioratori, privilegiando l'uso di farina rimacinata piuttosto che doppio zero, una realtà che auspico contagi le aziende panificatorie palermitane che versano in uno stato purtroppo opposto. Il panificio di **Isidoro Mancino** rappresenta in pieno questa filosofia, come mi ha raccontato il figlio **Michele**, arrivando ad escludere totalmente dall'attività panificatoria le "farine bianche", impiegato solo per i biscotti e la piccola pasticceria.

Non sono mancate le esibizioni e mostre di artisti siciliani e addirittura i fuochi d'artificio finali, pertanto in seguito a questi insperati risultati, così positivi e incoraggianti, non poteva mancare il progetto della seconda edizione prevista per l'anno prossimo e a cui **Girolamo** e **Michelangelo** stanno già pensando.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO