Il quinto anno della Mostra del Dolce, Duciezio a Modica

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 25 Novembre 2014 00:25

Da anni scrivo di associativismo, di solito finalizzato al miglioramento economico del comparto agroalimentare siciliano, ma anche indirizzato alla pura promozione e alla diffusione della cultura dell'isola, è quest'ultimo il caso dell'**Associazione Culturale Duciezio** che ha raggiunto il suo quinto anno di esistenza e di **Mostra del Dolce e Gelato Siciliano**, kermesse itinerante questa volta tenutasi a **Modica** (RG) lo scorso **15 e 16 Novembre 2014**. La potente colla che ha permesso ben cinque edizioni ed un credito sempre maggiore nei confronti dei professionisti del settore, degli sponsor e delle amministrazioni locali, si chiama Prof. **Salvatore Farina**, docente di letteratura, scrittore, appassionato fotografo e amante dei dolci, ideatore dell'associazione della quale ho già abbondantemente scritto in passato.

Sedere a tavola con il gotha della pasticceria palermitana, accanto a **Nino Accardi, Salvatore Cappello, Giovanni Pace e Santi Palazzolo** e sentirli parlare di nuove idee da realizzare insieme per promuovere la creatura chiamata "Panettone Siciliano", realizzata insieme a **Carmelo Sciampagna**, non ha prezzo! Guardare la mostra, infinita per varietà e storia dei dolci in esposizione, anch'esso, non ha prezzo e fa riflettere molto sull'impegno di **Samuele Palumbo**, **Salvatore Daidone** e tutti coloro che hanno inviato i loro dolci, nonchè sulle enormi potenzialità che ha la Sicilia in questo, ma anche in tanti altri campi. Solo guardando le quasi 500 foto che ho scattato ci si può lontanamente rendere conto dei due giorni di manifestazione che si sono aperti con un concorso all'**Istituto Alberghiero e Agrario di Modica Principi Grimaldi**, riservato agli alunni ed al quale hanno partecipato ben 14 allievi provenienti da tutta la Sicilia.

Il primo giorno è stato dunque dedicato a quelli che si presume possano un giorno diventare pasticceri. Stavolta il tema era relativamente libero, l'unico vincolo era rappresentato dall'uso dei prodotti del territorio costituiti dal **Cioccolato di Modica** e dalle Carrube. **Andrea Giannone**, unico ducieziano della scuola, insieme a tutto lo staff di assistenti e docenti ha collaborato per la buona riuscita della gara, che infatti si è svolta senza intoppi, nonostante il gran numero di partecipanti, con un plauso particolare per la Prof.ssa **Zelia Gallese**, per la direzione di sala e la scelta dell'ottimo vino **Cerasuolo di Vittoria** dell'**Azienda COS**. La giuria che ha valutato gli elaborati, in ordine alfabetico era composta da: **Antonino Accardi, Angelo Buscema, Salvatore Cappello, Nuccio Daidone, Calogero De Fraia, Andrea Giannone, Milena Novarino, Giovanni Pace, Santi Palazzolo, Giuseppe Pirruccio, Elvira Roccasalva**, tutti grandi professionisti del settore pasticceria e gelateria tranne la Dott.ssa **Novarino**, sponsor e direttrice di **Pasticceria Internazionale**, rivista per addetti ai lavori che segue sin dal primo giorno le vicende della **Duciezio**. La classifica finale, resa nota alla presenza del Dirigente Scolastico **Bartolomeo Saitta**, è stata la seguente:

1. **Luca Palmeri**, dell'Istituto Alberghiero Borsellino di Palermo
2. **Santo Petrocciani**, dell'Istituto Alberghiero Piazza di Palermo
3. **Ivan Carlino**, dell'Istituto Alberghiero Piazza di Palermo

La giornata si è chiusa all'**Auditorium "Pietro Floridia"** con l'assegnazione del **Premio Pupaccena**, costituito dall'omonima statuetta in zucchero, simbolo della sicilianità, a conterranei dell'isola che si sono particolarmente distinti nel campo dell'arte e della cultura. Quest'anno i riconoscimenti sono stati assegnati a: **Raffaele Poidomani**, scrittore, **Giuseppe Leone**, fotografo, **Piero Guccione**, artista, **Simonetta Agnello Hornby**, scrittrice.



Il secondo giorno è stato dedicato alla mostra allestita presso l'ex **Caserma dei Carabinieri** di **Piazza Matteotti**, affiancata da una degustazione di dolci svoltasi all'**Auditorium "Pietro Floridia"** e realizzata grazie ai maestri membri A.M.P.I. **Nino Accardi**, con il Buccellato palermitano, **Salvatore Cappello**, con una mousse al pistacchio, **Giovanni Pace**, con il Panettone Siciliano, **Santi Palazzolo**, con la Cassata. Alla mostra non poteva mancare il banchetto frigo con i gusti di gelato alla frutta di **Angelo Buscema**, una dimostrazione del Maestro **Santo Musumeci** sulla preparazione del gelato con antica attrezzatura, e la mostra itinerante, sempre sul gelato di una volta, ideata da **Antonio Cappadonia** e **Luigi Romana**. Infine, nel tardo pomeriggio, si è tenuto anche un convegno intitolato "**Miscuit utile dulci**". La manifestazione è stata realizzata grazie alla lungimiranza del **Comune di Modica, dell'istituto Alberghiero e Agrario Principi Grimaldi, dell'Assessorato regionale BB.CC. e I.S., Banca Agricola Popolare di Ragusa, rivista Pasticceria Internazionale, Edizioni Lussografica, Pavoni Italia, Caffè Torrisi ed Azienda Di Noto Zuccheri.**

moocasa_albumid=6082850601004189601