La Pasta Reale di Tortorici

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 10 Gennaio 2012 19:55

Grazie a **Saro Gugliotta**, Fiduciario della **Condotta Slow Food Valdemone**, la cui area di competenza corrisponde all'incirca con la provincia di **Messina**, ho conosciuto, visto, assaggiato ed apprezzato la "**Pasta Reale**", uno dei dolci più antichi della Sicilia, purtroppo poco noto al di fuori della sua zona di origine: il paese di **Tortorici**.

Innanzi tutto bisogna fare una precisazione sul nome "**Pasta Reale**", esso viene comunemente usato per identificare il cosiddetto marzapane, realizzato con zucchero e farina di mandorle, oggi diffuso non solo in Sicilia, sua zona di origine, ma anche nel resto del mondo.

Completamente diversa è invece la "**Pasta Reale**" di **Tortorici**, che identifica un dolce preparato con il 50% di granella di nocciole tostate dei Nebrodi, il 50% di zucchero e un po' d'acqua. La preparazione è semplice e consiste nel realizzare l'impasto con i già citati ingredienti, con esso si preparano delle piccole piramidi o palline che vengono poi cotte in forno a circa 160 gradi, questo provoca la fuoriuscita laterale del contenuto dei dolci che, grazie al calore, rapidamente cristallizza, formando uno strato irregolare di croccante alle nocciole. Il nucleo, svuotato dalla fuoriuscita del suo interno, si assottiglia e assume la caratteristica croccantezza di un guscio vuoto. I segreti per la realizzazione del particolarissimo dolce sono diversi e si tramandano oralmente tra le famiglie di **Tortorici**: è importante la tostatura iniziale delle nocciole, la loro provenienza rigorosamente locale, ma anche la produzione della granella, che viene effettuata in maniera graduale tramite delle macchine a rullo, in modo da evitare che fuoriesca il prezioso olio contenuto nelle nocciole, simulando così il mortaio che si usava una volta.

Il suggestivo territorio dei **Monti Nebrodi**, ricco di flora e fauna, ricadente in uno dei principali parchi siciliani, ha tutti i numeri per attirare il nuovo turista che cerca tranquillità, ma anche enogastronomia e beni culturali. Come non amare la pace dei boschi, lo svegliarsi e far colazione con il latte crudo appena munto dalle vacche di razza **Bruna Alpina** e coi savoiardi locali appena sfornati dell'**Agriturismo Margherita** di **Galati Mamertino**; oppure le leccornie preparate con il suino nero, utilizzato in una miriade di piatti e salumi dai ristoranti della zona, ma anche la presenza di Doc vitinicole piccole ma importanti, come la **Faro** e la **Mamertino**, oppure cantine come la **Tenuta Gatti** di **Librizzi**; ma anche le numerose chiese, i palazzi antichi e l'aria medievale di alcuni borghi incastonati sui monti. Tutto ciò non può che attrarre un turismo colto e intelligente, bisognerebbe solo far conoscere le meraviglie presenti per generare quel flusso turistico, non di massa ma sicuramente di qualità, come è già successo in altre zone della Sicilia, mi riferisco, ad esempio, all'isola di **Pantelleria**, che ha rinunciato al turista mordi e fuggi, poco remunerativo e generatore di inutili costi per il territorio, in luogo di quello di alta qualità, spesso stanziale.

Queste le premesse per il progetto "**Nebrodi in vetrina**", ideato e realizzato dalla locale condotta **Slow Food**, raro ed emblematico caso in cui un'associazione enogastronomica è realmente impegnata nella promozione e nello sviluppo economico del territorio. La quarta tappa dei "**Nebrodi in vetrina**" ha quindi visto il suo svolgimento a **Tortorici**, paese delle campane ma soprattutto della "**Pasta Reale**", importante centro di circa 7.000 abitanti posto a poco meno di 500 metri di altezza, le cui antichissime origini si possono fare risalire all'epoca greco-bizantina del VII secolo, facilmente raggiungibile grazie ad un comodo scorrimento veloce che lo collega allo svincolo di **Rocca di Capri Leone,** sull'autostrada Palermo-Messina.

La festa dell'Epifania del **6 Gennaio 2012**, è stata una buona occasione per valorizzare e far conoscere proprio il dolce locale, delle cui origini si sa molto poco. Tutta la manifestazione si è svolta all'interno della sala del **Circolo dei Maestri**, dietro Piazza Faranda, crocevia principale del paese. Durate la mattinata si è svolto un workshop, durante il quale è stato possibile assistere alla preparazione della "**Pasta Reale**", grazie alla collaborazione di **Isabella Catalano** del **Panificio-Biscottificio Ciancio**. Poi, incoraggiati dal conduttore **Saro Gugliotta**, sono intervenuti anche i tortoriciani che, coinvolti in un simpatico gioco, hanno ricostruito una plausibile origine della "**Pasta Reale**". Dal dibattito è emerso che essa possa risalire al 1600 e che il suo nome derivi dalla forma di corona frastagliata che assume dopo la cottura. A tal proposito sarebbe utile che qualche storico mettesse in atto delle ricerche più precise dell'amabile tentativo condotto da **Saro**, concedendo finalmente una collocazione storica all'antico dolce. Sempre durante il workshop, **Saro** ha auspicato la costituzione di un'associazione tra i produttori di **Tortorici**, ma soprattutto di un vero e proprio disciplinare di produzione, che identifichi i caratteri comuni che devono essere assolutamente presenti nella "**Pasta Reale**" per poterla definire tale.



Durante il pomeriggio, invece, si sono svolti ben due concorsi, il primo riservato agli 8 produttori di "**Pasta Reale**" del paese ed il secondo con un tema scontato quanto aperto a tutti: i dolci alle nocciole. La giuria era presieduta da **Vincenzo Pruiti**, Dirigente della Soat del vicino paese di Castell'Umberto ed esperto degustatore, dal Prof. **Rosario Parasiliti**, in rappresentanza dei tortoriciani, da **Saro Gugliotta**, per Slow Food, e da **me stesso**, in qualità di enogastronomo.

Ecco le aziende produttrici di Tortorici, in ordine alfabetico, che hanno partecipato al concorso sulla **"Pasta Reale"**:

Bar-Pasticceria 903 by Nici;

Bar-Pasticceria Bontempo;

Panificio-Biscottificio Ciancio;

Bar-Pasticceria Dolce Incontro;

Panificio Favazzo;

Bar-Pasticceria Leo;

Bar-Pasticceria Nocciolati DOC;

Bar-Pasticceria Pasticcio 2000.

Questi, invece, i partecipanti alla gara sui dolci alle nocciole:

Maria Mazurco Masi;

Loredana Rizzo Spurno;

Francesca Trusso;

Agriturismo Valle Maira.

Ben sette i dolci presentati al concorso libero, ricordo bene un paio di croccantini ed un paio di torte, in versioni differenti, un soffice e gustoso pandispagna alle nocciole, una classica crostata e dei dolcetti costituiti da nocciole intere tostate e inglobate sotto una colata di albume e zucchero, con un effetto a metà strada tra la meringa e la glassa. I partecipanti ai due concorsi si sono ritrovati vicinissimi nelle valutazioni, ragion per cui, concordemente con **Slow Food Valdemone**, si è deciso di non nominare i vincitori. Però, una vera vincitrice della giornata c'è stata ed è impossibile non citarla, mi riferisco alla **Nocciola dei Nebrodi**. La sala del **Circolo dei Maestri**, infatti, è stata pervasa per tutto il giorno da un forte profumo di nocciole tostate, per lungo tempo i presenti hanno avuto una piacevole sollecitazione delle narici, difficile resistere!

Come "chicca" vi segnalo l'ottimo torrone di nocciole realizzato dal **Panificio-Biscottificio Ciancio**, inconsueto caso di dolce croccante all'esterno ma soffice all'interno, quasi scioglievole in bocca. Purtroppo, però, non sono riuscito ad assaggiare anche gli invitanti dolci in esposizione degli altri produttori, ero troppo sazio a causa del lauto pranzo presso il **Ristorante Da Giacomo** e dei 15 dolci che ho dovuto valutare in qualità di giurato, spero non me ne vogliate!

moocasa_albumid=5694630920454380129