



Stavolta l'**Associazione La Piana d'Oro** ha puntato sugli chef stellati **Tony Lo Coco** e **Nino Ferreri** rispettivamente dei ristoranti **I Pupi** e **Limu** di **Bagheria** (PA), territorio che ha dato i natali al festeggiato sfincione bianco, ma non sono mancate tante altre eccellenze siciliane così, dal **24 al 27 Novembre 2022**, è stato un susseguirsi di cooking show e momenti di approfondimento di questo particolare prodotto da forno, sempre più conosciuto in **Sicilia**, ma soprattutto fuori da essa, insieme a tante altre importanti presenze come il pizzaiolo Due Spicchi del Gambero Rosso **Daniele Cacciulo** della pizzeria **Bella Napoli** di **Gela**, i panificatori Tre Pani del Gambero Rosso, **Giuseppe Martinez** e **Francesco Arena**, e dulcis in fundo i pasticceri **Ivano Molinaro** di **Ivano Molinaro Pastry Concept** di **Bagheria** e **Giuseppe Sparacello** dell'omonima pasticceria di **Castroville**, oltre ovviamente alla rappresentanza dei panificatori di Bagheria: **Antica Forneria Scaduto**, **Panificio Conti**, **Antico Panificio Don Pietro**, **Antica Focacceria Bagheria** e **Panificio La Spiga**.

Per quanto riguarda la mia esperienza, si è limitata alla giornata di **25**, ma è stata sufficiente a farmi una solida idea di tutto lo **Sfincione Fest**.

Il pomeriggio è iniziato in compagnia di **Carlo** e **Isabella Conti** dell'omonimo panificio di **Bagheria**, i quali hanno presentato due versioni dello sfincione bianco, la tradizionale e una seconda preparata con un impasto all'80% di **Tumminia** e 20% di semola rimacinata, una gran bella prova se si considera lo scarso contenuto in glutine del grano antico impiegato, molto meno che nella semola, ma **Carlo** ha utilizzato un semplice impasto diretto ad alta idratazione impiegando però la forza delle... pieghe! Il risultato è stato eccellente, quasi anche meglio dell'impasto tradizionale 100% semola rimacinata.

Poi è stata la volta dell'attesissimo **Tony Lo Coco**, già stellato **Michelin** del **Ristorante I Pupi** sempre di **Bagheria**, che ha presentato una ri-strutturazione degli ingredienti dello sfincione bianco. Con essi **Lo Coco** ha creato dei ravioli ripieni di tuma e ricotta, conditi con crema di cipolla, con la tipica mollicata e delle punte di concentrato di pomodoro. In verità, dopo averlo assaggiato, il piatto ricordava in modo non particolarmente marcato lo sfincione bianco, tuttavia bisogna pur lasciare allo chef un certo spazio interpretativo, comunque esso era estremamente equilibrato e piacevole grazie anche al concentrato di pomodoro notoriamente acido, aggiunto in deroga alla tradizione, come ha precisato **Lo Coco**, la cui presenza viene considerata solo una variante dello sfincione bianco tradizionale, in questo caso una vera licenza poetica applicata al gusto.

Dopo il territorio bagherese, ci si è spostati fino a **Trapani**, patria di un altro prodotto da forno conosciuto come "**Rianata**" e interpretata da **Peppe** e **Marcello Martinez** dell'omonimo panificio, impiegando il massimo dell'eccellenze a loro disposizione, come ad esempio il **Pomodoro Pizzutello** e l'**Aglione di Nubia**. [Già da me recensiti su CucinArtusi.it](#), i **Martinez** hanno fondato il loro successo di panificatori sulla tecnica e sulla farina di **Senatore Cappelli**.

Da ancora da più lontano invece veniva **Mattia Vescera**, accompagnato dalla moglie **Emilia Discalfani** e dal papà **Franco**, quest'ultimo antesignano della riscoperta e dell'uso dei grani antichi e ideatore della **Vescera Bakery & Gourmet** di **Augusta** (SR). Anche in questo caso è stato un prodotto tipico del suo territorio ad essere presentato, infatti abbiamo avuto la possibilità di assaggiare le "**Mpanate**", un impasto che custodiva al suo interno verdure selvatiche alimurgiche, formaggio e come variante anche un po' di salsiccia, tutto rigorosamente di stagione. Lo show si è chiuso con una novità, come annunciato dai **Vescera**, infatti a **Gennaio 2023** partirà il nuovo pastificio di **Corleone** (PA), recentemente acquisito da un'antica impresa del luogo, arricchendo così l'offerta per i propri clienti anche con la pasta!

Tra gli stand c'era anche la **Birra dei Vesperi** di **Gaetano Bucaro** arrivato direttamente dal vicino paese di **Altavilla Milicia** (PA), strano che non sia stata abbinata a sfincioni e pizze!

Sfincione Fest, sesta edizione tra le stelle

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 30 Novembre 2022 05:19

Il lavoro di promozione del territorio bagherese de **La Piana d'Oro** continua ininterrotto ormai da diversi anni, ma oggi all'orizzonte finalmente si intravede il conseguimento di una denominazione d'origine dello sfincione bianco, come mi ha raccontato il suo **Presidente Michele Balistreri**, unico modo per rafforzare la sua identità rendendola ufficiale e autorevole, questo lo troverete nel breve video che segue, ricco di intervista e di immagini dello scorso **26 Novembre 2022**.

{youtube}Wki3ejQP1rI{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)