Terza Mostra del Dolce Storico Siciliano, un trionfo di Duciezio

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 05 Dicembre 2012 11:14



Seguo da diverso tempo la meritoria attività che sta svolgendo il Prof. **Salvatore Farina**, giornalista e scrittore, docente in una scuola superiore di **Caltanissetta**, ma anche storico e appassionato del dolce siciliano. **Salvatore** ha creato, quasi per caso, un'associazione che sta finalmente dando la rilevanza che merita alla "buona" pasticceria siciliana, e non ho messo tra virgolette la parola buona a caso. L'**Associazione Culturale Duciezio**, di cui ho già avuto modo di scrivere esaurientemente in passato, riunisce i maestri pasticceri siciliani, ma organizza da tre anni anche una mostra itinerante unica nel suo genere: la **Mostra del Dolce Storico Siciliano**, ritualmente preceduta dal **Concorso di Pasticceria per gli Studenti delle Scuole Alberghiere**, scegliendo l'Istituto, di volta in volta, in rappresentanza del territorio locale, e conclusa dal **Premio Pupaccena** alla sicilianità. La prima edizione si è svolta a **Randazzo**, in provincia di Catania, poi è stata la volta di **Riesi**, in provincia di Caltanissetta, ed adesso, finalmente, è toccato ospitarla al capoluogo siciliano, grazie alla collaborazione dell'**IPSSEOA Pietro Piazza** e alla settecentesca **Villa Magnisi**, gentilmente concessa dall'**Ordine dei Medici** palermitani.

Inoltre, alla **Duciezio**, ci si può associare anche se non si è pasticceri, in questo caso in qualità di soci sostenitori: a fronte di una esigua somma si può ricevere una scatola con alcuni assaggi di dolci storici siciliani, comparire negli elenchi del sito www.duciezio.it e usufruire delle agevolazioni che di volta in volta, per essi, verranno pensate.



Il tema del concorso di quest'anno è stato il **Buccellato**, dolce molto conosciuto a Palermo e dalle mille varianti, non solo in città ma anche in altre parti della Sicilia. La gara, coordinata da **Samuele Palumbo**, è iniziata **Sabato 24 Novembre** presso i locali del Pietro Piazza, dove la giuria ha potuto seguire con attenzione ogni singolo passaggio effettuato dai concorrenti durante la preparazione dei dolci. Il collegio giudicante era costituito dai seguenti nomi, tra i migliori della pasticceria siciliana.

Milena Novarino, Caporedattrice della rivista Pasticceria Internazionale e presidente della giuria.
Antonino Accardi, da Palermo, socio fondatore Duciezio e pasticcere.
Salvatore Cappello, da Palermo, socio fondatore Duciezio e pasticcere.
Nuccio Daidone, da Enna, socio fondatore Duciezio e pasticcere.
Giovanni Pace, da Palermo, socio fondatore Duciezio e pasticcere.
Santi Palazzolo, da Cinisi (PA), socio fondatore Duciezio e pasticcere.
Saretto Pappalardo, da Catania, socio fondatore Duciezio e pasticcere.

Le 22 iscrizioni, provenienti da tutta la Sicilia, hanno preannunciato una bella gara che, però, è stata funestata da uno sciopero, con occupazione di diverse scuole di ordine e grado, che ha causato una massiccia defezione. Solo 5 ragazzi sono riusciti a partecipare, grazie anche alla responsabile azione dei propri insegnanti, in ordine di premiazione ecco i loro nomi:

1. Pietro Puleo, dell'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo.
2. Salvatore Pirruccio, dell'Istituto Alberghiero Palazzolo di Palazzolo Acreide.
3. Peppe Lena, dell'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo.
4. Deborah Cirasa, dell'Istituto Alberghiero Senatore Angelo Di Rocco di Caltanissetta.
4. Carla Matraxia, dell'Istituto Alberghiero Senatore Angelo Di Rocco di Caltanissetta.

Le due ragazze sono state accompagnate dai docenti **Antonino Di Carlo** e **Luigi Parello**, e si sono classificate a pari merito al quarto posto.

Il primi tre classificati sono stati premiati con libri di pasticceria e abbonamenti alla rivista Pasticceria Internazionale della Chirotti Editore, casa editrice sempre in prima linea nel sostegno alla buona pasticceria.

E' risaputo che ogni paese siciliano, anche se conta poche centinaia di abitanti, ha almeno un suo dolce tipico, ormai preparato solo da qualche anziana massaia e nella migliore delle ipotesi dal bar della piazza. La preparazione, ed a volte la stessa esistenza del ricordo del singolo dolce è in pericolo, ma manifestazioni come quella della **Duciezio** hanno costruito un robusto argine allo straripare dell'oblio e al dilagare dei semilavorati industriali. Ovviamente una mostra del genere, nonostante le decine e decine di dolci protagonisti, è ancora lontana dal raggiungere la completezza, impresa peraltro impossibile, ma è comunque abbastanza rappresentativa di ciò che di sconfinato può offrire la pasticceria dell'isola. Ogni dolce ha una sua storia, ed ognuno di essi porta con se l'imprinting del popolo che lo ha inventato, spaziando dall'influenza greca della Sicilia sud-orientale, passando per il barocco di Noto, ed arrivando alla casba araba, dopo aver transitato dalla Villa Romana di Piazza Armerina e dai templi di Agrigento.

E' questo il viaggio virtuale che la **Duciezio** ha raccolto nella terza mostra del dolce storico siciliano, allestita il **25 Novembre** a **Villa Magnisi**, a testimonianza della cultura del popolo siciliano ma anche a dimostrare come sia possibile mettere da parte individialismi e rivalità e creare coesione all'interno della categoria professionale dei pasticceri.

Nel pomeriggio si è svolto il convegno intitolato "...Miscuit utile dulci", con gli interventi del **Prof. Farina**, della **Dott.ssa Novarino**, ma soprattutto, ospite della Duciezio, del **Dott. Michele Taccetti**, in rappresentanza della propria azienda di Import-Export **China2000**. **Taccetti** ha illlustrato, al pubblico presente, l'interessante scenario commerciale cinese in riferimento ai prodotti dell'agroalimentare italiano ed in particolare ai dolci, aprendo le menti a nuove opportunità e rafforzando il concetto di associazione, indispensabile per iniziare qualsiasi colloquio con l'immenso mercato cinese. Interessante anche l'intervento di **Rosolino Aricò**, Dirigente Scolastico del Pietro Piazza, che ha illustrato il suo progetto di riunire in un unico consorzio gli Istituti Alberghieri siciliani, e di creare un'Accademia della Cucina.

Il culmine della giornata si è avuto nel tardo pomeriggio, quando, dopo una degustazione di vari dolci offerti dai membri della **Duciezio**, il convegno si è trasformato nella cerimonia di consegna del premio **Pupaccena**, destinato a personaggi siciliani che si sono distinti nel corso della loro vita. La Pupaccena è un "pupo di zucchero" tradizionalmente preparato per la festa dei morti e per l'occasione dipinto da **Marco Petrotto.** Quest'anno, il riconoscimento è stato assegnato ai seguenti personaggi.

Sebastiano Messina, giornalista e saggista, caporedattore de La Repubblica Sicilia, che ha ritirato di persona la statuetta.

Melo Minnella, fotoreporter di fama internazionale, che ha ritirato di persona la statuetta.
Giuseppina Torregrossa, medico di prefessione ma anche scrittrice di successo, il cui premio è stato ritirato dall'amica e attrice Stefania Blandeburgo.
Giuseppe Pitrè, medico e antropologo, a cui è stato intitolato l'omonimo Museo palermitano, il cui premio, essendo alla memoria, è stato ritirato dall'attuale direttrice della struttura Dott.ssa Eliana Calandra.
Giuseppe Puleo, Maestro Pasticcere scomparso, impegnato nella salvaguardia della tradizione dei dolci palermitani, il cui premio, essendo alla memoria, è stato ritirato dal figlio e dalla moglie.

La prossima edizione della manifestazione itinerante molto probabilmente si svolgerà nel trapanese, prepariamoci quindi ad un concorso con dolce tipico della zona e una mostra storica ancora più vasta espressione di quella sicilianità celebrata, di volta in volta, dal premio Pupaccena.

moocasa_albumid=5814872518095551649

Video della manifestazione concesso da **Daniele Inzinna**

{youtube}t5GHlJyfF4s{/youtube}