

Una Cassata da 1000 Kg per il Miarp 2010

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 21 Settembre 2010 12:00



A **Guarrato**, frazione di Paceco in provincia di Trapani, **Sabato 18 Settembre 2010** nell'ambito del **6° Miarp**, Meeting Internazionale Artigiani Pasticcieri, è stato ottenuto il Guinness dei primati con la cassata più grande mai realizzata. L'obiettivo dichiarato era quello di superare i 1.000 Kg ed è stato raggiunto coi suoi **1.029 Kg**, come certificato dal giudice inglese **Liz Smith**, appositamente mandato da Londra per verificare il corretto svolgimento della prova e assegnare l'ambito certificato.

Organizzato dall'Associazione no-profit **C.S.C. Sviluppo per Paceco**, attiva nell'ambito della solidarietà nei confronti di coloro che sono nati meno fortunati, il Miarp nasce grazie alla **SicilyForm**, espressione della C.S.C. nel settore della formazione professionale. All'interno della scuola opera l'**Aspec**, associazione di pasticceri e cuochi siciliani fondata sulla garanzia di tracciabilità delle materie prime.



La cassata è stata ideata dal presidente dell'Aspec **Saverio D'Anna**, coordinatore del team, e da **Leonardo La Placa**, gli altri nomi dei realizzatori in ordine alfabetico sono: **Michele Barbera, Davide Di Noto, Enrico Di Pasquale, Vito Filingeri, Giuseppe Giarraffa, Anna Magro, Nino Mineo, Martino Parrinello, Davide Saputo, Vito Termine e Francesco Vivona.**

Impresa pesante per i 13 pasticceri che hanno ottenuto il Guinness, tante ore di sonno perse e tanto stress che finalmente si è dissolto nel nulla nel momento in cui, i due Presidenti D'Agata e D'Anna, hanno alzato le mani in segno di vittoria: "Ormai è fatta, abbiamo il Guinness".

I numeri dell'impresa sono rilevanti, ecco la ricetta: 600 kg di ricotta, 80 kg di cioccolato, 80 kg di zucchero, 230 kg di canditi, 120 kg di pasta reale, 70 kg di pan di Spagna, 86 kg di zucchero fondente. Purtroppo però a casa non la potete fare, il procedimento è segreto !

Il poliedrico presidente della C.S.C., **Dott. Francesco D'Agate**, sempre presente in tutte le fasi della manifestazione, mi ha anche confidato una ricetta, tipica del luogo, tramandata dalla sua famiglia: il condimento "**ra Za Rosa**" del **Baglio Cantello**. Il condimento, molto particolare, si prepara iniziando con il classico soffritto di aglio e cipolla, poi si aggiunge un passato al setaccio di uva, fichi d'India maturi e pomodoro pizzuto, quindi ci si condisce la pasta ed infine si aggiungono fette di melanzane fritte oppure di melone giallo, rinomato quello di Paceco, infarinato e fritto.

Una Cassata da 1000 Kg per il Miarp 2010

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 21 Settembre 2010 12:00



Madrina d'eccezione della serata è stata **Laura Ravaioli**, che ha tagliato il primo pezzo della storica cassata. L'impresa ha avuto anche un padrino di rilevanza internazionale, **Paolo Caridi**, Vicepresidente nazionale Confederazione Pasticcieri Italiani (Con.Pa.It), calabrese, attivo come ambasciatore del bergamotto nel mondo e nella diffusione della cultura pasticceria italiana in Bielorussia.

Ma il Miarp è stato anche fiera con tanti espositori e diverse occasioni per trovare prodotti interessanti. Dopo aver ammirato i cosiddetti **Pani Votivi di Paceco** sono passato a qualcosa che si potesse assaggiare. Grazie ad un piccolo tour guidato dal gentilissimo **Toruccio Miceli**, della Camera di Commercio di Trapani, ho degustato un miele di cardo dell'isola di Marettimo, dei biscottini al burro con ripieno di marmellata di agrumi preparati da **Fiasconaro di Castelbuono**, uno spettacolare olio di nocellara dell'azienda **Torre di Mezzo di Marausa** per poi approdare a qualcosa di veramente particolare: un buonissimo aceto invecchiato. **Vito Laudicina**, in possesso di una vecchia "madre" dell'aceto, lo ha sempre prodotto e regalato agli amici e non aveva mai pensato, fino ad oggi, di trasformarlo in un prodotto commerciabile, un vero peccato non far godere ad altri questo ottimo condimento. Il **Condiaroma33** ha oggi finalmente il suo packaging e Laudicina mi ha raccontato di avere attualmente una produzione di circa 50.000 bottigliette. Prodotto con uve grillo e catarratto, ha una discreta complessità di profumi, al naso ha sentori di marsala, poi arrivano le note di caffè e cioccolato, in bocca è pieno, ed anche in questo caso ritorna il marsala, nel contempo è anche morbido con un finale acidulo, così come vuole un buon aceto di vino invecchiato. Le botti utilizzate per l'invecchiamento sono delle barrique ma il periodo di affinamento non si può ben definire a causa del metodo tipo soleras adottato dal Laudicina.

Chissà cosa ci riserverà nel 2011 l'Aspec ? Magari un vero cannolo gigante al Cannoli & Friends di Piana degli Albanesi ?

moocasa_albumid=5518511535029843137