Toty Catanese, una vita dedicata al lievito

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 14 Novembre 2014 09:22

Non smetterò mai di evidenziare le differenze sostanziali tra i panettoni artigianali, o lievitati in genere, realizzati con il cosiddetto mix, una polvere che contiene tutti gli ingredienti, rispetto a quelli realmente artigianali preparati partendo dalla farina, con ingredienti freschi e con più di un impasto a lievitazione lunga. Come ho raccontato in altro articolo, sono in pochi coloro che realizzano i panettoni artigianalmente, ma per farlo la prima cosa che serve è il know-how, una lunga esperienza costellata di corsi sul lievito madre e sulla lievitazione. In Sicilia sono molto noti tre esperti, docenti in materia: **Giovanni Pace**, che opera da anni in zona **Palermo**, il milanese **Achille Zoia** e **Toty Catanese**, un altro maestro pasticcere nato a **Palermo**, ma trasferitosi ancora in tenera, età con tutta la famiglia, in provincia di **Savona**. E' proprio di quest'ultimo che oggi vi parlerò, anzi, lascerò parlare lui stesso in una piacevole video intervista rilasciatami lo scorso **10 Novembre 2014**, al termine di uno dei suoi corsi presso la **Cappello Pastry Academy** di **Palermo** dove, coadiuvato da **Angelo la Placa** della **Pasticceria Cappello**, ha erudito in due giorni una decina di allievi, composti da professionisti e da amatori del lievitato.

Nato in un molino alle porte di **Palermo**, a soli 12 anni **Toty** ebbe la possibilità di iniziare come apprendista in una pasticceria che preparava il panettone tutto l'anno, dove fu subito destinato alla pesatura degli ingredienti... e per 3 anni questa fu la sua unica mansione. I suoi più cari ricordi però vanno a **Tino Venuti**, pasticcere catanese suo mentore. Il suo dolce preferito è il **Nadalin**, un lievitato tipico di **Verona** antenato del **Pandoro**, mentre a tavola stravede per la classica pasta con le sarde. **Toty** mi ha raccontato alcuni aneddoti dei ultimi suoi 50 anni, tutti trascorsi in compagnia del lievito madre, un'intera vita lavorativa dedicata ad esso ed ai suoi prodotti lievitati, che hanno fatto emergere la sua indole amichevole e allegra, sempre pronto a condire con una battuta il suo corso.

{youtube}Xv1pDlhQ9iY{/youtube}

L'impegno di **Toty Catanese** nella diffusione dell'uso del lievito madre e dei lievitati è noto in tutta **Italia**, ma molti non sanno che egli si può anche considerare il papà del panettone siciliano, poichè fu tra i primi, e sicuramente il più presente, a tenere i corsi in **Sicilia** già 24 anni fa, addestrando un buon numero di pasticceri i quali oggi producono dei panettoni che nulla hanno da invidiare agli analoghi prodotti sfornati al Nord. Egli si rammarica quando riflette sulle quantità di panettoni realmente artigianali prodotti in Italia, che oggi si attestano solo al 10% circa sul totale. Nonostante sia egli stesso il formulatore di un mix a lui intitolato, **Toty** è d'accordo con me sulla necessità di differenziare i prodotti, bisogna comprende che il problema non è l'utilizzo del semilavorato, bensì l'equivoco, purtroppo consentito dalle leggi vigenti, consistente nello spacciare, e far pagare, un prodotto industriale come uno artigianale.

Infine, trovo profondamente ingiusto che un personaggio così importante per la pasticceria italiana ed in particolare siciliana, sia stato finora un po' troppo trascurato dai media e quindi sia conosciuto solo dagli addetti ai lavori e non dai consumatori, i cui palati traggono da decenni notevoli benefici dal suo impegno lavorativo. Pertanto, spero con queste mie parole, e relativa video intervista, di avere reso un piccolo servigio a tutti gli amanti del buon lievitato e consegnato un grande grazie a **Toty Catanese,** da parte di tutti i golosi.

moocasa_albumid=6080547045508258961