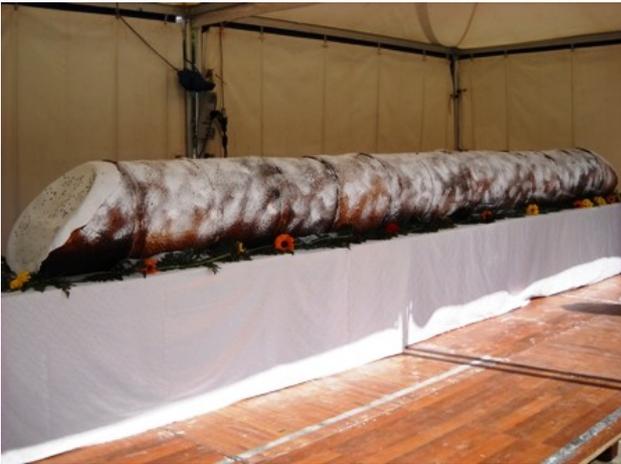


SUPER CANNOLI E SUPER FRIENDS



Cannoli & Friends, giunto alla sua seconda edizione e svoltosi dal 9 all'11 Aprile 2010 a Piana degli Albanesi, ha confermato le aspettative che aveva suscitato nei giorni che hanno preceduto la manifestazione. Il super cannolo c'era, Stefano Plescia del Bar Elena lo ha fatto con ben 6,40 metri di scorza, benchè purtroppo, per beghe tra pasticceri e un mancato contributo del comune, non è stato possibile riempirlo di ricotta e distribuirlo al pubblico. C'erano anche i super friends, Vip e veline varie, bisogna però evidenziare la partecipazione, in qualità di conduttrice e presidente di giuria, di Laura Ravaioli, chef e giornalista del piccolo schermo

satellitare, che ha impreziosito i laboratori del gusto. Forse però, quest'anno, sarebbe stato meglio evitare qualche Vip di meno e privilegiare di più il lato enogastronomico, inoltre, l'ostinazione nel definire sul programma pubblicato, l'evento coi Vip relativo alla gara tra i dolci stranieri come aperto al pubblico, forse per attirare più gente, quando invece, di fatto, era ad inviti, ha causato la solita interminabile coda di persone insodisfatte. Interessanti i cinque laboratori, che hanno evidenziato dei bravissimi pasticceri e le ottime materie prime siciliane, anche se, l'anno scorso mi sono sembrati più in tema con la manifestazione. A tutto ciò si deve però aggiungere anche una rovente polemica, arrivata sino ai giornali, tutta interna ai pasticceri di Piana. Ma, polemiche a parte, la manifestazione si è infine conclusa col consueto affollamento di pubblico tra le, in verità, poche bancarelle.



Il primo incontro, svoltosi alle 18:30 di Venerdì 9, non poteva che iniziare col discorso del Sindaco **Gaetano Caramanno**, il quale, ha approfittato per presentare un calendario dedicato a Piana il cui ricavato andrà a sostegno delle ricamatrici locali, lavoro ormai quasi scomparso. Dopo l'intervento del Sindaco, **Laura Ravaioli** ha introdotto un laboratorio del gusto tutto incentrato sulla *sfincia di San Giuseppe*; il dolce, preparato in diverse varianti e in diverse zone d'Italia, è sempre rimasto legato al carnevale o comunque all'occasione del 19 Marzo, ha trovato, nella classica realizzazione di **Giorgio Clesceri**, la sua massima espressione. Potrebbe

sembrare una preparazione banale: pasta simile a quella dei bignè, ricotta di pecora e qualche scorzetta d'arancia, ma in realtà non è affatto così semplice realizzarla. Diversi scogli affiorano durante la preparazione, sempre pronti ad affondare la barca del pasticcere. Due le parti più critiche: la frittura e la ricotta, per la prima la tradizione ci impone di utilizzare lo strutto di maiale, per la seconda, ricotta di pecora di ottima qualità..impossibile cedere a compromessi. **Giorgio Clesceri**, coadiuvato da **Giorgio Martorana** e **Francesco Salerno**, ha compiuto un vero capolavoro: la frittura era leggerissima, difficile da sentire al naso e in bocca, al tatto la sensazione di unto era limitata, secondo me, non è stato certamente usato il primo strutto a



disposizione. La pasta era della giusta consistenza morbida, ma callosa al tempo stesso e soprattutto cotta al punto giusto. La ricotta era sublime, lavorata con poco zucchero, lasciava abbondantemente sentire la viva pecora, ma anche la dolcezza del latte. Persino le decorazioni con frutta candita erano buone da mangiare, in particolare la scorza d' arancio, la quale, anche se non era stata preparata da Clesceri, risultava comunque essere di ottima qualità. In seguito, col mio solito approccio dubbioso, sono andato a trovare il Clesceri allo stand di distribuzione cannoli, quest'anno infatti, aveva avuto lui tale incarico. Considerando il numero di cannoli da preparare per la manifestazione, non mi aspettavo un buon risultato dal Clesceri, ma dopo averlo assaggiato mi sono dovuto ricredere, il cannolo dello stand era in linea con la super sfincia di Giorgio, la buccia era croccante e profumata, la ricotta era gustosissima e poco zuccherata, segno evidente di freschezza, identica a quella utilizzata per la sfincia del laboratorio. Che dire, per me un cannolo di riferimento, assolutamente da andare a trovare con la dovuta calma e tranquillità dopo il Cannoli & Friends.



Il secondo laboratorio, svoltosi alle 13:30 di Sabato 10 e condotto sempre da **Laura Ravaioli**, ha trattato *la taralla di Castronovo*, presentata da **Giuseppe Sparacello**, titolare dell'omonima pasticceria, e *la pantofola mandorlata di Lercara Friddi*, realizzata da **Totò Garofalo**. Entrambi i dolci vantano antiche origini, anche se i pasticceri presenti non sono riusciti a datarle con precisione; la taralla è un dolce molto semplice, preparato con farina, zucchero, uova e glassa di copertura, tipico del periodo natalizio. La pantofola, invece, è più complessa: infatti la sua pastafrolla, impastata con malvasia, racchiude un ripieno a base di mandorle, pistacchi, profumi di agrumi e tanto territorio, per esempio, le mandorle Pizzuta. Ricordiamo che i due giovani pasticceri sono tra i migliori esempi delle nuove leve dolciarie della provincia di Palermo; Giuseppe Sparacello, in collaborazione con uno dei migliori casari siciliani, **Salvatore Passalacqua** produttore della famosa Tuma Persa, ha realizzato un cioccolattino con un ripieno al formaggio, proprio quel formaggio che ha fatto conoscere, anche fuori dall'Italia, l'azienda Passalacqua; Totò Garofalo, invece, produce la sua pantofola, riadattata al mercato americano, nella città di New York. Due veri esempi da seguire, sia in base alla loro passione, sia in base allo sforzo di valorizzazione dei prodotti del territorio. Questi temi, il territorio e il concetto di chilometro zero, sono stati fortemente sostenuti da **Franco Pecoraro**, veterinario e responsabile della Condotta Slow Food, che comprende Piana degli Albanesi, il quale ha illustrato la politica perseguita da parte della sua associazione nel mondo e in particolare in Sicilia. Con i dolci sono stati serviti due liquori, presentati da **Tony Di Stefano** dell'azienda *MediSole di Lercara Friddi*; il primo un freschissimo e profumatissimo *liquore al ficodindia*, il secondo un *liquore al gelato di pistacchio*; anche in questo caso, la qualità e la freschezza delle materie prime si è rivelata fondamentale per la gradevolezza del prodotto.

agrumi e tanto territorio, per esempio, le mandorle Pizzuta. Ricordiamo che i due giovani pasticceri sono tra i migliori esempi delle nuove leve dolciarie della provincia di Palermo; Giuseppe Sparacello, in collaborazione con uno dei migliori casari siciliani, **Salvatore Passalacqua** produttore della famosa Tuma Persa, ha realizzato un cioccolattino con un ripieno al formaggio, proprio quel formaggio che ha fatto conoscere, anche fuori dall'Italia, l'azienda Passalacqua; Totò Garofalo, invece, produce la sua pantofola, riadattata al mercato americano, nella città di New York. Due veri esempi da seguire, sia in base alla loro passione, sia in base allo sforzo di valorizzazione dei prodotti del territorio. Questi temi, il territorio e il concetto di chilometro zero, sono stati fortemente sostenuti da **Franco Pecoraro**, veterinario e responsabile della Condotta Slow Food, che comprende Piana degli Albanesi, il quale ha illustrato la politica perseguita da parte della sua associazione nel mondo e in particolare in Sicilia. Con i dolci sono stati serviti due liquori, presentati da **Tony Di Stefano** dell'azienda *MediSole di Lercara Friddi*; il primo un freschissimo e profumatissimo *liquore al ficodindia*, il secondo un *liquore al gelato di pistacchio*; anche in questo caso, la qualità e la freschezza delle materie prime si è rivelata fondamentale per la gradevolezza del prodotto.





L'ultimo giorno di manifestazione, Domenica 11, ha visto ben tre laboratori del gusto; il primo, svoltosi alle ore 12, ci ha permesso di conoscere un importante lavoro del Prof. **Salvatore Farina** insegnante dell'Università di Caltanissetta e Presidente dell'Associazione Ducezio; il riferimento è al libro "*Dolcezze di Sicilia*" che tratta la storia e le tradizioni dei dolci Siciliani e, in particolare, di quelle ricette ormai dimenticate e quindi non più realizzate dai pasticciere della nostra regione. Moderato da **Laura Ravaioli** il Prof. Farina, ci ha trasportati in un mondo antico e quasi fatato, saltando dalle vere ori-

gini del sorbetto e della cassata, entrambi erroneamente creduti di origine araba, fino ad arrivare alla dea Demetra e al ratto di Proserpina; l'affascinante mondo mitologico così evocato, è stato solcato dalla degustazione di alcuni prodotti a base di mandorla del pasticciere **Nuccio Daidone** di Catenanuova e di **Salvatore Cappello** di Palermo. Daidone ha portato *tre pasticcini alla mandorla*, rispettivamente al limone, al mandarino e neutro, e un *torroncino* con copertura di cioccolato al latte; sempre in protagonista la mandorla siciliana, migliore in assoluto in contenuto di oli e profumi, rispetto alle meno co-



stose estere. Le *mousse* di Cappello, invece, hanno ancora una volta, dimostrato la bravura del maestro specializzato nell'accoppiamento degli ingredienti, al fine di controllarne il contenuto in zuccheri. Presente all'evento era anche **Salvatore Granata**, titolare della casa editrice **Lussografica** di Caltanissetta. Nel libro si racconta come i dolci fossero in passato strettamente collegati alle feste, inoltre si esaminano le ricette come erano in origine, per esempio, il cannolo e la cassata, erano profondamente diversi da come li conosciamo oggi, in particolare, quest'ultima ha acquistato l'aspetto

odierno solo nel 1870 ad opera del pasticciere palermitano Salvatore Gulì.



Il secondo laboratorio della giornata, svoltosi alle ore 14 e condotto sempre da **Laura Ravaioli**, ha visto la degustazione di un nuovo cioccolattino creato da **Saverio D'Anna**: le "Sinfonie di ricotta", da me già degustate in anteprima assoluta il 3 Aprile e fonte di un mio articolo già pubblicato su CucinArtusi. Le sinfonie degustate sono state ben 5: un cioccolato fondente 62% criollo cru madagascar con croccante e cuore di ricotta all'arancia, un cioccolato al latte con croccante e cuore di ricotta al mandarino, un cioccolato bianco con granella di pistacchio e cuore di ricotta, un cioccolato bianco con scaglie di fondente e cuore di ricotta al limo-

ne, e dulcis in fundo, un cioccolato bianco con granella di amaretto e cuore di ricotta al mandarino. A parte le dovute considerazioni sulle materie prime, non a caso Saverio D'Anna è fondatore e Presidente dell'Associazione ASPEC Sicilia, la cosa che più colpisce in questa pralina è l'assoluta assenza di stucchevolezza nonostante possano erroneamente sembrare delle piccole bombe caloriche allo zucchero. Al dibattito è stato invitato il pluripremiato Art Pastry Chef **Giovanni La Rosa**, casualmente in mia compagnia, il quale è intervenuto spesso a sostegno delle materie prime di qualità e sulle problematiche dell'uso di una ricotta non locale nella realizzazione della pasticceria siciliana.



Infine il terzo ed ultimo laboratorio, svoltosi alle ore 17, è stato per me una vera sorpresa. Laura Ravaioli, per motivi non chiaramente appurati, è partita prima del previsto e il seminario si è ritrovato privo di conduttore e moderatore. Insieme a **Stefano Plescia**, ex pasticciere di Piana e **Giovanni La Rosa**, Art Pastry Chef pluridecorato, mi è stato chiesto dall'organizzazione e dalla moglie del Sindaco, di dare una mano sul palco. Trovandomi completamente impreparato, a causa della mia ignoranza sui dolci oggetto del laboratorio e sul pasticciere che li avrebbe presentati, ho inizialmente declinato l'invito, ma considerando l'insistenza delle richieste, ho infine ceduto e mi sono quindi cimentato in questa, per me, nuova esperienza.

L'invitato era **Giuseppe Lo Faso**, titolare del Caffè Pasticceria Delizia di Bolognetta, il quale aveva portato in degustazione due sue realizzazioni inventate pochi anni orsono: il *panbrillo* e la *cassata fredda*. La mia conduzione del laboratorio si è svolta in modo molto fluido, tramutandosi in una piacevole chiacchierata tra me e Pino e impreziosita da un paio di interventi di Totò Garofalo e di Giovanni La Rosa. I dolci in degustazione sono piaciuti a tutti, in sala regnava un strano silenzio, il pubblico da me interpellato più volte, non ha mostrato il minimo disappunto o critica; di solito, in questi casi, c'è sempre qualcuno che ha una nota da fare, ma stavolta le circa 80 persone presenti, sono rimaste rapite dal profumo del panettone delicatamente aromatizzato al limoncello, morbidissimo e con un contenuto ridotto di burro, seguito poi dalla cassata di semifreddo, forse un pò troppo dolce, ma ricca di sapori e insospettabilmente soffice coi suoi tre gusti in un'unica porzione, ricotta, pistacchio e cioccolato. Sicuramente una grande scoperta per coloro che si troveranno a passare da Bolognetta, paese natio di Pino Lo Faso e sede della sua bottega, "Delizia" di nome e di fatto. Infine,



dopo l'intervento di chiusura del Cannoli & Friends da parte della moglie del Sindaco ed il consueto ringraziamento con sfilata ai ragazzi dell'Alberghiero Pietro Piazza di Palermo, coi suoi relativi insegnanti Reginella e Butera, si è così concluso anche l'ultimo laboratorio. A me non è restato che ricevere i ripetuti complimenti dall'organizzazione, segno evidente che la mia conduzione è piaciuta. La nuova esperienza è stata una sorpresa anche per me, nonostante abbia seguito decine e decine di convegni e laboratori, sinceramente non mi aspettavo di condurre con tale fluidità e padronanza della situazione; ribadisco che per me è stata una prima volta e quindi ho moltissime cose da affinare e

da imparare, ma devo confessare che mi è piaciuto, avrei continuato ad oltranza, gli argomenti e le mie personali opinioni non mi mancano di certo, finalmente ne ho potuto manifestare qualcuna ad un pubblico in carne ed ossa oltre che a scriverle sul mio sito.

Bibliografia e riferimenti:

www.pasticceriaoriens.com

www.medisole.it

www.pasticceriacappello.it

www.lussografica.com

www.cucinartusi.it/CUCINA/Articoli-su-aziende-e-prodotti/una-ricotta-come-non-lavete-mai-mangiata.html

www.aspecsicilia.it

www.pasticceriadelizia.it