La Pasticceria Di Noto a Piana degli Albanesi, tra panettoni, cannoli e ravioli

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 11 Dicembre 2016 12:46

Produrre il panettone con il vero metodo artigianale non è affatto facile, come afferma **Iginio Massari** questo è il dolce più difficile da preparare, infatti **Davide Di Noto** dell'omonima pasticceria di **Piana degli Albanesi** (PA), si è imbarcato nell'impresa nel 2002, migliorando progressivamente nel corso degli anni il suo prodotto. Prima del vero artigianale dai **Di Noto** c'era il mix, cioè un insieme di polveri di formulazione industriale che contengono praticamente tutti o quasi gli ingredienti necessari e che garantisce un risultato perfetto, ma ovviamente ben lontano da quello che illustrerò tra poco. Dopo anni di esperienza e di corsi frequentati da **Davide** con **Rolando Morandin**, celebre lievitista valdostano, possiamo affermare che oggi anche a **Piana degli Albanesi** ci sono degli ottimi prodotti lievitati, tra l'altro con un rapporto qualità prezzo molto interessante.

La **Pasticceria Di Noto** nasce dalle capacità imprenditoriali di papà **Gaetano** nel lontano 1981, quando egli, pasticcere presso l'**Extra Bar** di **Piana**, decise di mettersi in proprio. Nel corso degli anni, l'azienda si è trasformata in una conduzione familiare allargata ad alcuni collaboratori esterni, con in laboratorio **Gaetano** affiancato dal figlio **Davide** e al banco mamma **Maria Rita** con i figli **Ennio** e **Tecla**. La svolta sull'offerta è però iniziata nel 1995, quando **Davide**, all'epoca ancora sedicenne, cominciò ad introdurre in laboratorio un nuovo modo di vedere le cose. Il nostro giovanissimo pasticcere che preparava torte già a 11 anni, non si fermò agli insegnamenti tradizionali del padre, bensì, frequentando corsi e visitando manifestazioni, capì che bisognava fare qualcosa in più per offrire un prodotto diverso. La transizione durò all'incirca fino al 2000-2002, anni in cui si può ritenere nata la nuova **Pasticceria Di Noto** in cui alberga il burro, in cui sono scomparsi i mix per i panettoni e altri semilavorati, fino ad arrivare all'offerta odierna che vede, accanto ai dolci siciliani tradizionali come la cassata, il tipico cannolo di **Piana** e le torte classiche, anche le torte moderne a base di mousse, le uova di cioccolato e la pralineria, introdotta grazie ad un corso con **Stefano Laghi**. **Davide**, ha inoltre frequentato corsi di aggiornamento e perfezionamento anche alla **Cast Alimenti** di **Brescia**.

Certo, all'inizio non sarà stato facile per i Di Noto, cambiare il sapore dei cornetti sostituendo la margarina, notoriamente neutra, con il burro, molto più gustoso e invadente, in un periodo in cui l'informazione non aveva ancora assunto la diffusione di oggi grazie ad Internet, e le margarine erano ERRONEAMENTE ritenute meno dannose del burro, ed erano soprattutto anche meno costose, sarà stata una lotta culminata con la perdita di clienti, ma come un "case history" da portare ad esempio, la Pasticceria Di Noto c'è l'ha fatta, in provincia è riuscita a cambiare l'offerta e soprattutto a guadagnarsi l'apprezzamento dei clienti locali e non, perchè se si vuole fare figura ed avere ampia scelta quando si porta in dono un dolce, in zona non ci sono molte alternative se non passare dai Di Noto. Il principio è conosciuto, se devo consumare un dolce, di cui ricordo è sempre meglio non fare abuso, tanto vale sceglierne uno preparato con materie prime che saranno anche da evitare, ma che almeno sono meno dannose rispetto a quelle a basso costo, e che inoltre premiano anche il gusto.

I punti forti della pasticceria sono principalmente due, i cannoli e i panettoni, ma in vetrina ho scoperto il cosiddetto "**raviolo**", anch'esso tipico di **Piana degli Albanesi**, ma molto meno conosciuto rispetto al fratello tubolare, in questo caso abbiamo un involucro preparato con l'impasto della scorza di cannolo dalla forma a mezzaluna, farcito con ricotta e poi fritto, una sorta di cassatella trapanese rivisitata alla "chianiota", seguendo la tradizionale regola che prevede di utilizzare quello che si ha nei luoghi di produzione.

Inutile disquisire sulla bontà del cannolo di **Piana**, qui trovate l'esperienza di Manuela Barone, bisogna però assaggiarlo per capire, con la sua croccante ed al contempo friabile scorza tipicamente leggermente schiacciata, rigorosamente fritta in strutto di maiale, farcita con una ricotta fresca, reperita dai **Di Noto** nel proprio paese e da loro stessi dolcificata con al massimo 350 grammi di zucchero per chilogrammo, ricordo a tutti che nella vicina **Palermo** si parte dallo standard di 450, riferito alla ricotta congelata distribuita già pronta per l'uso, arrivando a volte anche all'aberrante quantità di 700/1000, già solo il cannolo vale una gita a **Piana degli Albanesi**!

Tornando al panettone, ricordo ancora il mio approccio con il prodotto di **Davide**, avvenuto circa 3 anni fa, durante il quale, nonostante fosse già buono, ravvisavo però la necessità di alcuni miglioramenti, velocemente poi apportati da **Davide** già l'anno dopo. Infatti, il **28 Novembre 2016** mi è sembrato quanto meno doveroso fare una capatina a **Piana** per rendere onore al merito, descrivendo così il lavoro svolto negli ultimi 15 anni dai **Di Noto** sul fronte della qualità. Per chi volesse approfondire l'argomento, considerando anche siamo ormai a pochi giorni dal Natale e le produzioni di finto artigianale di tante pasticcerie e panifici (!) stanno per iniziare o sono già in corso, consiglio la lettura di un mio vecchio articolo in cui racconto, in modo facile da leggere, come difendersi e riconoscere un vero panettone artigianale da uno preparato con il mix, per chi invece volesse approfondire consiglio un altro mio scritto, costatomi circa due anni di raccolta informazioni, completamente incentrato sul lievito madre. ingrediente principale del panettone. Poter discernere un prodotto realmente artigianale da uno finto, anche se la legge consente di impiegare la stessa definizione, vi ricordo che non è soltanto una questione di denaro, paradossalmente il prodotto con il mix costa al pubblico tanto, o quasi, quanto quello realmente artigianale, ma è anche una questione di salute e buongusto.

Il panettone di **Davide** che ho assaggiato negli ultimi due anni presentava una frastagliata alveolatura ed un colore giallo abbastanza carico che quindi portava alla mente grandi quantità di uova e burro, quest'ultimo confermato anche dal profumo, nonchè l'assenza di conservanti ed emulsionanti, tutti elementi tipici di un prodotto realmente artigianale che personalmente mi è particolarmente piaciuto, ma la caratteristica più saliente, oltre alla sua artigianalità, era la scorza d'arancia a cubetti candita da **Davide** stesso partendo dal prodotto fresco, un'esclusiva riservata ai panettoni **Di Noto** e possibile grazie alla piccola scala di produzione. Anche nel caso dei canditi c'è qualità e qualità, infatti essi si dividono principalmente in due categorie: quelli preparati all'antica con il lungo processo di canditura tramite sciroppo di zucchero, ad esempio questo è l'unico sistema adottato da **Agrimontana**, e **Camel** e tutti gli altri che invece effettuano quella veloce, in autoclave a temperature relativamente elevate e impiegando solfiti che conservano la frutta più a lungo. Ovviamente l'offerta prevede anche una serie di gusti e farciture, come ad esempio pistacchio, ricotta, cioccolato e pere, frutti bosco, cioccolato e lamponi, mele e cannella, limoncello, zenzero e limone, albicocca e al passito, in quelli dove è impiegata la frutta candita essa è fornita, guarda caso, da Agrimontana e Camel garantendo così al cliente un prodotto senza solfiti aggiunti, ma attenzione, non a solfiti zero, poichè dobbiamo ricordarci che la fermentazione che avviene durante la lievitazione ne produce sempre una minima quantità, esattamente come avviene nel vino, in cui per eliminare del tutto questo conservante allergene bisogna impiegare tecniche che addirittura prevedono popolazioni di lieviti particolari.

moocasa_albumid=6360657078502378817