La Mostra Duciezio è al settimo anno, ma senza la crisi

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 03 Dicembre 2016 11:47

Arrivati a questo punto, qualcuno potrebbe evocare la crisi del settimo anno, ma l'**Associazione Culturale della Dolceria, Pasticceria e Gelateria Siciliana Duciezio** è arrivata fin qui con freschezza di idee e tanti progetti importanti in cantiere, segno evidente che il sodalizio sta funzionando bene. Per chi non lo sapesse, le associazioni composte da pasticceri, almeno in **Sicilia**, facilmente nascono e dopo poco altrettanto facilmente muoiono, pertanto, una di queste che per il settimo anno organizza con successo la "**Mostra del dolce storico siciliano**", sua espressione pubblica più importante, si può automaticamente ritenere che goda di ottima salute associativa ed inoltre, nel caso specifico, guarda anche al futuro pensando a nuove importanti iniziative. Infatti, la **Duciezio** ha in progetto di creare un museo permanente della pasticceria siciliana, nonchè una scuola, ma di più non vi posso ancora dire, sarebbero delle anticipazioni non suffragabili da fatti anche se in avanzato stato di... realizzazione, ma state tranquilli, l'anno prossimo si potrebbero già tirare le prime somme dell'operato dell'attuale direttivo guidato dal Prof. **Salvatore Farina**. Con queste premesse, lo scorso **26 e 27 Novembre 2016**, la settima mostra itinerante del dolce siciliano ha trovato casa nell'ospitalità di **Palazzolo Acreide**, un delizioso paesino montano di espressione barocca situato in provincia di **Siracusa**, ed oggi nominato Città Patrimonio dell'Umanità.

La mattinata di **Sabato 26**, è iniziata con l'ormai abituale concorso riservato agli alunni dell'alberghiero locale, in questo caso si è svolto presso l'**I.P.S.A.A. Palazzolo Acreide**, situato proprio all'interno del paese da cui prende il nome. Il tema della gara era incentrato sulla tecnica di lavorazione al cornetto con gusto e abbinamento degli ingredienti locali.

La giuria, composta da **Antonio Daidone** pasticcere di Catena Nuova (EN), **Pippo Pirruccio**, pasticcere di Palazzolo Acreide (SR), **Maurizio Gallo**, pasticcere di Palazzolo Acreide (SR), **Giuseppe Infantino** pasticcere di Palazzolo Acreide (SR), **Sebastiano Monaco**, pasticcere di Palazzolo Acreide (SR), **Peppe Leotta** Presidente Conpait Sicilia Orientale e pasticcere di Catania, e presieduta da **Milena Novarino**, giornalista di Pasticceria Internazionale, ha dichiarato vincitrice **Valentina Tradito**, la quale si è aggiudicata un corso di pasticceria di base e cake design di 80 ore messo in palio da **Conpait Sicilia**, libri **Chiriotti Editori** e l'abbonamento a **Pasticceria Internazionale**. Al secondo posto si è classificata **Veronica Giglio** e al terzo **Gabriele Aliffi**. Il concorso è stato organizzato da **Samuele Palumbo** e **Salvatore Daidone**, due instancabili figure dell'associazione **Duciezio** a cui si deve principalmente anche la fatica di preparare i due giorni di manifestazione.

Nel tardo pomeriggio è stata inaugurata la mostra ed il **Primo Duci Duci Festival**, grande novità di questa edizione, consistente in una sala adibita e appositamente allestita per la vendita dei prodotti dolciari dei soci, entrambi gli eventi si sono svolti presso il **Palazzo Comunale di Palazzolo Acreide**. Numerosi cooking show, anzi, pastry show, hanno animato la sala dell'ex Biblioteca: **Tony Ruggeri** aiutato da **Mariangela Ruscica** ha temperato il cioccolato e preparato praline, **Peppe Leotta** ha montato una scultura in cioccolato, **Rosario Zappalà** ha fritto le scorze e farcito i cannoli, **Giovanni Mangione** ha manipolato e prodotto in diretta la "frutta di martorana", **Samuele Palumbo** ha sostituito il Maestro **Santo Musumeci,** impossibilitato a partecipare, preparando il gelato allo zenzero e limone con la sua antica macchina.

Al **Duci Duci Festival** grande successo hanno riscosso i gelati di **Angelo Buscema** della **Gelateria Blue Moon** di **Donnalucata** (RG) e **Stefano Baglieri** della **Gelateria L'Artigianale** di **Pozzallo** (RG), new entry della **Duciezio** di cui sono sicuro sentiremo parlare bene e presto, nonchè il tavolo dei nicosiani con i tre fratelli **Granata,** completi di familiari, che hanno sfoderato un'ampia offerta di dolci tipici della loro zona tra cui il più inconsueto è il "**messicano**", una sorta di sfoglia larga e piatta con ricotta, ma anche da loro inventati come il "**cannolo salato**", tradizionale nella scorza e nel ripieno, ma insaporito con una spolverata di ricotta... salata.

Per me invece è stata una buona occasione per scoprire la "**moretta**", un dolcetto a base di farina di mandorle la cui straordinarietà risiede nel fatto che si possono percepire tutti gli ingredienti con armonia, ma anche grazie alla gradevolezza degli abbinamenti, infatti è il classico caso in cui l'uno tira l'altro. Il difficile equilibrio è stato raggiunto grazie al millimetrico dosaggio di pasta al caffè, mandorle amare e cannella, invece la morbidezza interna è stata ottenuta con l'aggiunta di albume d'uovo montato a neve, in modo da creare una sorta di effetto nuvola, interrotto solo dalle croccanti gocce di cioccolato inserite ad arte, completa l'opera il basso contenuto di zucchero, perfettamente equilibrato da una infarinata esterna di profumatissimo cacao. Il mix di sapori della "**moretta**" è stato ideato e realizzato da **Salvatore Caggegi**, pasticcere e titolare dell'omonima pasticceria di **Randazzo** (CT), inizialmente studiato per un'azienda produttrice di caffè che poi non lo ha più confermato, viene comunque prodotto da alcuni anni, ma come ho fatto a non scoprirlo prima?

Giuseppe Valvo, consigliere comunale e vicepresidente del consiglio, ha fatto da cicerone a me e a **Milena Novarino** per gran parte del tempo che abbiamo trascorso liberi dagli impegni dell'**Associazione Duciezio**. La conoscenza del territorio di **Giuseppe**, soprattutto per quanto riguarda il settore agroalimentare, è stato sicuramente agevolato dalla sua professione di veterinario e dalla passione che egli ha per il suo paese. Grazie a lui ho così scoperto l'operosità e la continua volontà di migliorarsi degli operatori del settore di **Palazzolo Acreide**, ma su tutto indubbiamente regnavano due comparti: quello dell'allevamento di suini siciliani più o meno neri e dei bovini, più la tradizione dolciaria della zona, non a caso ben tre soci **Duciezio** provengono da **Palazzolo**: le pasticcerie **Caprice**, **Corsino** e **Bar del Corso Infantino**.

Grazie alla disponibilità di **Giuseppe**, guadagnatosi sul campo la delega di Assessore ai "giornalisti", ho pertanto visitato ben tre macellerie, nell'ordine: **Corsino**, **Colosa** e **Tanasi**, nonchè il **Caseificio Tenuta Tagameli** e la **Pasticceria Corsino**. Le macellerie in questione erano accomunate dall'offerta di suino nero e dalla produzione della **Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide**, quest'ultima è anche **Presidio Slow Food** ed è servita da collante per l'omonima associazione di allevatori, trasformatori e ristoratori. Essa viene preparata a coltello, a causa dell'estrema morbidezza del grasso del maiale nero impiegato che impedisce la meccanizzazione della produzione, poi l'impasto viene condito con finocchietto selvatico dei Monti Iblei, sale marino siciliano, peperoncino e vino rosso della val di Noto, l'effetto finale è estremamente gradevole, il prodotto inoltre, si presta molto bene sia al consumo fresco che dopo l'essiccamento di circa 10-15 giorni. Ottenere questi risultati, però, non è stato facile, in loro ho riconosciuto le solite nostre mancanze siciliane costituite prevalentemente dalle mie tre "C": Cooperazione, Certificazione e Comunicazione, ma grazie al percorso intrapreso dall'amministrazione locale e da allevatori e macellai, oggi si è arrivati ad un punto importante, manca solo da eseguire la terza e ultima "C", poichè una sagra della salsiccia e qualche cena guidata temo siano insufficienti a comunicare un prodotto ed un territorio così straordinario.

Anche sul fronte della produzione dei formaggi **Palazzolo Acreide** si distingue, in seguito alle difficoltà create dalla bassa remunerazione proveniente dalla vendita del latte vaccino, una serie di allevatori si sono costituiti in cooperativa, conferendo il prodotto ad un loro socio, il **Caseificio Tenuta Tagameli**, che si occupa della trasformazione e commercializzazione del latte producendo mozzarella, caciocavallo, cannestrato Ibleo, tuma e ricotta, ma qui siamo ancora solo alla prima "C" di cooperazione.

Il momento più dolce è arrivato durante la mia visita alla **Pasticceria Corsino**, a tal proposito ho

incontrato **Sebastiano Monaco** che con il figlio **Vincenzo**, quest'ultimo reduce da un primo posto televisivo in un noto programma di Rai 1, dirigono il laboratorio tra l'altro recentemente dotato di tostatrice, bassina e di una **Micron** della Selmi, quest'ultima è una particolare micronizzatrice che premette di polverizzare la frutta secca. In sostanza la tostatrice e la **Micron** permettono di produrre, partendo dal crudo, delle creme con tostature personalizzate e della varietà desiderata, mentre la bassina serve alla confettatura. Le creme possono poi essere impiegate in pasticceria o in gelateria o anche vendute al pubblico così come sono, allo stato puro, senza l'aggiunta di additivi e conservanti, altro che grassi vegetali tropicali aggiunti, palma, cocco ed altro, qui al massimo si incontrano tracce di olio di girasole!

Durante il tour non sono mancati i momenti dedicati ai beni culturali più classici, come ad esempio la visita guidata presso il complesso degli scavi di epoca greca comprendente anche l'antico teatro, attualmente attivo, e un giro alla Villa Comunale.

L'identikit di **Palazzolo Acreide** è quindi quello disegnato da un paese ricco d'arte e con un'amministrazione locale dinamica e presente nella vita dei cittadini, ma anche con una ristorazione molto attiva e numerosa, una 40na circa di locali per 9.000 abitanti, sul corso principale anche uno ogni 50 metri, di cui molti di questi protesi verso l'eccellenza dell'offerta. Però, la cosa che mi ha più sorpreso è stata l'attenzione prestata al comparto dell'allevamento carni che sta trovando il suo culmine nell'impiego dei fondi **PSR Sicilia** per la cooperazione, ma anche al fine di sperimentare e stabilire un procedimento che esamini e consenta la frollatura delle carni fino a 120 giorni o comunque oltre i 30. Comprendere l'importanza della frollatura è già molto, ma studiare se le carni allevate a **Palazzolo**, possono arrivare a 120 giorni è straordinario! Tutto ciò comporta sinergie da parte di allevatori, macellai e ristoratori, nonchè del **Corfilcarni** del Prof. **Vincenzo Chiofalo** in qualità di partner scientifico, ed ecco che ritorna la mia "C" di cooperazione, sarebbe quindi auspicabile la nascita di un'associazione tra ristoratori, al pari di quella presente a **Castelbuono** (PA) che tanto lustro a quel paese ha dato. In verità, la cooperazione è già nel sangue degli abitanti di **Palazzolo**, infatti oltre a quella già esistente sulla **Salsiccia Tradizionale**, non è stato difficile far collaborare ben 9 ristoratori alla cena buffet che Sabato sera ha accolto tutta la **Duciezio**, ognuno ha partecipato con finger food, o meglio tapas, sul tema suino nero e verdure spontanee, sponsor d'eccezione i vini della **Cantina Marabino**, particolarmente rinomati per la loro qualità di cui ho già scritto in passato. Pertanto, esorto **Giuseppe Valvo** o chi per lui a tenermi aggiornato sugli sviluppi del progetto carni frollate, **Palazzolo Acreide** potrebbe diventare un raro esempio in questo campo e fare da apripista per altri territori.

Durante il pomeriggio di Domenica 27, dopo un lauto pranzo a buffet, offerto e organizzato dalla **Pasticceria Caprice**, nell'**Aula Consiliare** sono stati consegnati i **Premi Pupaccena** alla presenza di **Salvatore Farina**, Presidente dell'Associazione Duciezio, **Milena Novarino**, giornalista di Pasticceria Internazionale, **Carlo Scibetta**, Sindaco di Palazzolo Acreide, **Rosalba Panvini**, Soprintendente BB.CC.AA. Siracusa e **Nino Pracanica**, Kuntastorie del Castello di Milazzo (ME). **Nuccio Daidone**, dopo aver letto il saluto inviato da **Emilia Coccolo Chiriotti**, Presidente Onoraria della Duciezio, insieme al Prof. **Farina** ha aperto ufficialmente il conferimento dei premi, i selezionati di questa edizione son stati: **Padre Luigi Orazio Ferlauto**, scelto per aver dedicato ai più deboli tutto il suo sacerdozio e per aver realizzato a Troina (EN) l'Oasi Maria Santissima; **Leonardo Fisco**, per la sua attività di pittore, scultore e ceramista di Sciacca (AG) il cui operato è riassumibile con l'aforisma: "dipingo ciò che gli altri non vedono e ciò che dipingo serve per stupire me stesso"; **Salvatore Maira**, in qualità di saggista, scrittore, sceneggiatore, regista e docente universitario a La Sapienza di Roma; **Antonino Uccello**, unico premio postumo per l'attività di antropologo e poeta, studioso degli usi e costumi siciliani legato a **Palazzolo Acreide** per aver inaugurato nel 1971 la Casa Museo, passata poi nel 1983 alla Regione Siciliana. Contestualmente al **Premio Pupaccena**, sono state consegnate anche delle targhe postume ai maestri pasticceri acrensi **Salvatore Corsino**,

Pippo Corsino e **Salvatore Gallitto**, nonchè al Sindaco **Carlo Scibetta** ed all'Assessore **Luca Russo** per la collaborazione prestata, indispensabile per garantire il successo della manifestazione.

Il Prof. **Salvatore Farina**, dopo aver ringraziato il pubblico che ha gremito l'aula per tutta la lunga durata dell'evento, ha dato appuntamento all'ottava edizione della contesa mostra che molto probabilmente, nonostante le numerose richieste da parte di tanti alcuni Comuni siciliani, si svolgerà ad **Agrigento**.

moocasa_albumid=6357946154074811633