Sfincione Fest, Bagheria show

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 25 Dicembre 2021 08:22

L'Associazione **La Piana d'Oro**, negli ultimi anni, è riuscita a costruire un rapporto di collaborazione tra alcuni dei ben 56 panifici produttori dello "Sfincione bagherese", un prodotto che oggi, dopo l'entrata in **Slow Food**, seguita in zona da **Adalberto Catanzaro**, veleggia anche verso un riconoscimento STG, al pari della ben più nota pizza napoletana. Obiettivo dell'associazione è anche lo sviluppo del **Limone Verdello**, anch'esso tipico di quei territori, insomma lo scopo dichiarato è quello di associare a **Bagheria** un brand alimentare richiamante la qualità e, aggiungerei io, la zona si presta bene perchè, a prescindere dalla stella **Michelin** del **Ristorante I Pupi**, il settore sta sicuramente compiendo passi avanti sulla strada del miglioramento almeno fino a **Termini Imerese**, ricordo agli operatori della ristorazione che esiste un consistente numero di clienti insoddisfatti dell'offerta fornita dalla vicinissima **Palermo**. Uno dei fulcri della divulgazione realizzata dall'associazione è sicuramente costituito dallo **Sfincione Fest**, svoltosi lo scorso 18 e 19 Dicembre 2021 ovviamente rigorosamente nel territorio di Bagheria (PA), tuttavia in forma ridotta in questa sua quinta edizione a cause della perdurante emergenza riguardante il Covid19. La prima giornata è stata dedicata ad un tour riservato agli operatori dell'informazione, ma prima della partenza è stato naturale caricarsi con il classico caffè mattutino, in questo caso offertoci presso il Bar Pasticceria **Ivano Molinaro Pastry Concept**, un locale votato alla produzione senza l'uso di semilavorati e con un panettone veramente artigianale, scuola Donatone, prodotto impiegando farine meno raffinate del solito e un grano antico come la **Maiorca**, insomma il caffè non l'ho preso, ma il panettone l'ho assaggiato e quindi penso che prima o poi lo vedrete qui su **CucinArtusi.it**. Bravo **Ivano**! Successivamente si è entrati nel vivo con ben quattro sfincione show, durante i quali non sono mancate le varianti al prodotto, tour che ha interessato i seguenti panifici qui di seguito elencati in ordine di visita, insieme a delle note che ne caratterizzano l'attività.

Antico Panificio Don Pietro - Via XX Settembre 62 - Tel.091-2713428
Fedele interprete della vecchia ricetta dello sfincione bagherese del nonno Pietro Riccobono, da cui ha appreso i segreti dell'arte della panificazione, oggi Giampiero Pecoraro gestisce uno dei forni a legna ancora operanti a Bagheria. I sentori della legna d'ulivo conferiscono certamente allo sfincione aromi e sentori particolari che hanno concorso alla vittoria dello Sfincione Festival nel 2020.

Panificio Mancino - Via Lo Bue 5 - Tel. 334-2827741
Il ricambio generazionale è garantito e il giovane Michele affiancato dal papà Isidoro tramanda la tradizionale ricetta per il classico Sfincione Bianco bagherese grazie alle tecniche di impasto e lievitazione e all'uso sapiente dei prodotti alcuni di produzione propria come l'Olio evo proveniente direttamente dal'uliveto familiare. L'attaccamento ai valori dell'originalità e della genuinità è valso al panificio Mancino il premio dell'Accademia Epulae nel 2021.

Panificio Conti - Via Ignazio Lanza di Trabia 221 - Tel. 091-967120
Oggi dopo oltre 25 anni di attività è una realtà consolidata del panorama della panificazione della provincia palermitana. Con una particola attenzione dei processi di lavorazione e lievitazione dell'impasto tradizionale e l'utilizzo di prodotti rigorosamente locali, ha concorso in maniera determinante all'affermazione dello sfincione bagherese oltre i confini del comprensorio palermitano. Lo sfincione del maestro panificatore Carlo Conti per la bontà gli è valso riconoscimenti e menzioni ma soprattutto la vittoria nel 2021 dello Sfincione Festival a Sanlorenzo Mercato.

Antica Forneria Scaduto - Via del Cavaliere 90 - Tel. 091-905451
Un altro forno storico che opera a Bagheria dall'inizio del XIX secolo e che dal 1950 viene gestito dalla famiglia Scaduto. Ed è Massimo Scaduto erede di una storia gloriosa della panificazione Bagherese che apportando qualche piccola innovazione ha conquistato la giuria tecnica e popolare dello Sfincione Fest 2018 e dello Sfincione Festival 2019 a SanLorenzo Mercato.

A questi bisogna aggiungere anche i maestri panificatori **Maurizio Valenti**, **Vita Gagliano** e **Giuseppe Spanò**, a

cui si è recentemente aggiunta l'Antica Focacceria 1856 con **Giuseppe Urso** e **Francesco Carollo**.

Degno di particolare nota è stato il pranzo presso la **Trattoria Da Dario**, presso cui ho assaggiato una delle tagliatelle al ragù più buone di sempre, esattamente come quelle che potrei preparare a casa mia, ingredienti semplici, come una sottilissima tagliatella secca di grano duro siciliano unita ad un ragù di maiale, anch'esso siciliano, entrambi cucinati magistralmente, hanno reso onore al locale, dimostrando che anche in una trattoria si può trovare attenzione in cucina ed una buona selezione delle materie prime. Bravo **Dario**!

La giornata si è conclusa con una momento culturale, aspetto che l'Associazione **La Piana d'Oro** non trascura mai nei suoi eventi, costituito da una visita a **Villa Cattolica** ed al suo pregevole e soprattutto vasto **Museo Guttuso**. Tuttavia, per avere maggiore contezza del tour e riviverne i momenti, vi consiglio di guardare il breve video che ho realizzato e che contiene due chicche: uno sfincione show completo di dettagli e ricetta, registrato presso l'**Antica Forneria Scaduto,** e un'intervista a **Michele Balistreri**, Presidente de **La Piana d'Oro** sul passato, presente e futuro dello sfincione bagherese.

{youtube}bmEH7geu0Gk{/youtube}

Il **19 Dicembre** invece si è svolto un convegno sulla comunità dello sfincione bagherese e sul suo futuro riconoscimento STG, grazie al coinvolgimento di enti, istituzioni e produttori. Tuttavia è stata la prima giornata che l'ha fatta da padrona e che, come ho inserito nel titolo, mi è sembrata un vero e proprio **Bagheria show**, durante il quale, al di la dello sfincione festeggiato, hanno sfilato delle vere e proprie eccellenze gastronomiche e culturali, racchiuse in una insospettabile cittadina tutta da scoprire.

Alla fine di questo succulento reportage dai territori dello sfincione bianco di **Bagheria** però vi voglio lasciare con un mia esperienza in cucina. In seguito al tour, mi sono ritrovato a casa mia con dello sfincione freddo avanzato, considerando che l'impasto, anche se di semola rimacinata, ricorda tanto quello della "pizza al padellino", dopo averlo tagliato a fette l'ho disposto su di una normale padella con coperchio su un fuoco medio. In sostanza, ho asciugato il fondo e riscaldato dolcemente la parte superiore, evitando così di renderlo ustionante come accade con il microonde, ottenendo inoltre una croccantezza che lo ha reso più trasportabile, ma soprattutto infinitamente più goloso, potenza del crunch! Provare per credere, ma attenti a non bruciarlo. Chissà se funziona anche con lo sfincione palermitano... Mi fate sapere?

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*

ALBUM E DOWNLOAD FOTO