Un torrone da Guinness

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 07 Febbraio 2011 12:00

Ricordo ancora bene l'ultimo stupefacente **Guinness** della pasticceria in Sicilia, una **cassatona** da **1.000** chili preparata a **Guarrato**, in provincia di Trapani, dal **Team dell'Aspec**, ma quello del torrone non me lo potevo certo immaginare. In verità avrei dovuto scrivere **cubaita**, perchè questo è il nome corretto del particolare tipo di torrone oggetto del record, molto diffuso in Sicilia ma preparato anche in altre zone del Sud-Italia. La parola cubaita si presume derivi dall'arabo **qubbiat** che, guarda caso, significa "mandorlato", infatti la cubaita più semplice si prepara con soli due ingredienti: mandorle con pelle e zucchero semolato. Esistono anche altre varianti con pistacchi, con sesamo, con l'aggiunta di miele, ecc.

La folle idea è venuta all'imprenditore agrigentino **Giovanni Parisi**, con lo scopo di promuovere le mandorle di Agrigento e quindi il territorio, ma come spesso accade, un'idea senza danari rimane solo un'idea ! Mancava quindi uno sponsor che finanziasse l'impresa, per fortuna è stato subito trovato in **Stefano D'Alessandro**, titolare dell'**Hotel Villa Athena**, lussuosa struttura ricettiva incastostonata nella Valle dei Templi di Agrigento e prospiciente il Tempio della Concordia. L'idea c'era, il finanziatore pure ma chi l'avrebbe mai potuta realizzare ? Mancavano quindi i pazzi, ma tranquilli, si sono trovati anche quelli. Lo Chef dell'Hotel Athena, **Salvatore Gambuzza**, coadiuvato da **Giuseppe Chianetta**, collega dello stesso Hotel, ha capitanato l'impresa, riuscendo anche a catalizzare l'interesse dell'**Associazione Cuochi di Agrigento** e di ben due Istituti Alberghieri, il **Molinari di Sciacca** e l'**Ambrosini di Favara**.
Infine è stato trovato anche un sito prestigioso che potesse accogliere il super-torrone, grazie all'**Ente Parco Valle dei Templi** ed al **Comune di Agrigento**, si è utilizzata quella parte della **Via Passeggiata Archeologica**, storica stradina di accesso ai Templi, che si inerpica fino al Tempio di Giunone. L'evento è stato inserito nella prima Domenica di apertura della **"Sagra del Mandorlo in Fiore"**, antichissima festa di cui quest'anno ricorre la **66esima edizione**, dai cui sono derivati anche i metri obiettivo del record: **660**, 10 metri per ogni anno di sagra.

Adesso passiamo ai numeri del Guinness, i **675,2 metri** raggiunti ad Agrigento hanno polverizzato il precedente record conseguito da un team italiano arrivato a circa 408. La striscia, larga circa **10 centimetri** e alta **poco più di 1,** è stata realizzata utilizzando ben **1.500 chili di mandorle,** prodotte tutte nella zona di Agrigento, e **1.000 chili di zucchero semolato**. Il tavolo che ha ospitato il mega-torrone è stato costruito un giorno prima dell'evento da una squadra di ben **12 carpentieri e falegnami**, utilizzando listelli di legno e pannelli in multistrato. Si è stimato che circa **400 persone** hanno collaborato per il raggiungimento del record.

Sono arrivato all'Hotel Athena verso le **10:30**, ma già a circa **300 metri** dal sito si sentiva il classico odore di caramello e mandorle, mi sono recato poi a piedi verso i Templi ed una volta arrivato ho subito iniziato a percorrere il lunghissimo tavolo con l'intenzione di salutare tutti i partecipanti, ma ad ogni mio passo pensavo: questi sono pazzi ! Non tanto per la difficoltà dell'opera, fare la cubaita non è difficile, piuttosto per il coordinamento delle numerose persone e per gli spazi coinvolti. Ho impiegato diversi minuti per arrivare in "fondo" al tavolo, incontrando i vari **mini-team** a cui era stata affidata ogni sezione del torrone, incontrando molti visi noti, chef, studenti, amici e simpatizzanti dell'Associazione Cuochi di cui, i più conosciuti sono stati quelli degli Chef **Mario Consentino**, Presidente Regionale dell'Associazione, **Giovanni Montemaggiore**, vulcanico docente del Molinari e di **Francesca Tuzzolino**, ospite di **CucinArtusi.it** con i suoi articoli sulla pasta di zucchero. Già in precedenza avevo avuto modo di constatare l'affiatamento degli chef della zona e quest'occasione è stata solo una conferma. La parte centrale del tavolo ricadeva giusto davanti al **Tempio della Concordia**, dando così il nome di "**Cubaita della Concordia**" al super torrone.

Nei gazebo allestiti per l'occasione ho trovato i ragazzi del **Istituto Tecnico Agrario Carlo Amato Vetrano** di Sciacca, contiguo con l'IPSSAR Sen. G.Molinari, dove ho potuto assaggiare un interessante nero d'avola ed una buonissima birra artigianale non pastorizzata. I ragazzi realizzano anche prosecchi, olio, sapone ed altro, tutto coi prodotti da loro stessi coltivati.

Grande è stata la soddisfazione dei "torronari" nel momento in cui il giudice inglese del Guinness, la londinese **Justine Bourdariat**, ha convalidato l'abbondante superamento del record. Il giornalista e conduttore TV **Egidio Terrana**, di **TeleAcras**, ha poi dovuto dirigere anche il via vai di numerose targhe ricordo, tra **Marco Zambuto**, Sindaco di Agrigento, **Giuseppe Castellana**, Direttore dell'Ente Parco, **Salvatore Gambuzza**, Chef, **Giuseppe Chianetta**, **Giovanni Parisi** e **Stefano D'Alessandro**, i Dirigenti Scolastici degli **Istituti Alberghieri** e un rappresentante della ditta **Virzì**, sponsor minore dell'evento. Dopo la cerimonia finale delle **ore 16**, il torrone è stato tagliato e distribuito al pubblico presente, il quale, a dire la verità, aveva iniziato a scalpitare già dalla mattinata chiedendo informazioni sull'assaggio. In pochissimi minuti, i quasi 700 metri di cubaita, sono stati divorati e si sono completamente dissolti nel nulla !

Non ho dati attendibili sull'afflusso di pubblico ma non scorderò mai gli occhi sgranati dei turisti inglesi e giapponesi osservando il torrone, chissà cosa avranno pensato, forse i primi "Crazy" ed i secondi "Kureij? " ?

moocasa_albumid=5570664358833243505

Tutte le foto della manifestazione