

Il biscotto su misura

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 10 Agosto 2011 11:29



In verità, sarebbe più corretto scrivere "**il biscotto su cottura**", come suggerito da **Pietro Modica**, titolare dell'omonimo **Antico Biscottificio** di **Monreale**, dove si tiene conto persino della cottura dei biscotti in base alle preferenze dei clienti. I tradizionali **Biscotti di Monreale** a "**S**" vengono sfornati in diverse sfumature di cottura, più o meno scuri essi riescono così ad accontentare veramente tutti i gusti. **Pietro Modica** è l'ultimo di una generazione di biscottai monrealesi che, aiutato dalla moglie **Maria Luisa**, detta **Marisa**, prepara prevalentemente paste frolla in tutte le declinazioni possibili ed immaginabili. Inoltre, presso il biscottificio è possibile trovare anche i tradizionali "**mostaccioli**", preparati con farina e zucchero, anche nella forma a lumachina, dolce tipico palermitano ormai quasi scomparso, i **quaresimali** ben conditi con la cannella, la **frutta di martorana** preparata col sistema a freddo e con un rapporto 1 a 1 tra mandorla e zucchero, i **buccellati** e altri dolci stagionali della tradizione locale. Gli ingredienti utilizzati sono quelli che possiamo trovare nelle dispense di molte case: uova fresche, farina 00, farina di mandorla, spezie, zucchero semolato, strutto e con l'**ammoniaca alimentare** come lievito, nulla di complicato per impasti di poche decine di chili al giorno. I prodotti del biscottificio non sono pretestuosi, non sono complicati e non vogliono esserlo, ma sono realizzati in maniera assolutamente artigianale, con grande manualità da parte dei coniugi Modica, che raramente riescono a superare i 100 chilogrammi di biscotti al giorno. L'**Antico Biscottificio Modica** rappresenta quindi un laboratorio di riferimento per chi sgranocchia davanti alla TV e non vuole avvelenarsi con i frollini che da essa vengono pubblicizzati, ma anche una scelta obbligata per chi vuole riassaporare la perduta sensazione dei biscotti della nonna.

moocasa_albumid=5638898137841866913