La Delizia di Bolognetta

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 17 Aprile 2011 22:12

Avete mai assaggiato una pasta lievitata solo con lievito madre? E' difficile che vi possa essere accaduto, a meno che non abbiate trovato un appassionato che dedichi parecchio tempo alla cura della lievitazione ma che, soprattutto, sappia come farla! Molti non sanno che per poter usare al meglio il lievito madre bisogna conoscerlo nei minimi particolari, esiste infatti la strana figura del "lievitista", consulente di panettieri e pasticcieri che si vogliono dedicare alla lievitazione 100% naturale. E' facile aggiungere del lievito di birra per abbreviare i tempi di lievitazione, ma ben altra cosa sono le numerose ore necessarie per far gonfiare lentamente una pasta. **Pino Lo Faso**, della **Pasticceria Delizia di Bolognetta**, in provincia di Palermo, perennemente in cerca della qualità senza compromessi, insoddisfatto dei kit per panettoni e colombe, che includono tutti gli ingredienti da assemblare, ha scelto di seguire dei veri e propri corsi con lo scopo di utilizzare, nel suo locale, quasi esclusivamente il lievito madre, dal cornetto al panettone, ottenendo così un netto miglioramento della qualità dei suoi lievitati. Pinuccio mi ha descritto nei particolari il procedimento di "creazione" e "rinfresco" del lievito madre e la produzione di panettoni e colombe, tra l'altro è tra i pochi che riescono a incorporare ben 8 parti di burro in 10 di farina, e vi posso garantire che, la gestione di un lievito, richiede un impegno non trascurabile, le scadenze sono numerose e senza un'opportuna pianificazione e diversi timer è impossibile ottenere dei risultati degni di nota. Per fortuna, **Pinuccio**, si aiuta anche con un particolarissimo forno di lievitazione, che però gestisce solo l'ultima parte del processo. Alla pasticceria Delizia si producono, oltre al tradizionale, diversi altri tipi di panettone: al **limoncello**, il **Conca d'Oro**, il **Pan Brillo**, il **Casachella**, al **pistacchio**, al **cioccolato e pere**, il **Soffice Veneziana** ed infine il **Ciocco Bum**. Passato il Natale, durante il periodo pasquale, queste versioni di panettone si trasformano in... piacevoli volatili: le colombe.

Pino Lo Faso, ma chi è costui? Non ci crederete, ma **Pinuccio** è un cuoco che ha saltato la barricata passando dalla parte dei pasticceri. Durante la sua adolescenza, presso l'alberghiero di Palermo, Pinuccio ha avuto insegnanti d'eccezione come i fratelli **Cascino**, quel **Francesco Paolo** buonanima e il Cav. **Salvatore**, promotori dell'insegnamento e diffusione della cucina siciliana del mondo, ma anche di **Nino Amato**, a quell'epoca della rinomata Pasticceria "**La Preferita**" di Palermo. Pinuccio però, fino ai 15 anni, era "solo" un promettente chef, ma galeotta fu una stagione estiva come aiuto pasticciere in un grande albergo della **Costa Smeralda**. L'esperienza, estremamente positiva, gli fece scoprire la passione per la pasticceria, rimasta a lungo quasi latente in lui. Dopo la scuola, le esperienze in grandi strutture alberghiere si sono susseguite, portando Pinuccio ad **Alassio**, **Cortina d'Ampezzo**, **Ustica**, **Firenze** e **Montecatini**, alternando sempre la mansione di chef con quella di pasticciere, per arrivare finalmente al culmine col ritorno nella sua **Bolognetta**, dove 25 anni fa ha aperto la **Pasticceria Delizia**. Pinuccio trasuda tradizione e sacrifici da tutti i pori, i suoi avvincenti racconti sono ricchi di molte difficoltà e poche soddisfazioni che purtroppo esso sta raccogliendo solo negli ultimi anni, grazie al suo tanto agognato locale e all'approvazione dei clienti.

Più che intervistare le persone di cui poi dovrò scrivere, preferisco ascoltarle, farle andare a briglia sciolta, certo, posso fare qualche domanda mirata, ma il bello è riuscire a cogliere l'essenza di chi mi sta fronte. Per riuscire a fare ciò il mio interlocutore deve potersi esprimere liberamente, si deve instaurare un rapporto di fiducia e amicizia, un legame empatico che dia sicurezza ad entrambe. Spesso, tale legame, si può raggiungere grazie alle affinità enogastronomiche, alle tradizioni di un territorio oppure alla comunanza di ricerca dei profumi e dei sapori. Con **Pinuccio**, raggiungere tale livello di empatia è stato facile, egli è un personaggio sensibile, sincero e aperto, tre aspetti della sua umanità che si riflettono positivamente nel suo lavoro-passione: i suoi dolci. Capita spesso che chi crea nel campo enogastronomico trasferisca una parte di se nei propri prodotti, succede nel settore del vino come in quello della pasticceria, ed è allora che si hanno i risultati migliori.

E' normale che un pasticciere abbia nausea dei suoi prodotti, soprattutto dopo decenni di attività, non parliamo poi

dei suoi familiari, moglie e figli spesso arrivano a detestare lavoro e dolci, ma per la famiglia di Pinuccio questa tacita regola non vale. Ho visto **Pinuccio** assaggiare in maniera assolutamente "non" professionale, praticamente per gola! Lo stesso, e anche di più, posso affermare per la moglie **Rosalba** e la figlia **Luana**, ho visto entrambe, collaborando in negozio, approfittare continuamente di dolci e gelati, peraltro invitandomi continuamente a partecipare alle loro scorribande. Un comportamento assolutamente singolare che mi ha sorpreso e stupito non poco! Vero è che i dolci di **Pino** sono buoni ma dopo anni e anni è raro vederli mangiare così di gusto, con quel sottile piacere, come se fosse sempre la prima volta e soprattutto senza alcuna apprezzabile conseguenza per la linea.

Pinuccio, infine, forse è rimasto l'unico a preparare il tradizionale "**Buccellato di Bolognetta**", rispettando fedelmente la ricetta della propria nonna. Diverso nella foggia e nella farcia dall'omonimo, e molto più conosciuto, buccellato palermitano, quello di **Bolognetta** si presenta esternamente come un involucro ovale di pasta frolla, preparata rigorosamente con la sugna (strutto). In esso viene inserita una farcia di mandole locali, chiamate "muddisi", la polpa del melone "purceddo", delle goccine di cioccolato, zuccata e buccia d'arancia, infine viene effettuata una normale glassatura. Il particolare dolce, tipico del periodo natalizio, evoca periodi duri, quando era addirittura necessario sostituire il costoso e scarseggiante zucchero con la dolce polpa del melone, molto più facile da reperire nell'economia, prettamente agricola, della zona dell'epoca.

moocasa_albumid=5595527204290016961