

Martinez: più innovazione o più tradizione ?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 15 Dicembre 2010 22:00



Da tempo ero incuriosito dal Maestro Cioccolatiere e Pasticciere **Gaspere Martinez**, più volte ho incrociato il suo nome nelle mie scorribande gustative senza mai approfondire la sua professionalità. Galeotti però sono stati alcuni consigli che recentemente gli chiesi su come fare una ganache al formaggio, ottimo pretesto per onorare un suo precedente invito. E così, ormai a ridosso delle feste natalizie, sono andato a trovarlo presso la **Pasticceria Crystal**, locale di famiglia dove opera insieme al fratello **Walter** e alla mamma **Mimma**.

Gaspere è figlio d'arte, come pochi ne sono rimasti a Palermo, la sua è la quarta generazione che si sporca le mani con la farina. Il primo della serie di pasticciere di cui si ha notizia è stato il bisnonno materno, napoletano, poi la nonna che, una volta approdata a Palermo, continuò la tradizione del proprio padre, infine **Giuseppe**, figlio di questa ultima e papà di Gaspere.

Conosciamo tutti però la ritrosia delle "nuove" generazioni a continuare il lavoro dei propri genitori; anche Gaspere inizialmente non si è sottratto a questa triste regola che ha causato danni incalcolabili alle nostre tradizioni gastronomiche e non. I tempi cambiano e forse i genitori non sono abbastanza bravi da trasmettere le loro passioni diventate lavoro, oppure i ragazzi d'oggi hanno acquisito un'autonomia che 30-40 anni fa non era pensabile, fatto sta che molte ricette tradizionali stanno addirittura scomparendo, spinte nel baratro dell'oblio da merendine e piatti già pronti, solo da scongelare. Nel mio piccolo, grazie alla luminosa idea dello Chef **Giovanni Montemaggiore**, ho iniziato una rubrica aperta a tutti che si pone l'obiettivo di raccogliere le [ricette tipiche del territorio](#) al fine di non far perdere tradizioni e ricordi gastronomici.

Gaspere a 9 anni già faceva cornetti, imparando dal padre, unico suo maestro, i segreti della pasticceria tradizionale siciliana, ma non è mai stato pienamente soddisfatto di ciò. Crescendo non si è mai reso conto della visione parziale dell'arte pasticciere che aveva maturato fino a quel punto della sua vita, immagino quanti dubbi e crisi abbia potuto generare la cosa in lui. Nonostante la sua famiglia si sia trasferita dal **1993 al 1997 a Tarvisio**, in Friuli, Gaspere non era affatto contento del proprio lavoro, poi la svolta, il guscio si rompe, nel **1995** Gaspere partecipa alla trasmissione **RAI "Numeri Uno"**, lì conosce pasticciere di altre regioni d'Italia e prende contatto con altri stili e tradizioni. Il pulcino dispiega le ali e comincia a seguire dei corsi e a lavorare in giro per l'Italia. Con occhi e orecchie spalancati, Gaspere assorbe e impara, da quel momento la pasticceria non è più solo quella che ha sempre conosciuto come tramandato dal padre, ma c'è molto altro da fare, da inventare, da sperimentare, si apre quindi al mondo del cioccolato trovando così la sua strada.

A Gaspere bisogna riconoscere il merito, insieme a **Salvatore Capello**, di aver portato una ventata di cioccolato a Palermo, uova artigianali in primis, ma anche cioccolattini, che si è divertito a riempire con le farcie più varie: alla grappa di **Nero d'Avola**, al **Parmigiano**, alla **Tuma Persa**, formaggio storico siciliano recuperato da **Salvatore Passalacqua**, al **Maiorchino**, altro formaggio storico recuperato da **Mario Mirabile**, al **Mandolino di Camporeale**, un salume tradizionale prodotto dal **Salumificio Amato**, fino ad arrivare al **Satin** dei **Fratelli Berlucchi** ed alla birra artigianale **Paul Bricius**, prodotta a **Vittoria**.

Gaspere produce ottimi panettoni, ma a tale dolce si abbina anche una vera e propria scienza: quella della lievitazione. Molti non sanno che esiste una figura chiamata **lievitista**, un esperto del lievito che, da consulente esterno, trasferisce know-how al panettiere come al pasticciere. Gaspere ha seguito corsi presso affermati lieviti ed usa solo lievito madre, con provenienza da yogurt, per i suoi panettoni e colombe.

Martinez: più innovazione o più tradizione ?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 15 Dicembre 2010 22:00

Di questa commistione di sacro e profano, tradizione e innovazione, nel locale di Gaspare ho visto entrambe le rappresentanze, mousse di ricotta al cioccolato e torta sacher in testa, questa ultima evidente testimonianza del suo periodo friulano, geograficamente vicino all'Austria. Cercando di fare un bilancio complessivo, di quanta tradizione sia presente nell'offerta delle sua pasticceria, sono arrivato ad una quantità complessiva di circa il 35-40%.

Ma conosciamo meglio **l'uomo Martinez**, lasciando momentaneamente la sua veste professionale di Maestro Cioccolatiere e Pasticciere. Infatti Gaspare è un appassionato di ballo caraibico ed è molto impegnato anche nel sociale, dove impegna qualcosa di molto prezioso: il suo tempo.

Ma passiamo al momento che tutti voi stavate aspettando... le degustazioni effettuate a casa mia praticamente alla cieca, non mi è stato infatti detto quasi nulla sui dolci in questione !

Ho davanti a me un piccolo vassoio con alcuni cioccolatini e un bel buccellato rivisitato da Gaspare, espressione della sua "innovazione nella tradizione", tra l'altro, suo dolce preferito.

Subito dopo aver aperto il vassoio coi cioccolatini ho sentito e subito riconosciuto il classico profumo del cacao **sudamericano**, morbido, vanigliato e acidulo, infatti si tratta di un blend di **Dominicani al 72%**, che Gaspare utilizza praticamente quasi per tutto, tranne che per i cioccolatini monovarietali dove è obbligatorio l'uso di un cru.



Ho iniziato con una scorza rivestita in cioccolato. Non era la solita arancia candita, piuttosto limone, dalla sua carnosità sicuramente cedro, del quale conservava l'essenza senza disturbare il palato con sapori sbilanciati, ottimo accoppiamento con l'acidulo del Dominicano. Noto infine, con particolare piacere, che la canditura non aveva lasciato quasi traccia di zucchero.



Ho proceduto con un cioccolatino, presumo alla grappa. La camicia in cioccolato ricalcava perfettamente i caratteri del cacao caraibico e confermava in pieno, anche in bocca, i profumi annunciati al naso. Il ripieno conservava l'aroma della grappa, ma salvava il palato dall'aggressività dell'alcol, come invece spesso capita in questo tipo di cioccolatini.



Poi è stata la volta di un mini-wafer con ripieno al latte e copertura di cioccolato al latte, dal gusto pieno, assolutamente non stucchevole contrariamente a quello che si potrebbe pensare, con retrogusto di latte e panna in bocca.



Poi un altro mini-wafer, dalla forma simile al "Duplo", con un ripieno al pistacchio e forse con l'aggiunta di un goccio di liquore, con la solita copertura di cioccolato al latte. Questo cioccolatino già cominciava ad essere un pò più stucchevole, probabilmente a causa del ripieno, fortemente caratterizzante e coprente rispetto agli altri sapori, però a tratti si sentiva la croccante tostatura dell'ottimo wafer.



Vado avanti fino ad arrivare ad una strana forma ad X. Una camicia del solito Dominicano con un ripieno al limone. L'aromaticità dell'agrume si fondeva con la naturale acidità del cioccolato ed alla fine vinceva in maniera indecorosa anche se poi in bocca, complessivamente, fa bella figura.

Martinez: più innovazione o più tradizione ?

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 15 Dicembre 2010 22:00



Poi ancora il mini-wafer tipo "Duplo", stavolta con un ripieno di crema alla nocciola, troppo buona per essere un semilavorato, qui gatta ci cova... che l'abbia fatta Gaspare ?



In ultimo, una pallina che richiamava dei famosi prodotti dell'industria dolciaria. La sua rocciosità esterna, alla granella di mandorla, comunicava subito le asperità del suo carattere. La cialda tonda e scura era al cacao, coccantissima. Il ripieno era composto da una crema al cacao dalla quale emergono forti tostature, anche questa sembra fatta a mano per l'occasione. Il boccone complessivo era rumoroso, deciso, tostato e amaro al 72%, come il fondente che lo componeva.

Infine, dulcis in fundo, anzi, "piccantis" in fundo, delle gocce di cioccolato al peperoncino, abbinamento, secondo me, ideale e sempre amato; la sapevano lunga gli Indios sudamericani che per primi hanno sposato cacao e peperoncino. Ed ecco che il Dominicano si fa riconoscere al meglio, l'acidità va a braccetto col piccante e sullo sfondo la vaniglia e l'ananas, delle fresche note agrumate che quasi uniscono tutto.



Ma avevo parlato anche di un buccellato, ed infatti eccolo davanti a me, io e lui da soli. Premetto che sono sempre molto aperto alle innovazioni, ma su questo dolce della tradizione siciliana sono sempre stato molto esigente, soprattutto se penso a quelli che preparava mia madre e che io stesso a volte cucino a casa mia. Gaspare mi ha confidato una sua elaborazione effettuata sul dolce in questione, invece di preparare la pasta frolla con solo sugna fa una mix con metà burro. Confesso che questa sua affermazione mi ha lasciato un pò perplesso, ma nonostante ciò ho cercato di non farmi condizionare e ho proceduto all'assaggio. La pasta era indubbiamente cristallina, molto dura, io sono un cultore della "stagionatura" del buccellato, quindi morbidezza e friabilità. Tale dolce, grazie all'involucro di pasta frolla ricca di grassi ed al ripieno di frutta secca, si presta ad essere "scordato" in un'apposita latta per mesi, come spesso ho fatto io, migliorando così le sue caratteristiche organolettiche e la fusione tra frolla e ripieno. La stagionatura è addirittura obbligatoria per l'**hysnarese**, dolce tipico ormai raro del paese di **Isnello** di cui ho scritto in [una mia visita](#) presso il **Panificio Badamo**, che la tradizione impone venga mangiato solo dopo alcune settimane dalla sua preparazione.

Il buccellato di Gaspare, secondo me, era troppo fresco, l'ho fatto riposare un bel pò prima di consumarlo tutto, per potere godere appieno della sua evoluzione. La frolla l'avrei quindi preferita più friabile, con più spazio tra le sue scaglie, era troppo serrata. Appena tagliatone un pezzo, il mio naso, è stato messo K.O. da un piacevolissimo profumo di mandarino, forse sarebbe stato meglio bilanciarne meglio la presenza. Il ripieno era superbamente ricco di ottime mandorle, uva passa e noci, delle quali non ho visto i pezzi ma sentito il sapore, e tanti fichi perfettamente amalgamati. In definitiva una farcia molto fine e ricca, i pezzetti di cioccolato non sono riuscito a distinguerli ma Gaspare mi ha poi garantito che c'erano, non sono sicuro che siano presenti nella ricetta originale, ma mia madre li metteva sempre e quindi... sono mancati anche a me. La degustazione dopo una quindicina di giorni dalla sua preparazione, secondo me, ha notevolmente migliorato il buccellato, rendendo molto più friabile la pasta frolla e amalgamando sapori e profumi, la scorza di manderino si è calmata e fondendosi col resto ha lasciato spazio al ripieno. Ripeto il consiglio: se volete provare il buccellato di Gaspare, non mangiatelo subito, dimenticatelo nella classica latta dei dolci, più "stagionerà" più buono diventerà !

moocasa_albumid=5549201663375115905