

## Cassate in gara e dolci in mostra

Scritto da Maurizio Artusi  
Lunedì 19 Aprile 2010 15:28

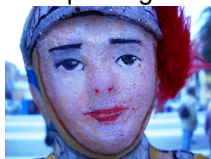
---



Il paese di Randazzo, in provincia di Catania, ha visto lo svolgersi della prima Mostra del Dolce Siciliano. Fortemente voluta dal fondatore e presidente dell'Associazione Duciezio, Prof. Salvatore Farina, la manifestazione è nata itinerante, con lo scopo di promuovere sia i dolci siciliani tradizionali che i piccoli centri delle provincie siciliane. La mostra si è svolta nel solo giorno del 18 Aprile, ma essendo ricca di eventi, dal Concorso Cassata Siciliana alla mostra dei dolci fino al premio Pupaccena, secondo me, sarebbe stato molto più opportuno suddividerla in un paio di giorni. La manifestazione è stata molto frequentata, soprattutto la mostra del pomeriggio. La mattinata si è aperta con il convegno di rito presso l'Istituto Alberghiero Enrico Medi, preludio al Concorso Cassata Siciliana destinato agli alunni degli Istituti Alberghieri siciliani ed agli apprendisti pasticciere. La giuria ha visto la presidenza di Milena Novarino, giornalista di "Pasticceria Internazionale", Luca Caviezel, scrittore ed esperto di gelato, Isidoro Bonarrigo, dell'azienda CEFIA.BV, Santi Palazzolo, Pasticciere di Cinisi (PA), Nuccio Daidone, Maestro Pasticciere di Catenanuova (EN), Saretto Pappalardo, Maestro Pasticciere di Catania, Salvatore



Scarpulla, Maestro Pasticciere di Caltanissetta. Tra le tante cassate presentate, quelle che mi hanno colpito di più provenivano dai tre ragazzi della C & G di Catania, sicuramente delle forzature, in quanto molto liberamente reinterpretate con mousse, croccanti, coperture al cioccolato e decorazioni minimaliste. Dopo il concorso un ricco buffet, preparato e offerto dai ragazzi dell'alberghiero, ha abbondantemente sfamato i presenti; infine, anche il pubblico ha potuto assaggiare le numerose cassate oggetto della gara: ricche di sapori del territorio, farcite da ottima ricotta e fasciate da buonissima pasta reale, quest'ultima, nella cassata al cioccolato della C & G, presentava un gradevole aroma al gelsomino, interessante accoppiata mandorla-fiori. Avendo io accompagnato l'Art Pastry Chef Giovanni La Rosa, ho vissuto la giornata anche dalla parte dell'espositore in quanto, quest'ultimo, era assegnatario di un banchetto situato nel chiostro, dove si è svolta la mostra. La Rosa ha realizzato, per l'occasione, delle Chiavi di San Pietro e della Sussa al miele, ha poi esposto alcuni suoi dipinti. Per me, è stata anche un'occasione per reincontrare e scambiare quattro chiacchiere con visi a me già noti: Nicola Fiasconaro, il Prof. Salvatore Farina, Santi Palazzolo, Nuccio Daidone, Gaspare Martinez, ma anche di conoscere nuovi volti, ritrovare dolci ormai scomparsi, ma anche scoprirne di eccellenti nuovi. Mi riferisco a Mimmo Rosciglione che, insieme alla sorella, prosegue il lavoro di "puparo" dello zucchero, con le sue Pupaccene, iniziato dai suoi avi nel 1840, e arrivato oggi fino alla quinta generazione, costituita dai già bravissimi nipoti; ho conosciuto la gentilissima



figlia di Santo Musumeci, gelatiere di Randazzo multipremiato al Sigep di Rimini, coi suoi gelati al pistacchio e mandarino oppure al cioccolato e arancia e altri gusti classici spesso rinfrescati con gli agrumi di Sicilia; ho ritrovato Santi Palazzolo con la sua petrafennula e il gelato di campagna, dolci ormai scomparsi; ho visto e assaggiato l'Agnello di Favara, una decoratissima pecora di pasta reale con ripieno di pasta di pistacchio siciliano straordinario; dulcis in fundo...il mitico Bombolone, realizzato sempre dai Rosciglione, un'antica caramella all'anice, vera antenata del Chupachups. Infine, chiusura al termine della giornata, con premiazione del vincitore del Concorso Cassata Siciliana, il sancataldese Claudio Anzalone, studente del secondo anno dell'Istituto Alberghiero "Sen. Di Rocco" di Caltanissetta, e con l'assegnazione del premio Pupaccena al violoncellista Giovanni Sollima e alla memoria del Cav. Condorelli per aver valorizzato l'identità, la cultura e l'immagine della Sicilia. Sulla via del ritorno, dovendo obbligatoriamente passare da Sinagra, davanti alla trattoria e azienda agricola dei fratelli Borrello, non ho potuto resistere alla tentazione di fare una piccola scorta di salumi di suino nero dei nebrodi, secondo me tra i migliori che abbiamo in Sicilia, con la promessa di accettare l'invito a trascorrere una giornata nella loro azienda agricola: chissà quanto materiale raccoglierò per un nuovo articolo !

## Cassate in gara e dolci in mostra

Scritto da Maurizio Artusi  
Lunedì 19 Aprile 2010 15:28

---

***Articolo in PDF***

**[Tutte le foto della manifestazione](#)**