A Messina, la 6a mostra Duciezio tra cultura e dolci storici

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 24 Novembre 2015 18:42



Ormai da ben sei anni, l'**Associazione Culturale Duciezio** ci propone un sempre più straordinario e prestigioso tour tra le variegate dolcezze di Sicilia all'interno della **Mostra del Dolce e Gelato Siciliano**, una kermesse itinerante questa volta ospitata a **Messina** il **14 e 15 Novembre 2015** nel "**Salone della Borsa**", presso il monumentale palazzo che accoglie la **Camera di Commercio**. Oltre al Prof. **Salvatore Farina**, principale motore e ideatore dell'associazione, la manifestazione è frutto delle fatiche dei soci più attivi, ma soprattutto, di **Samuele Palumbo**, **Salvatore Daidone** e **Angelo Buscema**. Purtroppo, questa sesta edizione è rimasta monca dell'importante gara che ogni anno coinvolge gli studenti di un istituto alberghiero operante nel territorio di svolgimento della mostra, il cambiamento di programma è stato principalmente causato dai gravi problemi nell'erogazione idrica che la città di **Messina** ha dovuto patire in concomitanza dell'evento. Il concorso, probabilmente, avrà luogo in un secondo momento, ma in compenso la mostra, dopo una partenza un po' in sordina, durante la domenica pomeriggio ha visto un notevole afflusso di pubblico.



I protagonisti dell'esposizione sono sicuramente stati due: la new entry costituita dalla **Pasticceria Gelateria Fratelli Granata** di **Nicosia** (EN) e la presenza di **Biagio Settepani**, pasticcere originario del paese di **Ventimiglia di Sicilia** (PA), ma emigrato appena tredicenne nella città di **New York**. I fratelli **Granata** erano rappresentati da **Alessandro** e **Vincenzo**, ma anche dai numerosi dolci tipici del loro paese, come ad esempio il **Nucattolo** ed il **Messicano**, ma anche con tante altre loro specialità alla mandorla ed in particolare gli amaretti. Il successo riscosso dai loro prodotti ha probabilmente origine nelle ricette che gli sono state tramandate dai pasticceri anziani del loro paese ed a loro consegnate. La responsabilità di perpetuare ricette e tradizioni è stata accolta dei fratelli **Granata** con grande senso di sacrificio, anche perchè l'estrazione professionale dalla quale provenivano non era per niente vicina alla pasticceria, ma i risultati oggi conseguiti e la notorietà conquistata con un primo posto allo **Sherbeth Festival**, li hanno secondo me convinti sugli scopi della loro missione. La **Ducezio** è grande e accoglie anche coloro che si dedicano con professionalità e serietà anche all'arte bianca, i visitatori della mostra hanno infatti potuto ammirare un intero presepe artistico in pasta lievitata di pane realizzato da **Luigi** e **Liberto Campisi**, padre e figlio mandano avanti con serietà e rispettando la tradizione l'omonimo panificio ad Enna. Infine, il **Biscottificio Ciancio** ha presentato una personale reinterpretazione della **Pasta Reale di Tortorici,** preparata con lo zucchero di canna invece che con quello bianco.



Ospiti e sponsor abituali della manifestazione sono **Milena Novarino**, giornalista della prestigiosa rivista **Pasticceria Internazionale** edita da **Chiriotti**, ormai parte integrante del progetto **Duciezio**, e **Corinna Raineri** in **Pavoni**, in rappresentanza dell'omonima azienda produttrice di stampi ed accessori per la pasticceria professionale, oltre a questi bisogna però anche aggiungere **Di Noto Zuccheri**, **CoVe**, **Elenka, Luxardo** e **Maiorana Angelo**.

Numerose le demo, iniziate **Sabato** con **Filippo Mendolia** il quale, affiancato prima da **Biagio Settepani** e poi dal giovanissimo **Luca Palmeri,** ha preparato e decorato della "Frutta di Martorana", poi è stata la volta di **Santo Musumeci**, con la preparazione di un gelato di melecotogne realizzato tramite la sua antica macchina opportunamente modificata. Infine **~~Domenica,~~** si è svolta anche una dimostrazione a cura della **~~Conpait~~**, rappresentata per l'occasione da **~~Peppe Leotta~~**, Presidente Sicilia orientale, con **~~Toni Ruggeri~~** e **~~Giuseppe Morabito~~**, i tre hanno preparato in diretta, davanti al pubblico, una scultura in isomalto e delle praline ripiene, dimostrando la loro professionalità e dimestichezza con il cioccolato.



E' buona abitudine della **Duciezio** coinvolgere anche sponsor ed associazioni locali, determinanti per la buona riuscita dell'evento, infatti, anche in questo caso sul territorio messinese hanno avuto un importante ruolo l'**ITS Albatros** e l' Associazione **NonsoloCibus**. La **Fondazione ITS Albatros** è un Istituto Tecnico Superiore di alta formazione per tecnici nel settore Agroalimentare presieduto da **Elvira D'Orazio**, esso svolge attività di formazione e ricerca, consulenza, innovazione, marketing e controllo qualità nelle filiere agroalimentari costituendo, nel suo genere, un esempio unico in Sicilia e unico in Italia nell'ambito dei nuovi percorsi formativi 2015/2017, poichè in essi è stato introdotto l'importantissimo argomento dedicato al tema delle allergie, intolleranze alimentari e cucina salutistica. Il braccio operativo dell'**ITS** è l'associazione **NonsoloCibus** presieduta da **Fabrizio Scaramuzza**, essa è stata costituita con lo scopo di promuovere e valorizzare le produzioni tipiche e le tradizioni enogastronomiche siciliane, infatti, nella giornata di **Sabato 14** si è occupata di organizzare un ricco buffet per i duceziani. Il menu comprendeva una serie di verdure pastellate, ma il piatto forte era costituito dagli eccellenti formaggi e salumi, nonchè dalle "Mezzelune ripiene di zucca rossa con guanciale e noci".

La selezione di formaggi comprendeva:

- Ricotta vaccina “doppia infornata” - Azienda Borrello - San Piero Patti (ME)
- Provola sfoglia dei Nebrodi - Azienda Borrello - San Piero Patti (ME)
- Provola con limone verdello - Azienda Borrello - San Piero Patti (ME)
- Maiorchino – Azienda La Mancusa Maria Carmela - San Piero Patti (ME)
- Canestrato dei Nebrodi - San Piero Patti (ME)

Quella dei salumi invece:

- Salame S.Angelo IGP ”Cularino” Salumificio Starvaggi – Sant’Angelo di Brolo (ME)
- Salame di Suino Nero dei Nebrodi – Azienda Lombardo – S.Filippo del Mela (ME)
- Salsiccia con nocciola dei Nebrodi – Azienda Lombardo – S.Filippo del Mela (ME)
- Salsiccia con limone interdonato – Azienda Lombardo – S.Filippo del Mela (ME)



In chiusura, non potevano mancare due dolci tipici siciliani e messinesi, una cassata rivisitata da **Lillo Freni** dell'omonima pasticceria e il "Bianco e nero", ideato anni fa e oggi realizzato dalla **Pasticceria Scandaliato**.

Particolarmente coinvolti sono stati anche i soci locali, in primis il già citato **Lillo Freni**, autore di un libro che racconta la storia della sua famiglia e che raccoglie alcune ricette antiche messinesi, ma anche **Isabella Catalano, Soccorso Colosi, Filippo Nici** e **Rosario Zappalà**, nonchè il dietro le quinte gestito da **Michela**, **Elvira**, **Federica** e **Rosalba**.



La parte culturale dei due giorni si è invece svolta nella "**Sala della Giunta e delle Riunioni**",

sempre all'interno della **Camera di Commercio** di **Messina**, durante la cerimonia del pomeriggio di **Domenica 15**, con la consegna delle targhe commemorative agli eredi dei pasticceri **Angelo "Ciarl" Jeni**, **Salvatore Irrera** e **Carlo Scandaliato**, come tributo per l'impegno da loro profuso nello sviluppo e diffusione della pasticceria tradizionale messinese. Dopo gli interventi di **Nuccio Daidone**, pasticcere e Vicepresidente della Duciezio, **Renato Accorinti**, Sindaco di Messina e di **Francesco De Francesco**, Commissario pro-tempore della Camera di Commercio, **Elvira D'Orazio**, Presidente Fondazione "ITS Albatros", e **Fabrizio Scaramuzza**, Presidente di "**NonsoloCibus**", sono stati presentati ben quattro libri: **Milena Novarino**, giornalista di Pasticceria Internazionale, e **Salvatore Farina**, Presidente della Duciezio, hanno introdotto gli autori di "Storia, Qualità e Innovazione della Pasticceria Tipica Messinese" di **Letterio Freni**, "My Life & Recipes" di **Biagio Settepani**, "Alle origini del gelato. Dalla aromateria alla gelateria" di **Luigi Romana** e "L'incredibile storia di don Turiddu u gazzusaru" di **Salvatore Farina** e **Nuccio Daidone**. Infine è arrivato il tanto atteso conferimento del Premio Pupaccena, i riconoscimenti sono stati consegnati a Biagio Settepani, pasticcere, Leonardo Cumbo, artista, Mario Giaramitaro, giornalista fotografo, ed alla memoria di Vincenzo Consolo.

Libro gratuitamente scaricabile in PDF: "**Alle origini del gelato**", di **Luigi Romana**

moocasa_albumid=6218639654886280753