



Convertire la propria linea di produzione di rosticceria da convenzionale, con farina doppio zero, ad un impasto costituito al 50% da una Tipo 0 di grano antico **Maiorca**, più una Tipo 1 di altri grani antichi, non deve essere stato facile, ma questo ha costituito uno dei passi indispensabili per offrire un'alimentazione più sana ai propri clienti ma anche a se stesso, perchè nel caso del **Bar Marena di San Cipirello (PA)**, oggi condotto da **Daniele Ragusa**, figlio del fondatore **Francesco**, si è trattato anche di risolvere un problema personale. Di conseguenza, anche in pasticceria sono stati esclusi i semilavorati, se non in casi di necessità, ad esempio le creme di frutta secca, nocciola, pistacchio ecc, non è facile produrle in casa, o meglio è possibile ma a costi che per volumi limitati potrebbero non essere affrontabili, tuttavia questo obiettivo rimane nei progetti futuri di **Daniele**, invece la gran parte delle altre creme possono essere inserite facilmente nella routine di laboratorio, come ad esempio la pasticceria, la diplomatica, ecc. Tuttavia, intorno a questi fatti indubbiamente positivi, pur aleggia un "problema", costituito dalle eccessive grammature dei pezzi di rosticceria e delle monoporzioni che spesso sfiorano o raggiungono i 200 grammi! Non si tratta solo di una maggiore eleganza di presentazione, ma anche di dare la possibilità al cliente di assaggiarne più di uno, nonchè di food cost, ovviamente questo è un "problema" relativo, comunque meglio recarsi al **Bar Marena** in due e con un bel coltello affilato! Il punto forte del locale è quindi la rosticceria, non solo per i suoi impasti maturati a lungo e con grani antichi, ma anche per le farciture costituite da prodotti di marche eccellenti quando addirittura artigianali, infatti ad esempio può capitare di incontrare il capocollo e i wurstel della [Macelleria Bilello](#), un'atteggiamento ben diverso da quello che comunemente si può trovare nella rosticceria palermitana. Parlando di rosticceria non si può evitare di assaggiare quella regina chiamata **Arancina**, anche in questo caso esempio di eccellenza, ma soprattutto, il suo riso bio siciliano a marchio **Camadial di Camporeale**, non mi ha fatto rimpiangere il mio blend preferito di Roma e Parboiled. Passando alla pasticceria, ho registrato una notevole inclinazione di **Daniele Ragusa** all'adeguamento professionale, infatti il suo pasticcere **Tommaso La Milia**, ma anche gli altri operatori del laboratorio, all'occasione frequentano numerosi corsi con i migliori professionisti disponibili in Italia. Ovviamente tutto ciò ha un costo, ma considerando le grammature espresse esso si risolve con un ottimo rapporto qualità prezzo. Chiude la parata il re dei re costituito dal cannolo, infatti la versione proposta dal **Bar Marena** può tranquillamente stare accanto ai blasonati cannoli di **Piana degli Albanesi**, di cui mi sono occupato molto in passato, arrivando anche a registrare [una completa rassegna che ho chiamato "Cannoliade"](#).

{youtube}ovpkTJtCaAE{/youtube}

