

Il Torrone "pulito" di Davide Scancarello

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 04 Maggio 2019 11:47



Nonostante la mia lunga frequentazione e supporto all'[Associazione Culturale Duciezio](#), sodalizio che raccoglie i maestri pasticceri e gelatieri siciliani, non avevo finora dedicato abbastanza attenzione al socio **Davide Scancarello** ed alla sua azienda **Tentazioni e Sapori di Caltanissetta**, ben diversa invece è stata la penna del Prof. **Salvatore Farina**, ideatore e Presidente della **Duciezio**, nonchè concittadino di **Scancarello**, il quale non solo ha scritto su di lui, ma anche affrontato gli aspetti storico-culturali del "**torrone bianco**" la cui produzione in **Caltanissetta** vede una sua città di elezione. Il Prof. **Farina** ha quindi condotto delle approfondite ricerche al fine di risalire alla vera origine del "**torrone bianco**", prodotto che ha ben poco in comune con quello cosiddetto "**nero**", descrivendo entrambi in un opuscolo intitolato "**Sua eccellenza il Torrone di Caltanissetta**" in cui si illustrano le radici dei prodotti con i loro aspetti storico-culturali, nonchè le relative preparazioni.

Bisogna quindi precisare che per "**torrone nero**", si intende il comune croccante in ^{Sicilia} spesso identificato con la parola "**cubaita**" o "**cubbaita**", di origini probabilmente arabe, la cui preparazione si può facilmente realizzare anche a casa e in pochi minuti, in quanto composto da zucchero caramellato e frutta secca, impiegando per lo più mandorle o semi di sesamo. Invece per quanto riguarda il "**torrone bianco**", il procedimento di produzione è totalmente diverso rispetto a quello "**nero**", esso è difficilmente realizzabile fuori dai laboratori dolciari, poichè consiste nella miscelazione e cottura a lungo, fino a circa 8 ore, di zucchero, miele, albume e frutta secca, inoltre le sue origini sono da far risalire alle dominazioni e influenze spagnole in **Sicilia** e in ^{Italia}, vedi il **Torrone di Cremona**.

Infine, per maggiore chiarezza, ho qui di seguito inserito un video da me registrato nell'**Ottobre 2014** presso una fiera patronale a **Porticello**, nel pressi di **Bagheria** (PA), in cui **Mimmo Rosciglione Jr** prepara con antica abilità il croccante alle mandorle, prodotto rappresentante di quel settore dolciario che mi sono divertito a definire [Street candy](#), in contrapposizione all'ormai abusato street food, [di cui qui si può trovare la mia bibliografia completa](#).

{youtube}jftT8I-_rNk{/youtube}



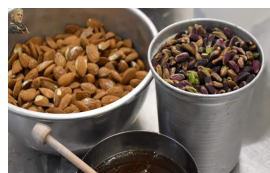
Tornando al "**torrone bianco**", c'è da aggiungere che per la scoperta di **Davide Scancarello** mi sono avvalso di un aiutino, anzi due: il primo è stato quello di **Gerlando Carratello**, amico blogger di **Agrigento** che mi ha presentato **Davide** durante una mia incursione catanese a **Cibo Nostrum 2019**, poi è stata la volta del mio palato, infatti appena assaggiato il suo torrone bianco classico, ho ricevuto una sorta di fulminazione, poichè mi sono reso conto della differenza con altri prodotti analoghi, e vi posso garantire che "qualcuno" l'ho assaggiato nei miei ultimi 20 anni di attività enogastronomica! Oltre all'aspetto tecnico, ai profumi ed ai sapori, la cosa che ha catalizzato di più la mia attenzione è stato l'effetto al palato, infatti dopo aver ripetutamente deglutito la bocca rimane pulita dagli zuccheri e con una piacevole persistenza di miele e agrumi. A tutto ciò c'è ovviamente un valido motivo, infatti **Davide** in una sua linea di produzione particolarmente curata, impiega solo miele e cotture fino a circa 100 gradi per circa 9 ore in caldaia di ultima generazione, a differenza di altri che comunque, in percentuali variabili, contengono anche zuccheri di diversa natura o altri dolcificanti che immancabilmente, durante il consumo del torrone, creano un senso di bruciore in gola e provocano una sete infinita. Ovviamente, un prodotto del genere richiede anche una grande selezione delle materie prime, infatti vengono impiegati ingredienti esclusivamente siciliani, come il miele di **Ape Nera Sicula**, nonchè le mandorle e i pistacchi di **Sicilia**. Pertanto ho voluto approfittare di un viaggio a **Caltanissetta** già programmato per effettuare anche una visita al laboratorio di **Tentazioni e Sapori**, per l'occasione **Davide** mi ha anche gentilmente rilasciato una video intervista in cui racconta di se e della preparazione del suo torrone ed io, da parte mia, mi sono abbandonato ad una degustazione in diretta.

{youtube}vNR8gpBI1xs{/youtube}

Il Torrone "pulito" di Davide Scancarello

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 04 Maggio 2019 11:47

Come lui stesso ha raccontato nel video, **Davide Scancarello** proviene da un torronificio storico di **Caltanissetta**, in cui ha fatto esperienza per circa 20 anni, aprendo poi nel 2012 **Tentazioni e Sapori** e mettendo a punto una linea di torrone senza zuccheri aggiunti. Il laboratorio, inoltre possiede numerose certificazioni, tra cui anche quella dell'**A.I.C.** in quanto in esso non viene impiegata nessun tipo di farina o prodotto dal grano, un eldorado per i celiaci! Ovviamente **Davide** offre anche altri prodotti che collaborano a contraddistinguono il suo marchio, come ad esempio le uova pasquali, ma anche le pecorelle in pasta reale ripiene di pasta di pistacchio, sulla falsariga dell'**Agnello di Favara**, e tanti altri dolcetti e praline a base di mandorle e pistacchi sempre rigorosamente senza glutine. Cosa c'è nel futuro di **Scancarello**? Una barretta energetica certificata a base di pochi prodotti naturali e selezionatissimi, non vedo l'ora di assaggiarla!



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)