

Verso Natale/2

La curiosità
Il lievito
che è piaciuto
ad Al Bano

Con le sue dolci creazioni ha incantato persino Al Bano. Giuseppe Sparacello, 37 anni, di mestiere fa il pasticciere a Castronovo di Sicilia, (Pa), tra dolci creazioni e gustose ricette il suo panettone è piaciuto così tanto che lo stesso cantante su Fb gli ha voluto dedicare un video messaggio di ringraziamento. «Caro Giuseppe Sparacello - dice Al Bano -, hai sparato e hai colpito il cuore di un artista e anche di molti miei amici perché questo ce lo divideremo,

sicuramente. Che dirti: grazie di cuore e con la speranza di poterti inviare anche io qualche cosa. Intanto ti spedisco un bel carico di felicità e fanne l'uso che vuoi. A presto!». Ogni panettone viene preparato con pochi ingredienti: burro, tuorli d'uovo, farina e zucchero. Anche se non mancano varianti che esaltano i sapori della sua Sicilia. Un tripudio di sapori e profumi che hanno incantato anche al di fuori dei confini regionali. (r. c.)

Re Panettone

La sfida vinta con Milano

Da Fiasconaro a Freni i laboratori artigianali sono al lavoro sulla dolce specialità un tempo solo lombarda. E c'è anche chi prepara il pandoro siciliano



Palermo

A Palermo il pluripremiato maestro pasticciere Carmelo Sciampagna, allievo di Igino Massari, ha appena aperto in centro città. L'altra pasticceria, a Marineo, è stata premiata dal Gambero Rosso con le tre torte. La sua offerta prevede quattro tipi di panettone: Tradizionale, Pan frutta, Siciliano e Cioccolato, tutti realizzati con lievito madre. Grazie alla lievitazione di due giorni a bassa temperatura, i panettoni possono durare fino a un mese e mezzo.

È il panettone il re indiscusso delle festività. In vista del Natale si accende, nelle case dei siciliani, la dolce sfida per eleggere il protagonista del pranzo del 25 dicembre. Nato nel Nord d'Italia, il tipico dolce milanese è amatissimo anche in Sicilia e non mancano le eccellenze artigianali con materie prime di altissima qualità. Il maestro pasticciere Nicola Fiasconaro, l'uomo che ha conquistato il mondo con i suoi lieviti, ha presentato da poco in anteprima assoluta il panettone Rosa e Fico D'India, simbolo di speranza e di rinascita. Un dolce speciale, a lievitazione naturale, che nell'abbraccio della farina di grano tenero siciliano trasporta il palato in un viaggio sensoriale alla scoperta dell'Isola. Le gocce di cioccolato rosa, dal particolare gusto fruttato, impreziosiscono il panettone, reso unico dalla doppia copertura con cioccolato bianco e confettura di fico d'India. «Questo prodotto - spiega - nasce dopo mesi di sperimentazione e di ricerca dei migliori ingredienti. Giravo con mio figlio e ad un certo punto mi sono soffermato ad osservare le rose del mio giardino, da lì ho avuto l'illuminazione. La speranza e la rinascita, questo panettone lo dedico a tutti quelli che in questo momento stanno soffrendo in un periodo non facile per il mondo intero. Che possa portare gioia nelle nostre famiglie».

Per il Natale 2020 la dolceria Di Stefano, nata e cresciuta nel solco della tradizione e della creatività tipici dell'isola, ma orientata al futuro attraverso scelte dal carattere audace e innovativo come il



lancio del Pandoro Siciliano, invita a compiere un viaggio in Sicilia alla scoperta di materie prime d'eccellenza e ricette nuove, di sapori unici e genuini, di storia e mitologia riletta in chiave contemporanea dagli artisti Domenico

Pellegrino e Ligama, autori delle due Capsule Collection Limited Edition di quest'anno. Il Pandoro Siciliano da 750 grammi è una reinterpretazione in chiave squisitamente siciliana dell'antica tradizione veronese del clas-

sico pandoro, il dolce per antonomasia del Natale dei più piccoli, amanti dei sapori semplici e del rituale dello zucchero a velo che, in casa Di Stefano, s'arricchisce di una variante golosa con il cioccolato siciliano in polvere, oltre a quella tradizionale.

Nel cuore della città di Messina Lillo Freni, appassionato di storia della pasticceria messinese, produce migliaia di panettoni con prodotti tipici della nostra terra. Dal pistacchio di Bronte, allo gianduia, crema per farcire dolci e torte e molto diffusa anche come gusto di gelato. «Ha a che fare con la presenza dei Savoia nell'Isola - racconta Freni - e con la ventata di novità portata in città dai molti svizzeri che si sono stabiliti da queste parti. Il nostro panettone viene prodotto con lievito naturale da pasta madre viva e con l'utilizzo di materie prime di pregio assoluto, viene realizzato senza aggiunta di additivi,

per questo motivo ha una shelf life di 45 giorni, ma si consiglia di consumarlo prima dell'approssimarsi della scadenza per goderne appieno la bontà». Il panettone più richiesto di Lillo Freni è quello alla crema di vino. È ottenuto con tre dei più importanti vini Doc di Messina tra cui figurano Malvasia delle Lipari, Mamertino e Faro. Tra le sue specialità, anche il panettone con idromiele Aron, grande lievito natalizio, irrorato all'interno di idromiele Aron e ricoperto con finissimo cioccolato fondente al 72% di massa di cacao. (30 euro Iva esclusa)

A Cinisi, alle porte di Palermo la pasticceria Palazzolo ha un motto con cui porta avanti la propria tradizione dolciaria. «Con la dolcezza si ottiene tutto» è lo slogan che tiene viva l'arte di questa pasticceria. La pasticceria è famosa per la produzione di ben sei diverse varianti del panettone tradizionale. Tra questi vi è «Il Siciliano», un panettone a base di cioccolato fondente, pistacchi di Bronte, canditi e mandorle di Avola. Se ci si sposta a Trapani, si trova il Moro, l'Osteria di Trapani. Qui, troviamo i fratelli Enzo e Nicola Brandi, due imprenditori della gastronomia siciliana che hanno dato vita al panettone tradizionale a base di miele di agrumi di ape nera sicula e arance candite a mano. Il panettone è arricchito anche di idromele del posto, uva passa dello zibibbo di Pantelleria, latte fresco e uova di gallina locale. Inoltre è caratterizzato da una nota di sale delle saline di Trapani per suggellare il dolce.

Francesca Capizzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Foglie da tè

Sottili e croccanti, è una creazione della Dolceria Salemi di Zafferana Etnea, nata nel 1947 e ancora oggi a conduzione familiare. Come tutte le cose buone, la ricetta è segreta. Disponibili in diversi gusti, dal pistacchio alla nocciola fino alla mandorla, vengono spedite in tutto il mondo (ve. co.)