

# La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista di Informazione, Aggiornamento e Formazione

Articolo pubblicato il 18 Marzo 2010 su [www.laculturadelcibo.it](http://www.laculturadelcibo.it)

## La tradizione delle vere pasticcerie e rosticcerie siciliane arriva anche a Torino

di Paola Ganci

*Entrare in una pasticceria-rosticceria siciliana è una vera esperienza pantagruelica. Un modello all'insegna della varietà, dell'abbondanza, del colore, della sfiziosità e delle materie prime semplici e genuine. E a Torino sbarca "Pistacchio", il locale che si ispira alla migliore tradizione dolciaria e gastronomica siciliana.*

La Sicilia, per la sua posizione geografica strategica al centro del Mediterraneo, è stata da sempre il simbolo dell'incrocio di popoli, tradizioni, religioni e costumi. Le diverse invasioni che si sono susseguite nei millenni in questo territorio hanno lasciato, oltre che un prezioso patrimonio architettonico unico nel suo genere, anche un vero patrimonio in termini di tradizioni culturali dolciarie e gastronomiche.

Il turista che per la prima volta arriva in Sicilia per ammirarne le bellezze, non può non essere colpito dalla ricchezza della sua tradizione gastronomica e, soprattutto non può non essere affascinato dai luoghi in cui questa tradizione trova la sua migliore espressione: le pasticcerie e le rosticcerie.

Entrare in una pasticceria di Palermo, per fare un esempio, è una vera esperienza multisensoriale: la vista viene immediatamente catturata dai colori dei dolci decorati con sapienza, raffinatezza ed allegria, l'olfatto viene coinvolto dai profumi intensi degli ingredienti e, naturalmente il gusto, il senso predominante, è quello che viene investito da tutti i sapori, dagli aromi e dalla dolcezza dei dolci tipici dell'isola.

I banconi di queste pasticcerie sono lunghissimi, anche decine di metri e sono ricolmi di goloserie di ogni genere e forma. La pasticceria siciliana si articola sapientemente nell'utilizzo di pochi e semplici ingredienti tradizionali: miele, frutta fresca e candita, mandorle, ricotta di pecora, cioccolato, farina di frumento, latte e, naturalmente, tanto zucchero.

La variegata tradizione dolciaria siciliana è unica in Italia ed è legata fortemente, oltre che alla predilezione indiscussa da parte dei suoi abitanti per il consumo di questi alimenti, anche alle ricorrenze religiose e alle tradizioni familiari e contadine tramandate di padre in figlio, aspetti determinanti che nei millenni hanno scandito il tempo e le fasi della vita di questo

antico popolo.

Alcuni dei dolci tipici siciliani sono la **cassata**, vero capolavoro della dolceria isolana, un dolce ricchissimo, che prende spunto dalla cultura araba, costituito da un involucro fatto con ritagli di pan di Spagna, ripieno di una crema di ricotta di pecora e da gocce di cioccolato fondente e pezzi di frutta candita. La torta così ottenuta, viene poi glassata da un velo di zucchero bianco fondente e completata da una cornice di marzapane al pistacchio. Le decorazioni esterne finali, sempre di glassa di zucchero, variano a seconda dell'estro e della personale abilità manuale del pasticcere, vero artista che lavora sul dolce come se stesse realizzando un'opera d'arte.

Altra tipicità celebre in tutto il mondo sono i **cannoli**, una sfoglia di pasta arrotolata, frita e riempita con crema di ricotta, pezzi di cioccolato e canditi. Ma non finisce qui, ci sono innumerevoli altri dolci freddi o da forno, come le **iris fritte** o **al forno**, sempre ripiene di crema di ricotta e cioccolato, le **genovesi**, pasta frolla a forma di conchiglia con crema pasticcera o ricotta, le **tortine di frutta** e tanto tanto altro.

La scoperta della tradizione dolciaria siciliana e di tutte le sue proposte varrebbe di per sé da sola una lunga vacanza in Sicilia. Se però non ci si può mettere subito in viaggio, a Torino, è possibile fare una vera immersione nella cultura gastronomica e dolciaria siciliana. Un'opportunità che si chiama **Pistacchio**.

**Pistacchio** è un locale che ha aperto da poco a Torino in zona San Paolo e ha immediatamente catturato l'attenzione dei torinesi per il suo stile semplice e lineare degli arredi e per come propone e presenta tutti i migliori prodotti tipici della pasticceria e della rosticceria siciliana.

Grandi vetrate scoprono alla vista del passante l'immenso bancone dei dolci come le iris, i cannoli, le tortine di frutta, le cassatine mignon o le torte grandi sia fredde che al forno, seguito da quello altrettanto invitante delle proposte salate di rosticceria: pizze, focacce ripiene, sfincioni, arancine, pane e panelle, crocchette di patate. All'assaggio, si rimane favorevolmente colpiti in quanto sembra davvero di essere stati catapultati in uno dei locali che si possono incontrare nel centro di Palermo. I prodotti proposti non sono simili a quelli siciliani, sono davvero quelli!

Il personale svela infatti che molte delle materie prime fondamentali per la realizzazione dei prodotti, come la ricotta di pecora, arrivano quotidianamente dall'isola e che il proprietario, Paolo Quartuccio, sta formando una squadra di cuochi e pasticceri, seguendo e tramandando rigorosamente i dettami delle più antiche ricette siciliane.

Il locale è ancora in fase di avviamento e presto sarà aperta anche la caffetteria e saranno prodotti anche gelati e granite, che potranno essere consumati insieme ai dolci e alle sfiziose salate, nella grande ed accogliente sala appositamente allestita per ospitare tutti i golosi e gli estimatori del buon cibo.

Non resta che lasciarsi tentare, tenendo sempre sotto controllo la bilancia!

PISTACCHIO  
Corso Racconigi 18, Torino  
Tel. 011 7741261  
[www.pistacchio.eu](http://www.pistacchio.eu)

*di Paola Ganci*  
[paola.ganci@laculturadelcibo.it](mailto:paola.ganci@laculturadelcibo.it)  
18 Marzo 2010