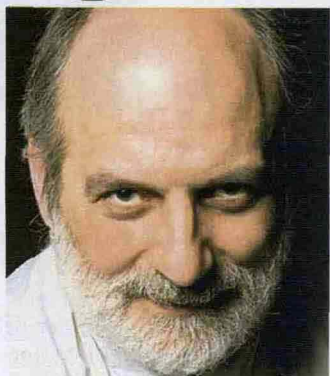


INIZIATIVE SPECIALI

I NOSTRI LIBRI DI GASTRONOMIA

Dolci e antichi segreti

BRAMBILLA SERRANI



**CORRADO ASSENZA,
DEL CELEBRE CAFFÈ
SICILIA DI NOTO (SR).**

«**B**isogna recuperare e riscrivere le antiche ricette dei conventi. Altrimenti, a poco a poco, la tradizione della pasticceria andrà perduta». Corrado Assenza, proprietario con il fratello Carlo del celebre Caffè Sicilia, nel centro di Noto (Siracusa), si accalora.

Lui è uno dei massimi esperti di dolci in Italia, oltretutto vero appassionato di storia del territorio e dei prodotti. Si è iscritto alla facoltà di Agraria a Bologna e con Giorgio Celli ha partecipato a studi sulle api e l'inquinamento. Ne è nata una tale conoscenza e passione, che è diventato apicoltore e i suoi mieli aromatizzati sono tra i più ricercati dagli chef. «In Sicilia, le api producono ottimi mieli di agrumi (limone e arancio)», spiega, «ma anche di carrubo, nespolo, timo e millefiori». Come chef specializzato nell'armonizzare in modo insolito gusti dolci e salati, per crea-

La prossima settimana esce con *Famiglia Cristiana* il penultimo volume della serie *La cucina come una volta*, dedicato a biscotti e pasticcini. Di dolci abbiamo parlato con uno dei massimi esperti: il siciliano Corrado Assenza.

DI GIUSI GALIMBERTI

re i suoi dolci non ama solo il miele, ma anche un altro dei grandi prodotti della sua terra: le mandorle.

– **Quelle di Noto sono tra le più pregiate. In quali dolci le utilizza?**

«Nel nostro Caffè proponiamo dolci della tradizione locale e familiare (siamo alla quarta generazione), come le conchiglie di pasta reale e i faccioni di Noto. Le prime, in pasta reale di mandorle, hanno la forma di una conchiglia Saint Jacques e mi piace immagina-



11° volume
Biscotti, dolcetti e pasticcini
Con FC n. 8/2011

re che una delle suore del convento di Santa Chiara di Noto abbia avuto in dono quella conchiglia allora rara da un pellegrino di Santiago de Compostela. Così, ispirata dalla sua forma, per prima l'ha usata per fare i dolci. I faccioni sono biscotti di mandorle all'esterno con un cuore morbido di marmellata. Sono ricoperti di una ghiaccia rosa, marrone e bianca dall'aspetto barocco.

– **Lei si diverte a creare dolci con ingredienti insoliti.**

«È la cultura che ci spinge a dividere gli ingredienti in dolci e salati. In realtà, la natura li ha dotati di aspetti sapidi e dolci. Al congresso **Identità golose** di Milano, ho presentato un dolce a base di lenticchie».

Assaggiamo incuriositi un suo biscotto. Restiamo a bocca aperta. Dentro ci sono i profumi degli aspri prati di Sicilia: timo, mentuccia, rosmarino. ■