BORSCI S.Marzano
IL SEGRETO DI MILLE SAPORI

«I TEMPI DEL CAMBIAMENTO A TUTTI I COSTI SONO ANDATI. È RIMASTA TUTTAVIA UNA MAGGIORE ATTENZIONE ALL'ASPETTO DEL DOLCE E AI NUOVI INGREDIENTI»

Giuseppe Amato
PASTRY CHEF DE LA PERGOLA DI ROMA

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 - BIMESTRALE - ANNO V n. 005

BORSCI S.Marzano
IL SEGRETO DI MILLE SAPORI

dolcegiornale

N°005/2021

LIBERE OPINIONI, COMMENTI E NOTIZIE PER LA PASTICCERIA E LA GELATERIA ITALIANA

IL PIN DEL MESE

L'ALBERO DI LIMONI E IL GENIUS LOCI

ARGO (GRECIA). Lungo la strada che porta alla mitologica città di Argo, Neon è un'irrinunciabile tappa per chi vuole far rifornimento di dolci e pane. Originariamente trattoria, la ristrutturazione dello studio 2Pi Architecture ha mantenuto la struttura a padiglione, ma ne ha rivisto design e materiali: ora domina il bianco totale, con facciate a pannelli di lamiera traforata che fanno risplendere il locale di notte e gli conferiscono una visibilità immediata. All'interno, nell'algido e funzionale spazio espositivo, spicca una pianta di agrumi: un messaggio di semplicità e omaggio al territorio. Il resto del locale è progettato per rendere funzionale il flusso dei clienti, con banconi laterali e teche espositive centrali. Va ricordato che questo è un locale di passaggio e come tale è stato studiato: anche le finiture, con una la decorazione in gesso plissettato bianco alle pareti, creano un ambiente "pulito", per consentire ai prodotti di assumere un ruolo di primo piano. *C.N.*

CASTELLANI, AKA CHEF KUMALE
«LA SICILIA È L'HABITAT IDEALE PER COLTIVARE I FRUTTI ESOTICI»

VERRI, ASS. FRUTTA TROPICALE
«LE COLTIVAZIONE NON SONO INTENSIVE. A BENEFICIO DEL SAPORE»

FARINA, UNIPA
«OCCORRE VALORIZZARE LA FILIERA SICILIANA DEI FRUTTI TROPICALI»

CERAMI, IDIMED
«FARE INNOVAZIONE, RICORRENDO ALLA CRIOCONSERVAZIONE»

LA FRUTTA TROPICALE OGGI NASCE IN SICILIA, A CHILOMETRO "BUONO"

MANGO ITALIANO

PAGINA 40

what's news

PASTICCERIA
A Milano nasce Frau Knam, la boutique di dolci "al femminile" di Alessandra Mion ed Ernst Knam pag. 08

GELATERIA
A tu per tu con il maestro pasticcere Giuseppe Amato, direttore della scuola Mag (Pa) pag. 10

PASTICCERIA
La pasticceria Filippi di Zanè (Vi) ha scelto, con un percorso virtuoso, di certificarsi B-corp pag. 14

BAKERY CAFÉ
Da Panattonin (Mi) l'impasto del panettone si fa bun da farcire secondo la tradizione lombarda pag. 18

PASTICCERIA
Follador (Pn) punta sulle tecnologie 4.0 in laboratorio. Per fare grandi numeri, ma restare artigiani pag. 34

10005>
9 772532 996009

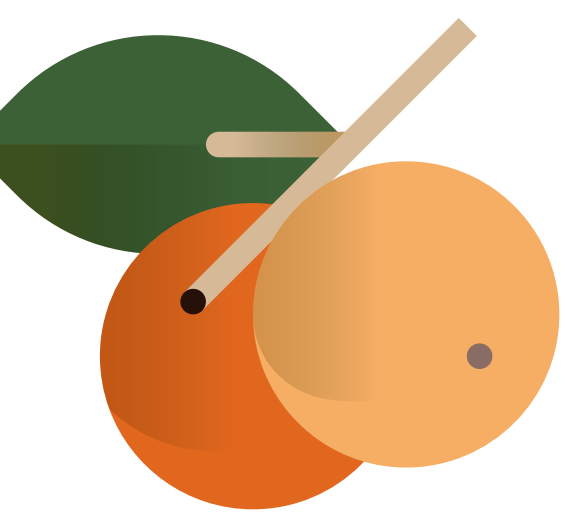
MATERIE PRIME | DALLA CARAMBOLA AL MANGO, ALLA PAPAIA, LE COLTIVAZIONI DI FRUTTI ESOTICI SI DIFFONDONO A MACCHIA D'OLIO IN ITALIA.

FRUTTI TROPICALI MADE IN SICILIA

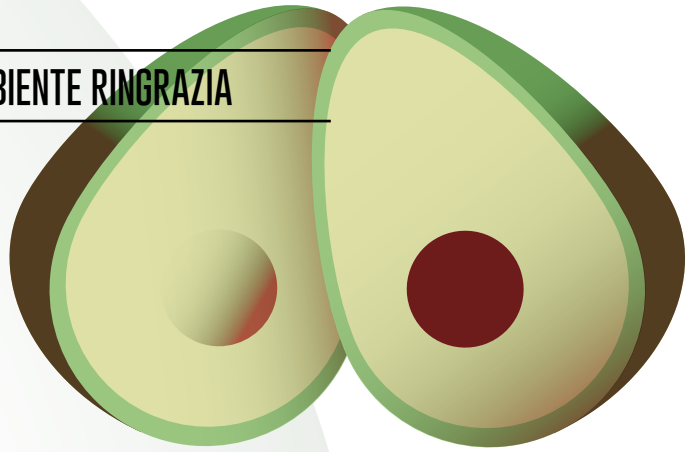
> DAGLI ANNI '90 SONO CIRCA UN CENTINAIO LE VARIETÀ COLTIVATE IN SICILIA, GRAZIE AL CLIMA DELL'ISOLA

VITTORIO CASTELLANI
ALIAS CHEF KUMALÈ
MATTIA DISTASO

MESSINA. Sono passati circa cinquecento anni dall'introduzione del fico d'India in Sicilia dall'America latina. Più del doppio se parliamo di arance, melograno e limoni, per mano degli Arabi. Dagli anni '90 però sono un centinaio i frutti subtropicali che si coltivano con successo nell'Isola, oggi anche per la gioia dei nostri pasticceri e maestri gelatieri.
Il perché è presto detto. Nei loro viaggi, esplorazioni e commerci gli uomini sono sempre stati attratti da tutto ciò che di bello, di nuovo e di buono si poteva incontrare. Alcuni dei frutti che



LA REGIONE PORTABANDIERA È LA SICILIA. E L'AMBIENTE RINGRAZIA



> I FRUTTI TROPICALI COLTIVATI IN SICILIA CONSENTONO AI PROFESSIONISTI DI AVERE INGREDIENTI ESOTICI, MA A KM BREVE

oggi consideriamo nostrani e che hanno ricevuto il riconoscimento di Igp, sono infatti originari di terre lontane e hanno trovato in quest'Isola, al centro del Mediterraneo, condizioni climatiche particolarmente favorevoli e terra fertile per la loro proliferazione.

Se pensiamo che alcuni alberi da frutto come le annone fruttificano nei giardini di ville signorili fin dal XVII secolo, quando l'amore per l'esotismo non si limitava alle sole piante ornamentali, ci rendiamo conto che la Sicilia rappresenta con il suo clima, un habitat naturale per la coltivazione di questo genere di vegetali, ben prima che iniziasse la preoccupazione per il cambiamento climatico.

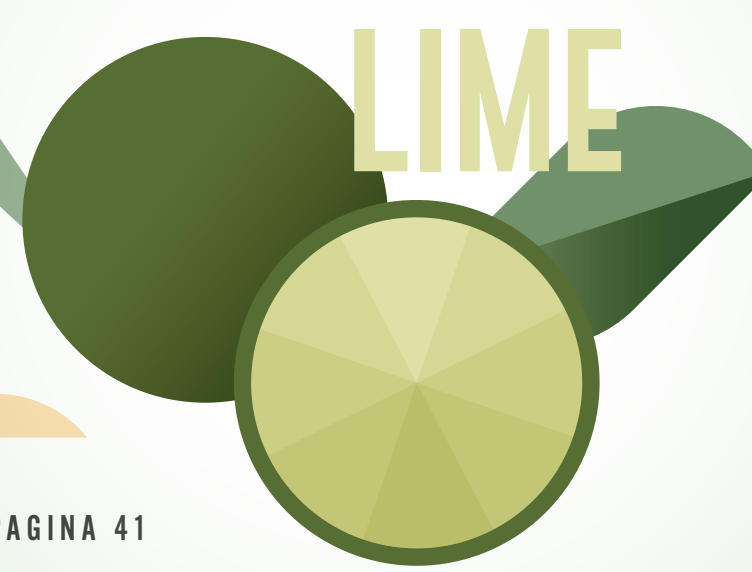
FARE SQUADRA

IL "MOVIMENTO" FRUTTA TROPICALE SICILIANA

Francesco Verri è uno dei tanti appassionati di frutti esotici; avendo ereditato il giardino tropicale di famiglia, negli ultimi decenni ha sperimentato con successo la coltivazione di circa ottanta frutti provenienti da Asia, America latina e Australia. «Sebbene in Sicilia le piante producano in minor quantità rispetto ai Paesi d'origine, in diversi casi i frutti ricevono una spinta in più, dal punto di vista organolettico e del gusto», spiega mentre mostra orgoglioso un albero carico di Sapote nero.

«A differenza delle piantagioni intensive dei Paesi del Sud del mondo, durante i tre-quattro mesi freddi la pianta può rigenerarsi, rifarsi il fogliame, irrobustire tronco e apparato radicale, riposarsi, senza stare perennemente sotto stress, per produrre i suoi frutti», prosegue. Spinto dall'amore per queste piccole delizie della natura, Francesco Verri ha voluto dar vita all'Associazione Frutta Tropicale Siciliana, un "movimento" di liberi produttori, agronomi, vivaisti, esperti, studiosi professionisti o semplici appassionati, sparsi tra Palermo e Siracusa, passando per Messina e Catania, che hanno deciso di collaborare mettendo a disposizione le loro conoscenze in campo agricolo, scientifico e commerciale al fine di sviluppare questa nuova ricchezza e vocazione del territorio siciliano.

Con il suo movimento, al quale ad oggi aderiscono una rete di circa venti piccoli produttori e una trentina di appassionati che curano con amore qualche albero nel giardino di casa, Verri cerca di organizzare un canale distributivo in grado di spedire dalla semplice cassettina, al bancale o Tir refrigerato, che sembra più ispirato dalle esperienze dei gruppi d'acquisto che da quello dei canali della GDO, mettendo in contatto il singolo produttore, con il pasticcere o gelatiere interessato a piccole partite di frutti colti dalla pianta a piena maturazione. Spesso si tratta di frutti non trattati o con certificazioni Bio. Parallelamente l'Associazione organizza degustazioni guidate di frutti esotici, Tropical Fruit Tours, ovvero visite guidate nei frutteti tropicali, ma anche degustazioni e consulenze per ristoranti, pasticcerie e bar che intendono approfondire la conoscenza e l'uso dei frutti tropicali. *V.C.*



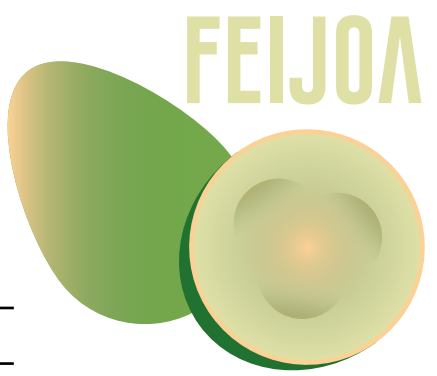
La costa tirrenica e quella ionica Nord Orientale, a causa del clima mite e temperato, rappresentano le aree vocate per questo genere di agricoltura subtropicale.
E se un tempo i frutti esotici rappresentavano un lusso e un'attrazione per chi viveva in queste dimore storiche, negli ultimi trent'anni alcuni appassionati e visionari hanno iniziato a immaginare che, come è avvenuto in passato con altre specie, un giorno si sarebbero iniziate a coltivare anche guajava, feijoa, passion fruit, cherimoya o lime... solo per citarne alcuni.
Coltivazioni che oggi sono una realtà in tutta l'Isola. In queste pagine vi raccontiamo i progetti in essere e caratteristiche, reperibilità e usi dei "nuovi frutti", in buona parte ancora da scoprire in pasticceria così come in gelateria. ●

ANONA

Esistono diverse varietà di anona, tra quelle coltivate in Sicilia troviamo anche la Cherimoya. La polpa di questi frutti è di color bianco crema ed è molto aromatica; ha una consistenza cremosa, simile alla crema pasticcera, dal sapore dolce e tropicale. Vengono consumati preferibilmente crudi e freddi, tagliati in fettine o cubetti come dessert e vanno bene anche per le crostate.
Gli spicchi possono essere separati facilmente quando sono maturi, così come i semi. La polpa si abbina con kiwi, fragole, papaia e altri frutti tropicali; può essere aggiunta alle macedonie, frullata per essere utilizzata in gelati, mousse, creme e sorbetti, smoothies, gelatine o altre bevande. Se ne ricavano anche marmellate e sciroppi. Il succo può essere usato per i cocktail e mescolato con alcolici.
REPERIBILITÀ da ottobre a dicembre.

CARAMBOLA

Il frutto è conosciuto anche come Star Fruit perché una volta tagliato a fette trasversalmente la forma che ne risulta è quella di una stella. I frutti maturi hanno un aroma mielato e tropicale, oltre a note dolci e aspre di prugna e uva. L'intero frutto è commestibile, compresa la buccia e i semi. La carambola può essere inserita in torte, crostate e in pasticceria, anche come elemento decorativo. Le varietà di carambole più acide o i frutti non completamente maturi sono più adatti per confetture e canditi. I frutti tagliati in sezione a forma di stella possono essere essiccati e utilizzati per infusi, coctails o come elemento decorativo. In Malesia i frutti di carambola vengono stufati insieme a mele, zucchero e chiodi di garofano.
REPERIBILITÀ da maggio a luglio.



FEIJOA

Feijoa è il nome comune dato a decine di cultivar con caratteristiche simili ma distinte l'una dall'altra per dimensione, aromaticità, sapore, tempi di maturazione e persino colori. Si usano comunemente freschi, come frutto o come ingrediente da dessert.
Le feijoa possono essere cotte al forno, saltate, caramellate e frullate, conservate. Si abbinano molto bene alla papaya, all'ananas, agli agrumi, alle nocciole e alle pere, ma anche alla panna e al vino. Sono un ingrediente adatto ai dessert e alla preparazione di gelati, sorbetti, prodotti da forno, panna cotta e creme.
Tra i dolcificanti e le spezie, predilige zucchero, miele, zenzero, vaniglia, peperoncino e noce moscata.
REPERIBILITÀ da ottobre a novembre.

FINGER LIME

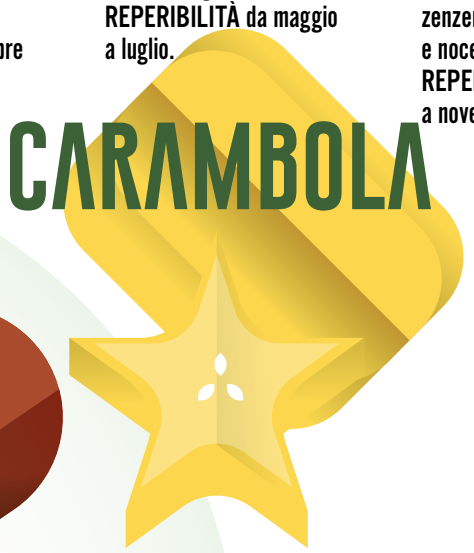
Sono frutti piccoli e allungati. La pelle sottile è semi-liscia con una consistenza coriacea e può variare dal viola, rosso-arancio, verde scuro, verde chiaro, al nero. La polpa è costituita da tante piccole vescicole, sode, leggermente appiccicose, acquose e croccanti, di colore variabile dal rosa, al verde chiaro, al bianco. Quando vengono consumate, le perle creano una sensazione scoppiettante con un'esplosione di sapori dolci e aspri, un vago sapore erbaceo di menta e agrumi con una sfumatura pungente, dolce e leggermente aspro, floreale, di limone e lime.
Sono utilizzati come guarnizione, possono essere tagliati a metà, spremuti delicatamente o raccolti per estrarre le perle.
Sono usati come guarnizione "galleggiante" su cocktail e liquori come mojito, margarita, martini e gin fizz.
Si abbina bene ad anguria, cachi, meloni, avocado, zenzero.
REPERIBILITÀ da giugno a fine novembre.

GUAVA

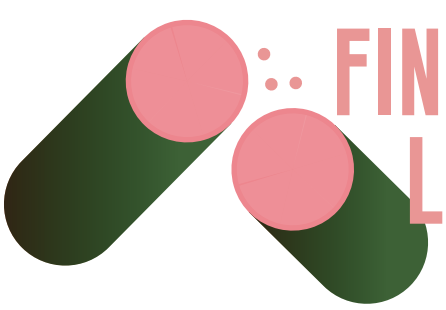
La famiglia della guava (o guaiava) comprende oltre 100 diverse specie. L'elemento più seducente di questi frutti è la loro fragranza; un bouquet armonioso di sentori tropicali. Se la polpa della varietà gialla mediterranea, può ricordare quella della pera, quella della varietà rosa latino americana, più complessa, ricorda una banana matura con sfumature di mela, ananas, papaya o limone.
Per queste loro peculiarità si prestano alla preparazione di succhi ed estratti.
La guava è un perfetto ingrediente per dessert freddi, gelati, sorbetti, panna cotta e creme.
Ma può anche essere cotta al forno, saltata in padella, caramellata e frullata, conservata e trasformata in confettura. Si abbina con: banane, cioccolato, mango, zenzero, pere, vaniglia, cannella e vini aromatici.
REPERIBILITÀ da ottobre a dicembre.

!

LE COLTIVAZIONI SICILIANE NON SONO INTENSIVE, IL CHE VA A BENEFICIO DEL SAPORE DEI PRODOTTI



NOCI DI PECAN



FINGER LIME

PROGETTO TINFRUT

GRUPPO OPERATIVO TROPICALI DI SICILIA

Parallelamente alle prime esperienze spontanee e autogestite di coltivazione di frutti tropicali, si è costituito dal 2020 il Gruppo Operativo Tropicali di Sicilia, frutto della collaborazione tra l'Università di Palermo, e alcuni Istituti di certificazione e promozione (www.tropicalisicilia.it). «L'obiettivo del Progetto è quello di valorizzare la filiera siciliana dei frutti tropicali attraverso la standardizzazione delle attività di coltivazione, raccolta, trasformazione, conservazione e distribuzione», spiega Vittorio Farina, professore associato di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'UNIPA, tra i massimi esperti di coltivazioni tropicali in Italia. Il Progetto, che proseguirà fino al 2023, è impegnato nella creazione di documenti tecnici come disciplinari e regolamenti che abbiano lo scopo di trasferire alle aziende siciliane il know-how in termini di tecniche colturali, macchine e impianti per l'innovazione di processo e di prodotto.
Alla Società Agroqualità spetta il compito della certificazione sia delle produzioni ottenute che del processo produttivo, mentre l'Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo I.Di.Med. si occuperà di "qualificare" le produzioni agricole attraverso una comunicazione strategica. «Tra gli obiettivi prioritari del progetto c'è fare innovazione, facendo anche ricorso alla sferificazione, alla crioconservazione o alla congelazione della polpa dei frutti» spiega Francesca Cerami, responsabile di Idimed. Più in generale si tratta di mantenere alto il livello di qualità dei frutti, limitando le perdite del prodotto dovute al rapido deterioramento durante la manipolazione, il trasporto e la conservazione, dopo essere stato allontanato dalla catena del freddo. Ciò comporta un prolungamento della shelf-life dei prodotti di IV gamma, mentre l'adozione di film plastici nel contempo potrebbe avere anche un ruolo rilevante sullo smaltimento del packaging, così da guardare anche alla sostenibilità ambientale dei prodotti.
Una particolare attenzione sarà inoltre dedicata alla promozione nei settori di filiera quali il food e beverage, con il coinvolgimento di barman, chef, pasticceri e in generale il canale Horeca. *V.C.*

LITCHI

La polpa dei litchi è color bianco perla traslucido, è ricca di succo e ospita al centro un seme marrone scuro. La polpa, soda ma gelatinosa, è gommosa e succosa con un sapore dolce e fruttato, una sorta di incrocio tra fragola e anguria o uva moscato con un tocco di acidità simile all'ananas. I litchi sono anche fragranti, con un profumo tropicale miscelato a quello di rose. Al di là del consumo fresco, gli utilizzi principali dei litchi sono nei dessert, nelle bevande, nei cocktail. I litchi vengono spremuti e utilizzati per creare sciroppi, gelati e per aromatizzare il tè freddo. Si abbinano bene con altri frutti tropicali: mango, cocco, banane, frutto della passione e ananas, anacardi, sesamo, miele, arance, fiori di sambuco.
REPERIBILITÀ da luglio a settembre.

MANGO

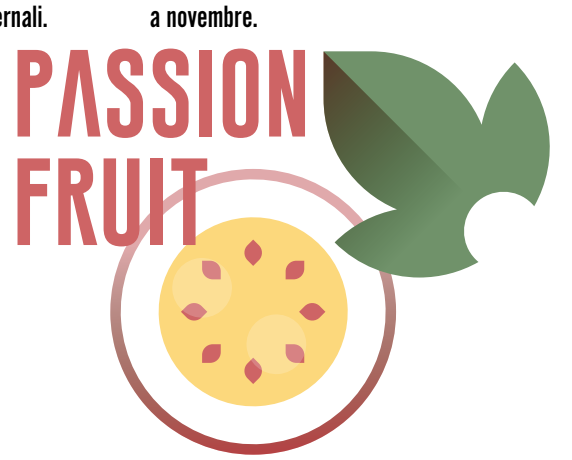
In Sicilia si coltivano 13 varietà di mango selezionate tra le decine di produzioni mondiali. La polpa deliziosa è di colore intenso che varia dal giallo all'arancione; è aromatica e succosa, con una consistenza simile a quella della pesca. Il sapore è complesso: dolce, con note di pesca, cocco e vaniglia o caramello, talvolta resinato o sfumato da una leggera acidità. I manghi possono essere utilizzati sia crudi per macedonie, salse e coulis, per aromatizzare gelati, smoothies, frullati, gelatine, mousse, sia cotti nei prodotti da forno. Possono essere abbinati a mele, frutti di bosco, agrumi, melone e cocco, vaniglia e caramello. In Tailandia accompagnano il riso glutinoso al latte di cocco.
REPERIBILITÀ da agosto a novembre.

PAPAIA

Anche di papaia ne esistono diverse varietà e a Bangkok sono preferite per la loro natura a crescita rapida e la polpa semidolce quando sono mature; sono consumate prevalentemente fresche, o utilizzate in applicazioni culinarie crude.
Le papaia di Bangkok sono più adatte per le applicazioni crude poiché la loro polpa dolce e muschiata viene mostrata quando consumata fresca. Il frutto può essere affettato e mangiato come spuntino, tagliato a cubetti e usato in insalate verdi e ciotole di frutta, o usato in frullati. La papaia Bangkok si abbina bene con acqua di cocco, banana, mango, pere, avocado, succo di lime, cannella, curcuma, peperoncino in polvere.
I frutti acerbi si conservano per un paio di giorni a temperatura ambiente, fino a maturazione.
Una volta mature, le papaia Bangkok si conservano fino a una settimana se tenute in frigorifero. Se tagliate a fette devono essere conservate in un sacchetto di plastica e refrigerate per 2-3 giorni.
REPERIBILITÀ tutto l'anno eccetto i mesi invernali.

PASSIFLORA
[PASSION FRUIT – MARACUJA]

La produzione siciliana comprende il maracuja a frutto giallo e la granadilla a frutto morato. La parte commestibile delle diverse specie di passiflora è la polpa gelatinosa di colore chiaro o giallo brillante che avvolge i semi commestibili marroni, contenuti all'interno della cavità morbida del guscio dei frutti. La polpa ha un profumo intenso dolce, floreale, dal sapore acidulo e dai sentori tropicali.
La polpa e i semi appena raccolti vengono usati così come sono su gelati, yogurt e semifreddi. La polpa viene separata dai semi tramite filtrazione e il succo viene addolcito e utilizzato per frullati, smoothies, estratti, succhi e dessert, sorbetti e cocktails. Il succo viene aggiunto e utilizzato per preparare confetture, gelatine e salse. Aggiunge colore e sapori tropicali quando viene versato su cheese cake, gelato alla vaniglia o panna cotta.
REPERIBILITÀ da marzo a novembre.



GLI INDIRIZZI UTILI

ASSOCIAZIONE FRUTTA TROPICALE SICILIANA FRANCESCO VERRI
Messina
@fruttatropicalesiciliana

MARUMANGO AZ. AGR. MARIA CUPANE
Capri Leone (Me)
Produzione biologica di mango, avocado, kumquat.
@people/MaruMango-Maruzza-Cupane/100063300725911/

AZ. AGR. TRIPODO LUIGI Acquedolci (Me)
Produzione di mango delle varietà Maya, Keitt, Kensington Pride e Gleen.
@luigi.tripodo

AZ. AGR. ROSALIA ERMINIA MARIA BIANCO
Sant'Agata di Militello (Me)
Produzione di passiflora e mango delle varietà Gleen, Osteen, Keitt, Maya, Kent, Kensington Pride
www.papamango.it
@papaMangosaporidisicilia

AZ. AGR. CUPITUR Caronia (Me)
Produzione di mango, litchi, avocado, longan, chicozapote, carambola.
www.cupitur.it
@cupitur.srl

BE FRUIT Marina di Caronia (Me)
Produzione di 20 cultivar di mango, 6 di avocado, 4 di litchi, 3 di passion fruit, 3 di pithaya, 2 di carambola, 1 di longan
www.befruit.it
@BeFruit.Tropicale.Siciliano

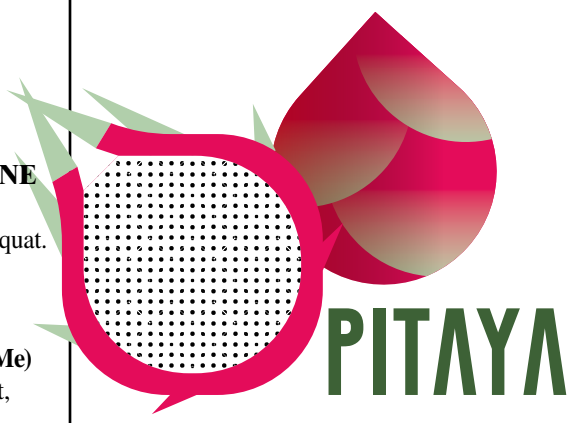
AZ. AGR. BENEDETTO PALAZZOLO
Terrasini (Pa)
Produzione biologica di papaya, mango, litchi, frutto della passione, guava,lime, sapote nero, carambola, pitaya, anona cherimoya, tamarindo, pitanga, ananas, banane.
www.ortodinonnonino.wordpress.com
@ortodinonnonino

AZ. AGR. FRANCESCA PERRONE
Balestrate (Pa)
Produzione di mango delle varietà Kensington Pride, Tommy Atkins, Glenn e Kitt.
www.tropicalisicilia.it

AZ. AGR. PROELI Villasmundo (Sr)
Produzione di finger lime, kaffir lime, limequat, lime di Tahiti.
www.proeli.it
@leonardopassanisi

MC GARLET TROPICAL FRUIT
Distribuzione nella GDO di frutti tropicali siciliani con il marchio Figaro.
www.mcgarlet.it
@figarofinefood

VIVAI NATALE TORRE Milazzo (Me)
Il più grande vivaio in Italia specializzato in frutti tropicali.
www.torrevivai.com



PITAYA
(DRAGON FRUIT)

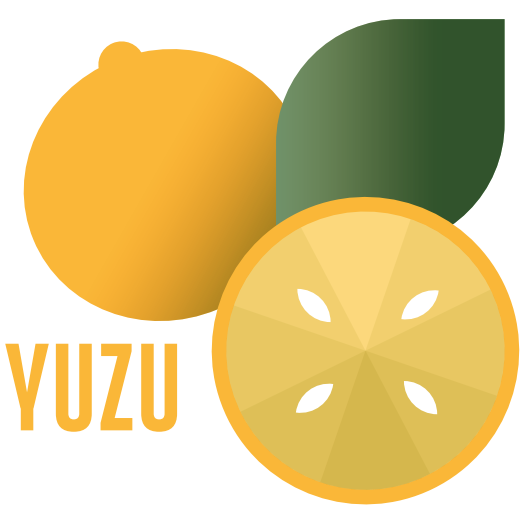
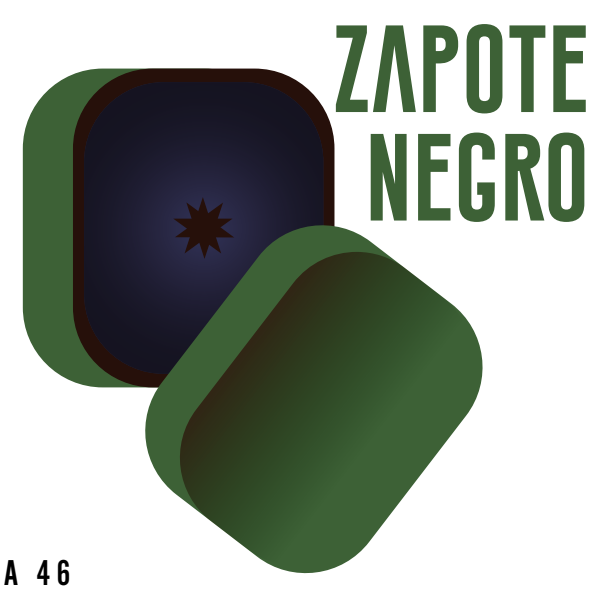
Di pitaya esistono diverse varietà: alcune dalla buccia color rosa fucsia o giallo intenso, altre dalla polpa bianca o rosa-magenta, tempestata di semini neri. La polpa interna di questi frutti di cactus è succulenta con un sapore dolciastro o dolce-aspro, talvolta neutro, a seconda della varietà. Solitamente vengono più apprezzati come elemento decorativo nella preparazione di macedonie tropicali o per decorare dessert e piatti da portata, piuttosto che per le proprietà organolettiche. **REPERIBILITÀ** tra luglio e novembre.

YUZU

Gli yuzu sono piccoli limes appiattiti, rotondi, con un diametro medio di 5-10 cm. Maturando il colore varia dal verde scuro al giallo dorato. La polpa gialla è poca ma succosa. La buccia è ricca di oli essenziali. Il succo e la scorza hanno una profumazione unica e acida di sapori aspri, dolci e floreali con note di lime, pompelmo, mandarino. È ottimo per preparazioni cotte e crude. Può essere usato per succhi, estratti, smoothies, nei cocktail o per aromatizzare tè e tisane. La polpa è adatta per gelatine e marmellate, la buccia essiccata per profumare crostate o una crema. Ottimo nei gelati e nei sorbetti. Si abbina con menta, sesamo nero, chiodi di garofano, cannella, lampone, melograno e ciliege. **REPERIBILITÀ** tra ottobre e novembre.

KAFFIR LIME

Le foglie di Kaffir lime (o combava) sono lucide e di colore verde intenso, crescono in coppia in una doppia formazione di foglie, con una nervatura centrale e hanno un intenso sapore e aroma di agrumi. Offrono il meglio di sé quando vengono utilizzate fresche, possono essere congelate o essiccate, ma perdono parte della profumazione. Le foglie di kaffir lime si abbinano bene con lemongrass, basilico, cardamomo, menta, tamarindo, curcuma, cumino, zenzero e latte di cocco. Gli oli essenziali vengono estratti dalla buccia e usati sotto forma di spray per profumare drink e bevande. Con la buccia essiccata e ridotta in polvere si produce una spezia profumatissima, ottima anche per tisane, decotti e infusi. **REPERIBILITÀ** le foglie sono reperibili tutto l'anno; il frutto da settembre a fine novembre.

ZAPOTE NEGRO

Il Black Sapote, o cachi nero, alle Hawaii, è conosciuto anche come il "frutto del budino al cioccolato". Si tratta di una pianta tropicale imparentata con il cachi, i cui frutti sono noti per il sapore simile al cioccolato; per questo sono utilizzati nei dessert come mousse, gelati o farciture per torte. La polpa scura può essere "scavata" per essere gustata al naturale, al cucchiaio. Tuttavia, è preferibile dolcificarla per aggiungerlo a bevande o gelati, torte, brioches e frullati. Il frutto si abbina molto bene con gli agrumi, come arance e limoni, per farcire torte e crostate. La polpa può essere mescolata con latte, aromatizzata con noce moscata per un budino, oppure mescolata con succo d'ananas per una bevanda rinfrescante. **REPERIBILITÀ**: tra aprile e agosto.