

La Cassata

DOPO LA CODA ALLA VACCINARA E IL PURÈ DI FAVE CON LA CICORIA, IL GIOCO DELLA RIPROPOSTA IN CHIAVE MODERNA DI ALCUNI PIATTI SIMBOLO DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA, VEDE PROTAGONISTA UNO DEI DOLCI PIÙ SONTUOSI DELLA NOSTRA TRADIZIONE DOLCIARIA, LA **cassata siciliana**. IL COMPITO DI DARLE NUOVA FORMA È AFFIDATO AD UNA GIOVANE CUOCCA PALERMITANA, **Patrizia Di Benedetto**

Un pieno di dolcezza



Patrizia Di Benedetto Il suo nome è ancora poco conosciuto ma quello del ristorante del quale insieme al marito Antonio regge le sorti, il Bye Bye Blues di Mondello, la spiaggia elegante di Palermo, da un po' di tempo è nell'occhio del ciclone. Motivo? Semplice, ha portato "lo scompiglio" in una Sicilia che dal punto di vista della ristorazione (il vino in proporzione ha fatto passi da gigante) è ancora molto conservatrice. Come è possibile che due giovani venuti dal nulla nel giro di dieci anni mettano su un ristorante che conquista nelle guide gastronomiche il primato cittadino? Cosa hanno fatto per meritarsi tutto questo? Niente di particolare, si sono rimboccati le maniche e si sono messi a lavorare con tanta umiltà e tanto entusiasmo. Al momento del debutto, nel 1989, Antonio che aveva sempre sognato di aprire un ristorante, qualche esperienza nel campo l'aveva accumulata (barman e sommelier aveva lavorato a lungo sulle navi) mentre Patrizia aveva al suo attivo soltanto la parentesi fatta due anni prima nella cucina di un ristorante londinese dove lei, ragioniera, si era ritrovata a lavorare per amore del marito, e i ricordi di due mesi nel sud della Francia, a Marsiglia, per annusare sapori mediterranei vicini a quelli nati. Ma a darle coraggio c'era la presenza di un cuoco. Però il "gioco" ha vita breve: a sei mesi dall'apertura, infatti, lo chef abbandona il campo. Invece di cercare un sostituto, Patrizia decide di rischiare in prima persona. Incoscienza? Un pizzico forse sì. Ma si ricorda di essere cresciuta, grazie a una mamma e a una nonna fan della buona tavola, nel rispetto della grande tradizione gastronomica siciliana. E da lì prende le mosse cercando di introdurre pian piano degli aggiustamenti in linea con un gusto più moderno. Ben presto la passione le prende la mano, legge e studia e poi spinge l'acceleratore sul filone che le è più congeniale, la pasticceria. Oggi a dieci anni dall'apertura il Bye bye Blues è il ristorante di Palermo che vanta la più ricca carta di dessert (dodici le proposte a disposizione dei clienti) con un posto speciale per il cioccolato. Patrizia e Antonio dalla loro hanno ormai una bella schiera di clienti affezionati (c'è chi li va a trovare anche tre volte alla settimana) e l'appoggio di giovani produttori di vino come Spatafora e Planeta con quali si confrontano e scambiano opinioni. Certo soffrono della mancanza di un confronto con gli altri colleghi, ma non disperano. Intanto hanno messo nel curriculum uno stage al Valentino di Los Angeles di Piero Selvaggio che dopo averli conosciuti durante uno dei suoi periodici ritorni a casa (Selvaggio è di Modica, ndr) li ha voluti per un mese con sé Oltreoceano. Per aiutarli a crescere, da bravo maestro.



BYE BYE BLUES
 Loc. Mondello
 via del Garofalo, 23
 tel. 09 16 841 415
 Palermo



La Cassata di Patrizia

La cassata di Patrizia

SETACCIATE la ricotta e lavoratela per qualche minuto con 100 g di zucchero per ottenere una crema morbida e liscia. Preparate una meringa battendo a neve due albumi con 30 g di zucchero quindi amalgamatela delicatamente alla crema di ricotta con un movimento dall'alto in basso. Fate rassodare il composto in frigo per un'oretta. Preparate i kumquat brinati passandoli prima nell'albume leggermente battuto e poi nello zucchero. Affettate il pan di Spagna e ricavatene dei triangoli. Stendete il marzapane e ricavatene dei triangoli delle stesse dimensioni. Foderate quattro coppe di vetro con il pan Spagna e il marzapane, alternando i colori, spruzzate il pan di Spagna con poco Rhum e riempite le coppe con la spuma di ricotta. Decorate le coppe come da foto con un kumquat brinato, la frutta candita e con due bastoncini di marzapane verde.

GLI INGREDIENTI DELLA TRADIZIONE

Per l'involucro: 400 g circa di pan di Spagna; 300 g di marzapane verde; qualche cucchiaino di sciroppo di zucchero. Per la farcitura: 700 g di ricotta di pura pecora freschissima; 350 g di zucchero semolato; 150 g circa di frutta candita assortita; 1 manciata di gocce di cioccolato. Per la copertura: 300 g di zucchero a velo; succo di limone; 2 cucchiaini di gelatina di albicocche; frutta candita assortita: mandarini, ciliegie, zuccata (zucca bianca candita).

Un disco di cartone delle stesse dimensioni della tortiera.

GLI INGREDIENTI DI PATRIZIA

200 g di ricotta di pecora;
150 g di marzapane verde;
100 g di zucchero; 3 albumi;
poco Rhum; 1 mandarino
candito; qualche kumquat
brinato e qualche ciliegina candita.



QUEL DOLCISSIMO FORMAGGIO

Con il suo sapore pieno, la dolcezza quasi eccessiva, le ricche decorazioni, la cassata è la rappresentazione più tipica dei colori e dei profumi della Sicilia. Una volta era il dolce simbolo della Pasqua e, anche se adesso la cassata si consuma in tutte le stagioni, la primavera resta il periodo in cui è più buona. Le pecore, che hanno brucato nei pascoli primaverili, producono in-



fatti un latte più ricco e profumato e di conseguenza una ricotta più grassa e cremosa. C'è chi fa risalire il nome di cassata all'arabo *qas'ot* (grande scodella rotonda) ma è più probabile che derivi dal latino *caseus* (formaggio). Quello che è certo che la confezione delle cassate pasquali era una volta appannaggio delle suore dei conventi di clausura e, infatti, solo con una pazienza da certosini, si riesce a raggiungere quella perfezione nei decori di glassa, fondente e canditi.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti: 5 uova; 180 g di zucchero; 100 g di farina; 60 g di fecola; sale. Poco burro e farina per la tortiera.

Per confezionare la cassata, è preferibile che il pan di Spagna sia di forma rettangolare e abbia uno spessore di tre o quattro cm. Dunque imburrate e infarinate una tortiera rettangolare. Setacciate la farina con la fecola. Rompete le uova, unite lo zucchero, un pizzichino di sale e montate a lungo a lungo con la frusta elettrica fino ad avere un composto biancastro, molto gonfio e spumoso. Poco per volta, unite il miscuglio di farina, facendolo scendere a pioggia e amalgamate delicatamente con un movimento circolare dall'alto in basso. Versate il composto nella tortiera, livellate la superficie e mettete la torta nel forno a 180°. Il pan di Spagna dovrà cuocere circa quaranta minuti e, a cottura ultimata, sfornatelo e fatelo raffreddare su una gratella. È preferibile prepararlo, con un giorno o due di anticipo in modo che sia più facile tagliarlo.

La Cassata della tradizione

SETACCIATE la ricotta e lavoratela con lo zucchero per ottenere una crema morbida, liscia e spumosa. Unitevi la frutta candita tagliata a dadini e le gocce di cioccolato e mescolate bene. Tagliate a fettine sottili il pan di Spagna. Con il mattarello stendete il marzapane a uno spessore di mezzo cm scarso. Foderate una tortiera a bordi svasati (26 cm di diametro) con la carta da forno e rivestite il fondo con le fettine di pan di Spagna sistemandole una vicino all'altra senza lasciare spazi vuoti. Per rivestire la parete, ritagliate dei piccoli rettangoli di uguale dimensione dal pan di Spagna e dal marzapane e sistemateli tutto intorno, al-

ternando i colori. Spruzzate molto leggermente il pan di Spagna con lo sciroppo di zucchero e infine rovesciate nella tortiera la crema di ricotta. Dopo averla livellata, coprite tutta la superficie con fettine di pan di Spagna poi con un disco di carta da forno e infine con quello di cartone. Premete leggermente con la mano aperta per far ben assestare la crema e mettete la cassata in frigorifero a rassodare per almeno due ore.

La glassatura. Setacciate lo zucchero a velo dentro una ciotola e, sempre mescolando, diluitelo con il succo di limone filtrato. Dovrete versare il succo di limone poche gocce alla volta fino a quando la glassa avrà assunto la giusta densità. Diluite la gelatina di albicocche

con un goccio d'acqua e fatela sciogliere, tenendola sul fuoco debolissimo. Rovesciate la cassata su un piatto da portata piano, lasciandovi il disco di cartone. Togliete delicatamente la carta e pennellate tutta la superficie con un velo di gelatina diluita quindi versate al centro la glassa e, aiutandovi con una spatola, stendetela rivestendo tutta la cassata. La decorazione con la frutta candita dovrete eseguirla prima che la glassa si asciughi in modo che la glassa stessa funzioni da collante. La decorazione tradizionale della cassata è molto "barocca" e dai colori sgargianti. Le strisce di zuccata, lunghe, sottili e incurvate, simulano i petali di un fiore mentre l'altra frutta candita viene disposta in maniera armoniosa a coprire gli spazi.