Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef pasticciere Giuseppe Sparacello, Ambasciatore ICC della Pasticceria Siciliana e la sua bellissima cassata

Oggi presentiamo un grande Chef pasticciere, Giuseppe Sparacello, titolare di due pasticcerie, recentemente entrato a far parte della famiglia dell'ICC - Italian Culinary Consortium con la carica di Ambasciatore della Pasticceria Siciliana. Classe 1982, castronovese doc o "catrannuvisi" che dir si voglia, proviene da una famiglia da sempre in qualche modo legata al mondo del cibo. Suo nonno era un commerciante di alimentari che si recava con regolarità a Palermo col carretto, in un numero di ore che oggi parrebbe impensabile, e che poi era riuscito ad aprire un negozio di alimentari in paese. Anche il papà aveva iniziato come ambulante nei mercati locali, finché non aveva aperto un punto vendita all'ingrosso di dolciumi a Castronovo che si era in seguito evoluto in un biscottificio e ancora in uno spaccio con pasticceria annessa. Ed è proprio lì che Giuseppe muove i primi passi, in senso letterale e figurato. Ma è solo quando, trent'anni or sono, conosce Gaspare Martinez, pasticciere palermitano chiamato per una consulenza, che si innamora del mestiere. A vent'anni parte militare e al suo rientro inizia il percorso di formazione, sempre presso Martinez, ma questa volta a Palermo dove risiedeva 3-4 giorni a settimana per poi tornare in paese e mettere in pratica quanto imparato. Nel 2007 finalmente apre la sua prima pasticceria a Castronovo e da qui seguono anni di successi tra partecipazioni a programmi televisivi come "Geo e Geo" in Rai, continui corsi di aggiornamento, premi, fino a quando nel 2015 le sue leccornie arrivano sul tavolo del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, che nel 2018 gli conferisce il titolo di Cavaliere della Repubblica Italiana. Da relativamente poco nella nuova sede di Mussomeli, in provincia di Caltanissetta, in questo periodo il dolce più apprezzato della sua pasticceria è senza ombra di dubbio il panettone che Giuseppe produce utilizzando solo burro, tuorli d'uova, farina, zucchero e arance. E fidatevi, non temiamo di essere smentiti quando affermiamo che sia uno dei migliori che la Sicilia produca. Ma naturalmente le proposte sono tantissime per un locale che accoglie i propri clienti dal primo mattino alla sera. Si parte dunque con i cornetti sfogliati al burro su cui primeggiano quelli al carbone vegetale, tutti rigorosamente a lievitazione naturale e si arriva alle brioche "col tuppo", frutto di 24 ore di lievitazione. Insieme ad essi, i biscotti vegani alla cannella e alla curcuma prodotti semplicemente con olio di semi di girasole, farina, acqua e zucchero; i classici biscotti "regina" fatti con la ricetta di una volta; il buccellato di fichi, in cui fichi secchi, uvetta sultanina, scorza d'arancia, cioccolato fondente e mandorle sono protagonisti assoluti; la torta del pellegrino, dolce a base di mandorle, uova, farina di Maiorca, ricotta e scorzette di agrumi per il ristoro dei pellegrini in marcia sulla Magna Via Francigena e che tante comparsate gli ha fruttato in televisione. Ogni stagione dell'anno è poeticamente esaltata nelle vetrine e sui banconi della pasticceria del nostro Chef pasticciere Giuseppe Sparacello. Così come la sua professionalità continua a superare i confini dell'Isola e ad avere risonanza nazionale e internazionale. Infatti è già da qualche tempo che si occupa di servizi importanti, avendo anche come clienti diversi personaggi famosi, oltre che di insegnamento e consulenze in giro per il mondo, attualmente presso l'Instituti Kulinar Neranxi di Tirana in Albania. L'obiettivo per il futuro è quello di studiare nuove soluzioni per venire incontro alla clientela, con nuovi servizi di consegna e spedizione. Sparacello è il regno dei prodotti artigianali, come i panettoni nel periodo natalizio, le colombe a Pasqua, e poi tutto l'anno le creme spalmabili, la frutta martorana, i dolci alle mandorle. Tutta la pasticceria tradizionale siciliana trova la sua migliore

espressione in questo laboratorio, dove nascono i cannoli, le cassate di vario tipo, il torrone e i desserts di mandorla. http://www.siciliamag.it/formare-giovani-albanesi-sulla-pasticceria-siciliana-la-nuova-sfida-a-tirana-del-pasticcere-siciliano-giuseppe-sparacello/
https://amazingsicily.it/pasticceria-sparacello-sapori-daltri-tempi/
Ed eccoci alla fantastica ricetta del dolce che il nostro Chef pasticciere Giuseppe Sparacello ci propone, una torta che è uno dei simboli della sua terra e sicuramente una delle più buone in assoluto: la cassata siciliana.*Gli ingredienti per il pan di spagna: 150 gr. uova ca. -100 gr. zucchero ca. - 100 gr. farina ca. - 50 gr. fecola o amido di mais - scorzetta di limone q.b. *Per il ripieno: 500 gr. ricotta fresca di pecora - 125 gr. zucchero ca. - 80 gr. di cioccolato fondente a scaglie. *Per il marzapane (pasta reale): 350 gr. farina di pistacchio -150 gr. farina di mandorla - 100 gr.di glucosio - acqua q.b. - 1 pizzico di sale ca. *Per la ghiaccia: 20 g. albumi d'uovo ca. - 100 g.

zucchero ca. - succo di limone q.b. - 200 gr. zucchero fondente per decorare - frutta candita per decorare q.b. *Procedimento: dividete il pan di spagna in tre dischi e posizionatene uno nel fondo della teglia, che dovrebbe essere tonda con i bordi a svasare. Sciogliete quindi lo zucchero nell'acqua, aromatizzandolo se volete, e bagnate il pan di Spagna con questo sciroppo. Ricavate, da un altro disco di pan di spagna, dei rettangoli uguali a quelli preparati con la pasta reale, quindi posizionateli sul bordo della teglia alternando pan di spagna e pasta reale. Versate la crema di ricotta nello stampo. Quindi ricoprite il tutto con il rimanente pan di spagna e lasciatela riposare per circa un'ora. Passato questo tempo, capovolgete la cassata su di una guantiera rotonda per dolci e andate a preparare la glassa di zucchero. Sciogliete a fuoco basso lo zucchero con un mestolino d'acqua finché non diventi filante e trasparente, quindi versate la glassa ancora calda sulla cassata, spalmando bene anche sui bordi, aiutandovi con una spatola, in modo da ricoprirla tutta e lasciatela raffreddare. Infine arricchite la cassata disponendo artisticamente e a vostro piacimento la frutta candita.