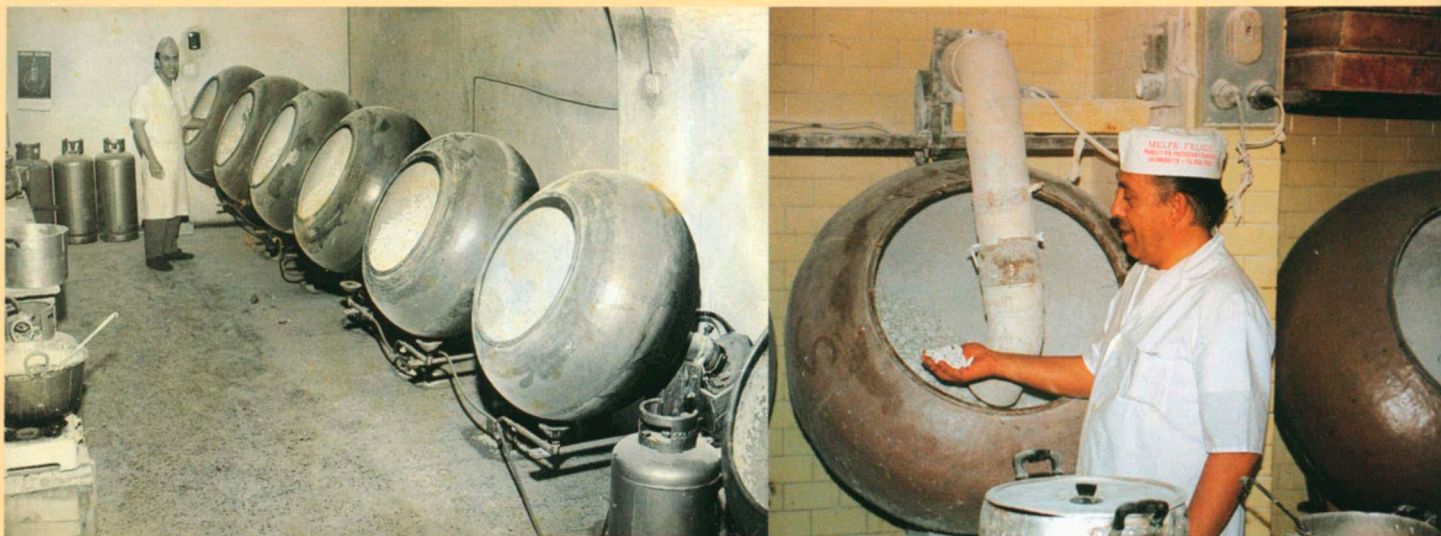


SALVATORE SCARPULLA

una vita per il dolce



La figura di Salvatore Scarpulla, u *Totò* come lo chiamano affettuosamente e con profondo rispetto amici e colleghi, è talmente bella e ricca di storia che merita un approfondimento tutto per sé.

Classe 1938, egli è pasticciere e confettiere per vocazione: il padre ferroviere lo sognava laureato, professionista. Ma il piccolo Salvatore, nella Caltanissetta dell'inizio del dopo guerra, trascorreva gran parte del suo tempo davanti alle vetrine della pasticceria del Caffè Romano a guardare e riguardare i dolci, felicemente distribuiti nel seducente allestimento. Ma, a differenza degli altri bambini, che con l'acquolina in bocca sognavano di mangiare quelle prelibatezze, egli desiderava già allora ardentemente di "farli", realizzare quei dolci con le proprie mani. Trova quindi il coraggio di affrontare le aspettative del padre: "Preferisci un infelice ultimo degli avvocati o un onesto, bravo e realizzato pasticciere?"

Da questa cruciale domanda inizia la sua lunga e appassionata carriera. Conclusa la scuola elementare, entra nel laboratorio di Emanuele Gruttadauria. L'apprendistato non è facile: quelli erano i tempi in cui il mestiere si doveva "rubare". Le ricette erano segrete e le fasi fondamentali delle lavorazioni tenute nascoste. Gelosie, diffidenze e

paure per una potenziale futura concorrenza portavano gli artigiani di quasi tutte le categorie a non trasmettere troppo facilmente la propria arte. Ma quel ragazzino alle prime armi fa attenzione ad ogni minimo dettaglio, assorbe tutti i procedimenti come una spugna e poi la tenacia, il carattere forte e l'autentica passione lo aiutano a superare tutte le iniziali difficoltà. Così nel 1952, a 14 anni, è pronto per essere assunto nella pasticceria di Michele Alù. Qui verrà introdotto nello specifico settore dolciario della produzione dei confetti. Per il giovane Scarpulla è una svolta importantissima: ha la possibilità di apprendere un'arte nell'arte, ed è subito passione! Lavorando sodo, nell'arco di pochi anni diventa un vero e proprio esperto di confetteria. Interrompe il lavoro solo per la chiamata del servizio militare, ma al ritorno, nel 1961, le principali pasticcerie della città gli offrono di installare delle confetterie e di occuparsi della produzione. Ed è così che avvia sette bassine - macchine per i confetti - dal suo primo datore di lavoro e poi da Melfa e infine presso l'industria dolciaria China. Nel frattempo si sposa con una collega, Giuseppina Pastorello, da cui avrà tre figli: Vincenzo, Giuseppe e Maria Cristina.

Nel 1973, incoraggiato dalla moglie e dal desiderio di sperimentare una

nuova produzione a base di pasta reale, apre un laboratorio nella zona di Santa Flavia. Per vent'anni, Salvatore produrrà pregiatissimi confetti e una delle più buone ed originali "martorane" della Sicilia.

Nel 1993, constatato che i figli hanno trovato altri sbocchi lavorativi, chiude il laboratorio e si dedica con la passione che lo ha sempre contraddistinto all'attività di promozione dell'associazione "J. Castelli", di cui è presidente onorario, instillando fiducia ed entusiasmo per la crescita costruttiva del comparto.

Dopo aver sommariamente ricostruito la sua vita per il dolce, può parlarci più dettagliatamente della lavorazione dei confetti e della frutta martorana?

Mi risponde prontamente: "Il confetto, per me è 'femminile', si dovrebbe infatti chiamare *a cunfetta*, nel senso che io la paragono a una donna. La lavorazione del confetto somiglia molto alla vestizione di una donna e consta di tre fasi. Durante la prima si provvede a mettere alla mandorla - il corpo della donna - la sottana. Con la gomma arabica, lo zucchero e una spolverata di amido praticamente si 'insottana'; poi nella seconda fase si procede al rivestimento, cioè si dà lo zucchero fino a raggiungere lo spessore desiderato; nella terza fase la si liscia con gli zuccheri



prono la pasta reale. Il gusto dipende poi dalle quantità e qualità di mandorla e di zucchero utilizzati. Sulle forme ci si può sbizzarrire: io per esempio sono stato tra i primi a proporre nuovi prodotti diversi dalla consueta frutta. Ho dato spazio alla fantasia, realizzando soggetti marini, come cozze, polpi, gamberi... ma anche soggetti strani come i panini con il prosciutto, i toast... Il successo è stato immediato, ho fornito martorana a rivenditori di mezza Sicilia e molto spesso non riuscivo a soddisfare tutte le richieste".

Un'ultima domanda a u zì Totò: il momento più difficile e quello più bello della sua entusiasmante carriera.

"Il momento più brutto - mi dice - è stato quando mi sono messo in proprio: non è stato per niente facile affrontare e



superare le innumerevoli difficoltà iniziali, c'era davvero da scoraggiarsi. Il momento più bello, quando mio padre mi ha espresso la sua viva soddisfazione nel vedermi affermato e contento".

Per concludere chiedo a Salvatore di rivelarmi la sua massima di vita preferita, e lui, con il suo tipico sorriso che comunica tutta quanta la sua cordialità e generosità d'animo, mi dice: "Non solo la pazienza, ma anche e soprattutto l'umiltà è la virtù dei forti!".

S.F.

liquidi e la si lucida fino ad ottenere uno strato riflettente come uno specchio. Non c'è una vera e propria ricetta segreta, i risultati si ottengono con l'esperienza. Bisogna saper gestire la temperatura e adattare la quantità degli ingredienti alla mandorla. La migliore mandorla è quella di Avola: piatta, allungata e dal sapore inconfondibile. Per riconoscere un buon confetto è sufficiente spezzarlo in due e guardare il primo strato di zucchero bianco che avvolge la mandorla: più è sottile questo strato, più è pregiato e ben fatto il confetto.

Per quanto riguarda la frutta martorana, la qualità la si coglie subito dalla bellezza dei colori, che dovrebbero essere il più possibile somiglianti a quelli naturali. La differenza di solito la fanno le sfumature e le varie 'mani' che rico-



Tipici soggetti siciliani in ghiaccia reale.