

Gelateria Pasticceria SANTO MUSUMECI**Piazza Santa Maria 5, Randazzo, CT**

Ho avuto modo di conoscere questo locale durante una visita turistica nelle graziose cittadine di Giarre e Riposto.

Quest'estate sono tornata per l'ennesima volta nella cittadina di Randazzo, grazioso borgo medioevale sito sul versante nord dell'Etna. E' in questa cittadina, ai piedi dell'affascinante Basilica normanna di Santa Maria, che si trova la storica Gelateria Pasticceria di Santo Musumeci, mastro gelataio pluripremiato (come dimostrano i numerosi attestati e premi affissi nel locale)

Gelati strepitosi e Granite ancor di più! Saperi semplici, autentici e tipici della tradizione siciliana si trasformano magicamente in proposte originali ed innovative grazie alla creatività del Signor Santo (un personaggio tanto professionale quanto umile) e del suo braccio destro, la figlia Giovanna.

Ai gusti classici, tra i quali spicca un validissimo Pistacchio, si affiancano *bizzarre* novità quali:

- * **Oro verde di Sicilia:** pistacchio, con pasta di mandarino, croccante di pistacchio tostato e caramellato. 1° Premio nel 2004 al SIGEP Fiera Internazionale del Galato. Uno dei miei gusti preferiti, da mozzare il fiato. Viene proposto anche in versione 'Granita', l'apoteosi del gusto.

Una piccola digressione su questo stravagante gusto che, nel 2011, dopo l'ennesima vittoria alla Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone, ha fruttato a Santo Musumeci il titolo di *Boss del Pistacchio* 😊: in quell'occasione il Sig. Santo ha trasferito al G.A. (Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale), la *ricetta per poter riprodurre in ogni laboratorio l'Oro Verde di Sicilia*. Il che significa che oggi è possibile gustare Oro Verde di Sicilia in tutte le gelaterie artigianali d'Europa. Però!

Vado avanti con i nostri originali gusti, per altro tutti premiati (ed è facile capirne il motivo dopo averli provati), in occasioni diverse, presso Festival e Saloni nazionali e internazionali:

- * **Afrociock:** gelato di cioccolato fondente, con arancia e pinoli tostati. Divino.
- * **Fragolissimevolmente:** a base di fragoline di bosco e menta.
- * **I Saperi di Terra Mia:** cioccolato di Modica e arance.
- * **MaPerò:** gelato di mandorla, con mandorla tostata e pera. Una delicata delizia.
- * **Pirandello:** a base di Mandorle, Limone ed un croccante di Cioccolato Fondente. Peccato che al mio arrivo, questo gusto non era disponibile, avrei voluto provare anche questa 'fresca' combinazione di sapori.
- * **Strafico:** gelato di nocciola, con croccante di nocciole, fichi freschi e fichi secchi
- * **W la Nonna:** a base di crema, mele e croccante pasta frolla. (una delle ultime creazioni)

In alcuni periodi dell'anno è possibile trovare anche il gusto:

- * **DiVino:** a base di Nerello Mascalese, vino tipico della zona dell'Etna.

Si tratta comunque sempre di gelati preparati esclusivamente con materia prima della zona, come spiega il Signor Santo: dal pistacchio di Bronte, alle nocciole di Castiglione, alle fragole di Maletto.

Davvero encomiabile la capacità e volontà di valorizzazione il prodotto locale e di sfruttare l'abbondanza che nasce dalle ricche terre etnee.

Un perfetto connubio di GENUINITÀ, QUALITÀ e INNOVAZIONE a prezzi più che onesti.

Una visita a Randazzo, senza tappa da Musumeci non avrebbe lo stesso gusto. 😊



Milano, 20/08/2013

www.xcarmen.com

