

Corrado Assenza e il suo Caffè Sicilia a Noto: quel dolce ritorno alle origini

scritto da Manuela Mancino | 26/11/2016



Corrado Assenza definisce contemporanea la sua pasticceria, nella quale miele e “freschezza” della materia prima sono immancabili pilastri delle sue preparazioni, assolutamente equilibrate nelle note dolci.

Bussate ad un autentico forziere di storia, natura e cultura; bussate a un presidio di identità, laddove sapori e saperi sedimentati nella memoria giacciono preservati dall’oblio. Nell’epoca di non ben definite tendenze culinarie, di un desiderio di rincorrere mode d’oltreconfine senza interiorizzarne la filosofia, ritrovarsi a discorrere con **Corrado Assenza** è un piacevole ritorno alle radici, alla consapevolezza di quanto territorio, materia prima e vera innovazione siano fortemente connesse.

Si racconta così, con la sua timidezza, Corrado, per tutti il “maestro” (e mentore), non solo del mondo dolce della pasticceria, ma di un pensiero di cucina. Un pensiero che matura lentamente, quando da piccolo assisteva la zia nel laboratorio di famiglia, intenta ad arrembiare con impasti, lieviti e farina; un pensiero che si va delineando durante gli anni degli **studi universitari di Agronomia e Botanica**, e si rafforza quotidianamente grazie all’esperienza empirica quotidiana.

Convinto sostenitore della ricchezza “materiale” di piccoli allevatori, agricoltori, pescatori capaci di ricreare quel profondo rapporto tra uomo e natura, indebolito dalla GDO e da una società dell’apparire. La stessa colpevole di aver svilito la valenza delle interazioni personali, pilastro della “mediterraneità” latu sensu... Si legge del rammarico nelle parole di Corrado, ma non di quel rammarico “di convenienza” che si lascia scivolare addosso dinamiche ed eventi, rimettendo al destino la soluzione e additando un generico “altro” come responsabile della congiuntura. È, di contro, un rammarico di fronte al quale reagisce, impegnandosi a fare del suo locale ([Caffè Sicilia a Noto - SR](#)), un luogo in cui le persone possono ritrovarsi, scoprire o riscoprire sensazioni credute perse.

Quella di Corrado Assenza è una cucina di eleganza, un inenarrabile connubio tra dedizione, consapevolezza della materia prima, costanza, intelligenza quasi “futurista”; una cucina fatta di creazioni che, a certi livelli, sono arte allo stato puro non solo per un’esecuzione senza sbavature, ma per il loro essere quintessenza di un uomo.

Corrado definisce contemporanea la sua pasticceria, nella quale miele e “freschezza” della materia prima sono immancabili pilastri delle sue preparazioni, assolutamente equilibrate nelle note dolci. Notevole l’impegno giornaliero per ridisegnare abitudini locali, legate quasi indissolubilmente a eccessive quantità di zucchero, di coloranti e semilavorati.

Per Assenza, ogni minima ricetta parte da un pensiero, grazie al quale si concretizza la ricerca della materia prima, la sua valorizzazione “pratica” che, in quanto sintesi di un percorso, torna a essere pensiero e astrazione.

È un piacevole interloquire tra tecnica e passione, un costante confondersi in tutti quei chiaro scuri di una cucina in cui non esiste netta separazione tra “bianco” e “nero”. Ingredienti a chilometro utile - come egli stesso ama definirli - diventano, infatti, il veicolo di un determinato credo, del pathos di un uomo, in uno specifico istante, quasi atemporale.

Perdersi tra le parole e i dolci di Corrado è una sinestesia, un viaggio che, aprendo una finestra su un mondo ancora da esplorare, invita al ritorno e a una prossima tappa.