



Riflessi di Noto

Il nostro Ra'is e la pasticceria Palermitana



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

Ra'is – Essenza vendemmia duemilatredici

Riflessi di Noto

Come la rete dei leggendari pescatori di tonni a cui deve il suo nome, così il Ra'is Essenza di Baglio di Pianetto cattura la luce del sole di Sicilia e la propaga tra i suoi riflessi d'oro e ramati. Un vino da meditazione che richiama antiche rotte e suggestioni di un passato che, ancora oggi, riflette stili di vita attenti al tempo che le persone dedicano a se stessi e ai loro cari. Un vino che carezza l'anima perché punta all'essenza, al significato più profondo, all'autenticità di un'emozione.

Prodotto dalle uve Moscato raccolte nella tenuta di Contrada Baroni a Noto, nelle terre di calcare bianco dove la viticoltura è millenaria. Il RA'IS è un autentico ponte nel tempo, ricordo prezioso di quel giorno in cui il Conte Paolo Marzotto, ancora bambino, chiese alla madre di regalargli proprio una bottiglia di Moscato.

Nel Ra'is, la memoria personale e quella collettiva si intrecciano, componendo una tela che, espandendo lo sguardo, racconta la storia – non solo vitivinicola – della Sicilia lungo i secoli: già diffuso e apprezzato presso la corte imperiale di Federico II, il Moscato è diventato di generazione in generazione il vino per eccellenza delle feste dell'isola, legandosi a doppio filo alla tradizione della pasticceria siciliana, dove all'intensità dei sapori ha la forma della bellezza incantata, sublime e barocca.

Baglio di Pianetto ha raccolto questa straordinaria eredità declinandola in un nettare pregiato e prezioso, concentrato in una nicchia di diecimila bottiglie, prodotte solo in alcune specifiche annate. Un processo di rigorosa selezione finalizzato a estrarre solo il meglio dalle uve, a cui segue, con coerenza, un metodo di vinificazione perfettamente naturale.

Regalo elegante, ideale contrappunto dei dolci siciliani o suggestione d'autore per gustare con stile innovativo alcuni dei migliori prodotti della pasticceria dell'isola: il Ra'is è un vino Moscato che coniuga retaggi antichi e valori moderni, interprete genuino della trasformazione di una Sicilia finalmente contemporanea.



BAGLIO DI PIANETTO

DUEMILATREDICI
RAIS
ESSENZA



M O S C A T O

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



L'iconica insegna al neon verde, il legno pulito dei banconi e gli specchi alle pareti che, come in una gioielleria, riflettono i dolci perfettamente ordinati dietro le vetrine: entrare nella Pasticceria Costa significa ritrovarsi d'improvviso nella Palermo degli anni '60, decade di trasformazione di una città che, dopo 60 anni, ne riscopre intatti i simboli.

E la Pasticceria Costa, simbolo, lo è diventato: merito della passione di Antonino Costa che, dopo la formativa gavetta nel panificio di quartiere, avviò proprio nel '60 quello che, inizialmente, era solo un laboratorio di pochi metri quadrati. Uno spazio in apparenza limitato, ma solo per chi osserva con gli occhi e non coi sentimenti: in quei pochi metri, Antonino coltivò e combatté per il suo sogno finché non fu il suo sogno, come una torta diventata grande grazie a una perfetta cottura, a combattere per lui.



Pasticceria Costa e il buccellato: Natale d'autore



Ben presto, Palermo venne attraversata in lungo e in largo dalla fama della pasticceria di via D'Annunzio, le cui creazioni, dal piccolo laboratorio originale e dall'apprezzamento delle famiglie di quartiere, nel tempo, sono riuscite ad arrivare così lontano da emozionare anche i grandi del mondo, consacrando Antonino Costa come uno dei migliori pasticceri d'Italia.

Dolci di frutta martorana luminosi come modelli di ceramica, cassate e cannoli che assomigliano a sculture della belle époque, pan d'arancio fusi nell'oro zuccherino: da Costa, la perfezione dell'immagine si traduce in sapori autentici che evocano l'arcadia di una città ancora felice. Sapori come quello del buccellato, figlio di una tradizione le cui origini affondano addirittura ai tempi dei romani: la buccella, infatti, era il pane a ciambella che gli imperatori distribuivano al popolo. Tipico del Natale siciliano, il buccellato è un dolce che riunisce nel suo cuore tutti i profumi dell'isola, dalle mandorle ai fichi, dall'arancia al cioccolato, addobbando a festa il moscato Ra'is.



Pasticceria Matranga e il panettone artigianale: arte e tradizione

Chi, a Palermo, non ha mai fatto colazione con la lunetta?

Estratto di pura bontà racchiuso in uno scrigno di pasta sfoglia a forma di mezzaluna, che sia ripiena di pere e noci, crema al cioccolato, al latte o al pistacchio, il risultato sarà sempre lo stesso: da leccarsi i baffi. Merito del genio di Giovan Battista Matranga che, dal 1964, alimenta i dolci sogni dei suoi concittadini. Dopo gli inizi con la prima attività di Viale del Fante, ceduta poi al fratello, Giovanni si trasferisce in Via Cesareo che, col tempo, diventa la sede storica della Pasticceria Matranga. Depositario naturale di un'arte tramandatagli dal bisnonno, nel giro di pochi anni Giovanni viene riconosciuto come uno dei migliori pasticceri del capoluogo siciliano, grazie a quella conoscenza della tradizione che, proprio poiché profonda, non teme di rimodellare attraverso il proprio talento: dalle icone dell'isola come la cassata e il cannolo alla torta Savoia dalle lontane origini svizzere, con un

salto nel salato con le dorate arancine, tra le più buone della città.

Dopo la recente apertura di un secondo punto vendita in Via Sciuti, curato direttamente da Giovanni con l'aiuto moglie, oggi la direzione della storica pasticceria di Via Cesareo è passata nelle mani della figlia Claudia, che, seguendo l'esempio del padre e coadiuvata dal marito Umberto, architetto dell'azienda, non ha avuto paura di innovare: anche sala da tè, cioccolateria e bistrot, la Pasticceria Matranga, grazie alla visione di Claudia e alla sua attenzione per i dettagli, offre oggi contaminazioni moderne dai sapori d'oltreconfine, pur senza dimenticare le proprie origini.

È infatti il celebre panettone artigianale senza conservanti, realizzato con un ceppo lievitalivo di oltre 150 anni, a essere stato scelto in abbinamento al Ra'is, fondendo in un patto di gusto due antiche, sublimi tradizioni.

