

# Al Mangia's Torre del Barone Resort la riscoperta della pasticceria conventuale siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 29 Marzo 2023



Quella celebrata ieri non e? stata solo la giornata che ha inaugurato la nuova stagione del **Mangia's Torre del Barone Resort** del gruppo **Mangia's** a **Sciacca**, in provincia di [Agrigento](#), ma anche un momento di confronto con i professionisti sulla riscoperta degli antichi dolci realizzati nei conventi siciliani e sull'importanza della formazione delle diverse professionalita? nell'ambito della ristorazione e dell'ospitalita?.

“Abbiamo scelto questo tema cosi? particolare perche? in definitiva i conventi sono nostri progenitori. Possiamo dire che i primi alberghi sono stati proprio i monasteri. Quindi c'e? un legame antico con il settore della ricettivita? che oggi abbiamo avuto il piacere di riscoprire e valorizzare grazie alla presenza delle firme piu? importanti della pasticceria italiana” afferma **Marcello Mangia**, presidente ed amministratore delegato del gruppo Mangia's che, da perfetto padrone di casa, ha

accolto gli ospiti del convegno con in testa il maestro pasticcere **Iginio Massari**.

“Noi abbiamo una ricchezza in Italia che è veramente gigantesca ed in Sicilia questo patrimonio si moltiplica all’infinito. Ritengo – afferma il pasticcere bresciano famoso in tutto il mondo – che per valorizzare davvero questa ricchezza dovrebbe esserci una collaborazione stretta con le Università, perché e tramite la ricerca che si va a codificare e dare forza ad una realtà così importante come la pasticceria siciliana. Mentre nelle altre nazioni – precisa Massari – la maestria si conquista attraverso dei percorsi accademici e formativi, in Italia tutto questo ancora non esiste”.

Una visione assolutamente condivisa dal maestro [Nicola Fiasconaro](#): “Per noi pasticceri è davvero emozionante raccontare questo patrimonio culturale. Una tradizione lunga duemila anni, legata alla nostra agricoltura e comparto alimentare, un trionfo vero e proprio del nostro lavoro. Sono quindi lieto di poter anticipare che, anche in Sicilia, si sta affermando una visione sempre più consapevole della nostra sovranità alimentare nel mondo e della cultura mediterranea del cibo. In particolare, sto sostenendo con forza la creazione di un’Accademia del Gusto a Castelbuono, candidata a Città Creativa Unesco 2023. Un progetto per un vero e proprio polo accademico culinario che sta già beneficiando del convinto sostegno delle istituzioni e che nascerà dal recupero e dalla riconversione dell’Hotel Milocca”.

Mario e Nicola Fiasconaro nel corso della mattinata hanno presentato i dolci conventuali tipici delle Madonie, dalla [testa di Turco](#), una crema di latte zuccherata aromatizzata con cannella e limone alternata con strati di una sfoglia realizzata con farina e uova, oppure **lo sfoglio di Polizzi**, una pasta frolla realizzata con strutto farcita con tuma fresca, miele, cioccolato e pezzetti di cedro.

Presenti anche altre eccellenze della pasticceria siciliana, come **Lillo De Fraia, Peppe Giuffrè, Anna Martano, Giovanni Lorenzo Montemaggiore e Vittorio Santoro**.



Un trionfo di dolci dalla storia antichissima, come i **mpanatigghia**, il cous cous dolce, la spina santa, i mustaccioli, l’ova murina, i cucchitelli, la salviata, fino alla frutta di martorana, realizzata “live” da **Vanessa Albicocco**: “Un dolce che nasce a Palermo, nell’antico convento di Santa Caterina, poco prima del 1200. Simile al marzapane, ma molto più buono – dice la giovane pasticciera – che prende il nome dalla monaca che per prima li ha realizzati. Infatti, in occasione della visita a Palermo nel loro convento del Papa dell’epoca, la monaca penso di abbellire il

giardino con frutta di martorana”.

A “guidare” gli ospiti nel viaggio tra le delizie dolciarie degli antichi conventi, la giornalista e conduttrice televisiva **Giusi Battaglia**, ideatrice del format di successo “Giusina in cucina” che afferma: “la tradizione non deve mai rimanere ingabbiata, ma evolversi, arrivare anche ai palati più esigenti”.

“Alcuni procedimenti della cucina siciliana sono abbastanza lunghi, anche se oggi la tecnologia aiuta – dice Anna Martano, gastronomo e docente e critica enogastronomica – Nei conventi, però, di tempo ne avevano. Purtroppo, la pasticceria conventuale si è pian piano perduta. Questo perché le suore non rivelavano le loro ricette a nessuno”.

Dopo il pranzo, un momento dedicato all'importanza della formazione. “Ci siamo prefissati di formare qui a Sciacca le nostre professionalità – dice Marcello Mangia, presidente e CEO del gruppo Mangia's – Siamo già al settimo anno e da tre anni abbiamo avviato una collaborazione con Cast alimenti che ci ha davvero fatto fare un salto in avanti per quanto riguarda la crescita professionale. Ma siamo molto attenti anche alla valorizzazione della persona. Siamo consapevoli che noi azienda dipendiamo dai lavoratori e non il contrario, per questo abbiamo avviato un programma specifico, che abbiamo chiamato “MeravigliosaMente” nel corso del quale affrontiamo temi fondamentali per la crescita personale. Momenti importanti che determinano un arricchimento che poi si riverbera anche sul lavoro”.

“Se il maestro non è disposto a farsi superare dall'allievo qualcosa in lui non funziona – dice Iginio Massari – Ma occorre che l'allievo sia mosso dalle giuste motivazioni ed è lui che il maestro deve saper stimolare”. “Vengo da una famiglia di albergatori – racconta **Rudy Zerbi** collegato da Milano. – Penso che la cosa più importante per valorizzare un brand così bello e importante come Mangia's sia puntare sulle risorse umane. Al di là del lusso c'è una cosa che fa la differenza: chi ti accoglie. Quando chi sa dare valore a quello che offre il gioco è fatto. Investire sulle persone conta molto di più che investire sulle cose. Il vero lusso sono le risorse umane”.

Il [nuovo resort di Sciacca](#) punta a diventare la struttura di lusso di riferimento del comprensorio. Passa da 4 a 5 stelle, con 402 camere (di queste 98 suite) ed è l'unico firmato un brand internazionale “che ci aiuterà a far conoscere il nostro brand nel mondo – conclude Mangia – per penetrare meglio il mercato, soprattutto quello americano”.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/mangias-torre-barone-resort-pasticceria-siciliana/>

Generato il 12/03/2026