

# Mostarda e cotognata da piu' di cento anni

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Tra i "luoghi del gusto" italiani piu' qualificati e tradizionali, da segnalare una pasticceria siciliana. Ne scrive un "ritratto" davvero eccellente, Angelo Surrusca su "La Stampa".

Leggiamolo insieme, ringraziando Surrusca per questa simpatica segnalazione: "Santa Venerina è una piccola località alle pendici dell'Etna, a metà strada fra Giarre e Zafferana: è qui che si trova la pasticceria dei fratelli Russo. Lucio, Nevia, Annamaria e Salvatore costituiscono la terza generazione di una gestione familiare iniziata nel 1880 dal nonno Lucio. Molti arredi sono ancora quelli di un tempo: sulla grande credenza con le ante a vetri in stile liberty in cui fanno bella mostra i tanti dolci tradizionali. Due le particolari specialità legate all'antica tradizione contadina: la mostarda d'uva e la cotognata. La prima, tipica del periodo della vendemmia, è un dolce al cucchiaio che si ottiene con il mosto, l'amido, mandorle e cannella; l'altra si ricava dalle mele cotogne cotte in acqua e lavorate con lo zucchero; entrambe sono fatte addensare in piccoli stampi di terracotta smaltata. Altro vanto dei Russo è la pasta reale, buona ma anche molto bella da vedere: i tanti soggetti disponibili spiccano per la verosimiglianza. Da provare anche le mezzelune (biscotti di mandorle al cacao ricoperti con mandorle tostate), le paste di mandorle arricchite da pistacchi dell'Etna, nocciole, essenze di limone, arancia o mandarino, i mostaccioli, i biscotti con il sesamo, le granite accompagnate dalle classiche «briosce»."

Pasticceria Russo - Santa Venerina (CT) - Via Vittorio Emanuele 105 - Tel.095.953202