

Il pane di una volta torna a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 05 Dicembre 2011 23:27



Durante il tragitto che mi conduceva a casa, il profumo di quella decina di fette di **Pane Nero** che facevano capolino dal loro sacchetto di carta, era forte e persistente. Il caratteristico profumo della farina di **Tumminia**, cereale solo pochi anni fa rivalutato da **Filippo Drago** col suo **Molino del Ponte**, era predominante, riportando indietro i miei ricordi fino a quel giorno di quasi dieci anni fa in cui, avvolto dagli stessi profumi, tornavo a casa con un paio di chili di pane di sola **Tumminia**, stavolta prodotto dai fratelli **Badamo**, dell'omonimo panificio di **Isnello**.

A questo punto, sorge spontaneo chiedersi da dove proveniva e soprattutto dove mi ero procurato un pane così profumato, si tratta dell'**Antico Forno San Michele** di **Via Pipitone Federico** a **Palermo**, inaugurato lo scorso **4 Dicembre 2011**. Il forno, già esistente da tanti anni, oggi ha un nuovo proprietario, costituito da quell'**Ottavio Guccione** che rappresenta il miglior interprete del **Pane Nero**. **Ottavio**, da palermitano quale esso è, dopo aver operato a lungo a **Campobello di Mazara**, è finalmente ritornato nella sua città assieme alla filosofia del pane genuino.

Ottavio produrrà a **Palermo** tutti i prodotti da forno di un panificio tradizionale, panini di farina bianca compresi, senza mai usare lieviti chimici, "miglioratori" o altri additivi, ma solo lievito madre con a volte un pizzico di lievito di birra. Il suo primo segreto è quello di una reale lavorazione artigianale, fatta con un'impastatrice all'antica, tanta perizia con le mani e di un forno a legna a fuoco indiretto, ormai introvabile all'interno di una città. Il suo secondo segreto, invece, è rappresentato dalle materie prime utilizzate per i suoi prodotti, fornite esclusivamente da **Filippo Drago**, possessore di uno dei migliori mulini del sud, raro esempio di convivenza tra altissima tecnologia e antica tradizione.



L'**Antico Forno San Michele** presto sarà certificato biologico, anche se sin da adesso tutta la filiera, a partire dai cereali moliti da **Filippo**, lo sono già, rendendo quasi una formalità quest'ultimo riconoscimento. Inoltre, sarà anche un prezioso veicolo per i prodotti del **Molino del Ponte**, con le sue farine monovarietalì di **Tumminia**, **Perciasacco**, **Russello** e tante altre varietà dai profumi e sapori inebrianti, che spero convincano qualche volenteroso ad affrontare a casa propria una genuina lievitazione naturale. Abbiamo quindi la farina ed il pane, ma manca la pasta! Ed invece no, c'è anche quella, **Filippo Drago** ha da poco iniziato una piccola produzione di pasta di sola **Tumminia** a cui presto affiancherà anche la pasta gialla, realizzata con un particolare blend di grani duri, tutto sempre in biologico.

Durante l'inaugurazione ho casualmente ritrovato dei prodotti da me ben conosciuti, segno che le strade della qualità convergono sempre. In primis i vini di **Piana dei Cieli** di **Menfi**, con il loro **Mascarò 2007**, un blend di Cabernet, Merlot e Nero d'Avola, poi è stata la volta degli insaccati dei fratelli **Barbaccia** di **Godrano**, allavatori e produttori delle **Busambrine**, i salumi del bosco della **Ficuzza**, realizzati con carni di bovino **Cinisara**, asino, cinghiale e maiale.

La conclusione può essere una sola, finalmente a Palermo si potrà gustare un pane che non diventerà più gommoso dopo poche ore dall'uscita dal forno, si potrà riassaporare il profumo ed il gusto del grano di una volta, ma soprattutto potremo tornare a riutilizzare il "pane duro", perchè, male che vada, sarà solo duro e non anche puzzolente come succede agli attuali panini di cartone dopo un paio di giorni che li abbiamo portati a casa.

Il pane di una volta torna a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 05 Dicembre 2011 23:27

moocasa_albumid=5682426313808336177