Madonie tour: Panificio Badamo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 30 Agosto 2010 00:00

Inizia da **Isnello**, in piene **Madonie**, la mia giornata di un fine Agosto 2010. La prima tappa del mio giro l'avevo infatti fissata al **Panificio Badamo**, noto per aver ridato al grano di **Tumminia** (Timilia in italiano) una notorietà ormai perduta da tempo. **Nicola Badamo** l'avevo già conosciuto ben 7 anni prima ai tempi di MediAl, fiera dell'alimentare siciliano, sin da subito rimasi colpito dal pane di pura tumminia che esso vendeva nel suo piccolo stand. Un pane talmente profumato che, durante il trasporto dalla fiera a casa mia, pervase completamente l'auto per poi, una volta arrivato a destinazione, pervadere anche la cucina per diversi giorni. La durata in frescezza non fu meno lunga dei suoi profumi. Non a caso anticamente, tale farina, veniva aggiunta al pane, prodotto nei piccoli centri all'interno della Sicilia, oltre che per il suo profumo anche per le sue qualità di "conservante" naturale.

Al **Panificio Badamo** lavorano in tre, oltre a **Nicola** c'è anche il fratello **Giuseppe**, entrambe si occupano della panificazione ma anche della distribuzione, infine c'è **mamma Rosa**, addetta alla vendita. Il panificio apre alle 2 (di mattina) e la panificazione si svolge fino a circa le 14, come una volta, il pomeriggio rimane a disposizione esclusivamente per la vendita dei prodotti rimasti e per gli ottimi biscotti.

Il panificio di una volta, con tali orari, richiedeva molti sacrifici e tante rinuncie, difficili da concepire oggi, adesso basta aggiungere alla pasta un pò di un particolare lievito chimico per vederla gonfiare in forno in pochi minuti. I Badamo, invece, preferiscono aspettare... aspettare che i loro lieviti lavorino lentamente, senza fretta e senza stress ! Giuseppe mi spiega che nel loro panificio si usa il "crescente" e cioè un'impasto di acqua e farina innescato da una piccolissima quantità di lievito di birra, un'ottima alternativa al lievito madre che, per problemi relativi alla sua gestione, ormai non riescono più a usare.

I due fratelli non sono figli d'arte, diplomati agrotecnici hanno infatti iniziato rilevando, esattamente 20 anni fa, un panificio già esistente mettendoci poi tutta la passione necessaria che il sacrificante compito richiedeva. Il prossimo 1 Novembre ricorre il ventennale della loro impresa che, sin da subito, aveva preso la strada della qualità a tutti i costi. I Badamo, scelgono infatti con cura, e non senza difficoltà, gli ingredienti che utilizzano nei loro prodotti. Risale all'epoca dell'apertura la loro collaborazione con la vicina Azienda Agricola Grazia Invidiata di Collesano, da sempre impegnata nella valorizzazione e diffusione dei prodotti caseari a latte crudo. Nel panificio ecco che così spuntano i biscotti con il burro fresco piuttosco che con il latte fresco. La parola d'ordine è km zero, al massimo km siciliano. Un giorno, un incontro con **Filippo Drago**, titolare dei **Molini del Ponte**, uno dei pochi che vanta una macina a pietra e oggi fornitore principale del panificio, è illuminante. La proposta di una farina antichissima, ormai quasi scomparsa, ma già conosciuta dai Badamo, solletica la loro curiosità e così iniziano a preparare il famoso pane con la sola tumminia. In effetti, che io sappia ancora ad oggi, nessuno produce pane con solo tale farina, addirittura, nell'ormai conosciutissimo Pane Nero di Castelvetrano, Presidio Flow Food, ne viene aggiunta solo una percentuale limitata che nei casi più fortunati arriva al 30%.

Purtroppo i Badamo, nel corso degli anni, hanno dovuto superare diversi ostacoli, oltre alla grande difficoltà riscontrata nel reperire materie prime del territorio, la globalizzazione è sempre in agguato tra le cassette dell'ortolano, hanno dovuto anche dismettere il forno a legna a favore di quello elettrico. I forni a legna degli antichi panifici di solito erano ad induzione, per motivi igienici la camera di combustione e quella di cottura erano rigorosamente separati ma, io ne sono convinto, il tipo di cottura e i sapori non possono essere comparati con quello elettrico. Considerando proprio il fatto che le camere erano separate riesce difficile trovare una motivazione valida nel giustificare la loro dismissione obbligatoria, intimata dagli organi preposti al controllo in applicazione di assurde leggi.

Ma stavo raccontando della qualità, una vera fissazione in casa Badamo, avendo tradizioni legate alla terra e grazie agli studi condotti in passato niente di ciò che viene mangiato in famiglia proviene da posti ignoti. Molti

alimenti vengono coltivati o allevati in proprio e quando ciò non è possibile viene operata un'oculata scelta del fornitore. Che abbia trovato qualcuno più fissato di me nel campo dell'alimentazione ?

Molti pensano che la globalizzazione sia un fenomeno moderno o quanto meno recente, io stesso ne ero convinto, invece, grazie all'esperienza dei Badamo, ho scoperto che da almeno ventanni i nostri mercato ortofrutticoli sono invasi da pomodori olandesi, io credevo coltivassero solo tulipani, come da limoni argentini, se penso al trasporto, quanto costeranno all'origine ?

Ma i Badamo non hanno solo la passione per il pane, da ormai 37 anni, in famiglia è arrivato il virus del cavallo: sono infatti in possesso di alcuni capi di PSO, Puro Sangue Orientale, i cavalli che, più di 2000 anni fa, gli arabi portarono sul suolo siciliano.

Le posizioni dei due fratelli Badamo su due temi oggi importanti per un'impresa produttrice, ma anche per il consumatore, e cioè il biologico e i contributi erogati dagli enti pubblici a favore delle aziende, sono univoci e chiari. La conclusione sul biologico è senza appello, ma come non condividerla: fino a quando il controllore delle pratiche biologiche è pagato, per le sue consulenze, dal controllato, come può non verificarsi un conflitto d'interessi che va solo a favore dei soggetti meno onesti, danneggiando gli operatori che si attengono alla regole e naturalmente anche il consumatore.
Il secondo tema è costituito dai contributi pubblici, anche qui si arriva grazie ad una constatazione di fatto: gli unici denari che andrebbero erogati alle aziende dovrebbere essere quelli finalizzati all'incentivazione della produzione sottoforma di agevolazioni o attrezzature, mai concedere denaro liquido all'imprenditore, pratica ormai foriera di troppo frequenti truffe.

Ma dopo tante chiacchiere non è forse giunto il momento di assaggiare qualcosa ? Oltre al **pane di sola tumminia**, agli ottimi **biscotti**, al **pane rimacinato** e a quello **bianco** si produce anche un dolce particolare, l' **Hysnarese**, retaggio di quella pasticceria conventuale che tanto ha dato ai sapori e profumi dei dolci siciliani. Gli ingredienti sono semplici, dentro uno scrigno di pasta frolla un ripieno di ricotta di pecora, mandorle, zuccata, cioccolato e cannella. Una versione dolce e più armoniosa del famoso **Sfoglio di Polizzi**, in cui primeggia la tuma al posto della ricotta. Ma la preparazione dell'Hysnarese non si ferma all'impasto e alla cottura in forno, infatti il dolce viene fatto "stagionare" in frigo per almeno 15 giorni, meglio se 30 come mi confida Giuseppe. Un dolce da affinare... ma non in barrique ! Si crea infatti un vero e proprio scambio tra il ripieno interno e l'esterno che interessa la pasta frolla, creando una particolare fusione di sapori e profumi.

In effetti, dopo circa 15 giorni di "affinamento" l'Hysnarese si è mostrato al meglio dei suoi profumi, tutti riconoscibili ma al contempo perfettamente fusi. La pasta frolla dell'involucro, nonostante i giorni trascorsi, in alcune sue parti era ancora croccante ed era talmente sottile da racchiudere il ripieno in maniera non invadente. La ricotta ha fatto da "collante" senza lasciare traccie se non nella struttura, i profumi di cannella e cioccolato erano un tutt'uno, perfettamente uniti. Masticando si sentivano i pezzettini di zuccata e di mandorle. Il tutto era poco zuccherato, un gran dolce, una vera sorpresa visto che non lo conoscevo affatto. L'effetto sul palato è ovvio: più ne mangi e più ne vorresti mangiare.

Il pane di tumminia è una mia vecchia conoscenza, ed anche se nel giorno della mia visita non ne ho trovato ve lo posso raccontare lo stesso. Innazitutto il colore è più scuro del più integrale dei pani, il profumo è forte, persistente

e quasi mieloso, si riesce a percepire anche ad una certa distanza dal pane. In bocca è morbido, spugnoso, grazie alla sua lenta lievitazione che ha procurato bolle di discreta dimensione. Il sapore è invadente e quasi dolciastro. Insomma, non è facile utilizzarlo a tavola per accompagnare le pietanze, è più facile gustarlo da solo tra un piatto e l'altro !

Il soffice pane di rimacino, invece, mostra una lievitazione con bolle di media dimensione. La mollica è ottima da mangiare, ho provato ad inzupparla di latte ed è diventata un componente ideale per le farcie in cucina.

Potevo mai resistere alla comparazione del **pane bianco** dei Badamo con quello dei panifici di città, ormai immangiabile e gommoso a poche ore dalla sua uscita dal forno ? Ho chiesto quindi a mamma Rosa un semprefresco, panino critico, ormai immangiabile dappertutto anche se appena sfornato, con lo scopo di analizzarlo per bene: l'ho aperto in due, la crosta era dura, l'interno invece soffice, stranamente soffice, l'ho odorato e ho sentito subito un buon profumo di pane, l'odore del grano non primeggiava come nel rimacino ma per una doppio zero va bene così, ne ho morsicato un pezzo e la sensazione di leggerezza si è materializzata ed è diventata una nuvola che si è sciolta in bocca, prima la crosta, solo apparentemente croccante, poi la mollica, ottima da mangiare, al contrario di tantissimi altri casi di pane cittadino. Unico grasso utilizzato: lo strutto, scelta vincente a parer mio, contrariamente a quello che si può credere il tipo di grasso contenuti nello strutto è meno dannoso per il nostro organismo, arterie comprese, rispetto a tutti i grassi vegetali, olio extra vergine escluso; quest'ultimo, il principe dei grassi, grazie all'acido oleico in esso contenuto e alla sua particolare molecola di acido grasso monoinsaturo, svolge un'azione anti-colesterolo unica nel suo genere.
Un secondo semprefresco è rimasto intatto e, una volta tornato a casa, è stato da me usato come "cavia", l'ho infatti lasciato all'aria della mia cucina, a 25 gradi con il 65% di umidità relativa costanti, per testarne l'evoluzione. Dopo ben sei giorni non sono riuscito a riscontrare nessuna variazione accettabile se non nella asciugatura della mollica in conseguenza della sua esposizione all'aria ! Niente gommosità, tutt'al più il vecchio pane leggermente raffermo di una volta, alla stessa maniera si è compartata una ciabatta di farina mista, doppio zero e rimacino, e una pagnotta di solo rimacino. Prova ampiamente superata !

A fine mattinata, poco prima del commiato ho avuto il piacere di conoscere un simpatico, attempato ma arzillo signore, amico dei Badamo: **Francesco Liberto**, accompagnato dal divertentissimo **Camillo Amato**. Entrambe gravitano nel mondo delle corse, Amato impegnato col **Morgan Club**, in qualità di responsabile del Sud-Italia, e Liberto come... fabbricante di scarpe per piloti ! Ebbene si, Ciccio "lo scarparo", come ama farsi chiamare da tutti, cittadino cefaludese, un giorno di tantissimi anni fa, durante una Targa Florio grazie alla sua passione per le corse ed il continuo contatto coi piloti, viene sfidato da uno di questi che gli chiede di fargli un paio di scarpe adatte all'uso nella competizione automobilistica; Ciccio ci pensa un pò, si fa spiegare dal suo amico pilota come dovrebbero essere fatte, infine se le inventa. Da allora è stato un crescendo e da Cefalù sono partite sempre più scarpe artigianali non solo per i piloti, ma anche per i clienti più esigenti e facoltosi che oggi non riescono più a fare a meno della sua perizia, impossibili da trovare altrove. Tutto ciò gli ha procurato fama nel campo delle corse, ma anche premi, è stato infatti recentemente omaggiato persino dalla Ferrari. Un raro imprenditore siciliano che, da un caso fortuito, ha tratto un'idea vincente e ben realizzata che ha conquistato il mondo delle corse. Un uomo che non ha remore nel definirsi "felice" ma soprattutto "ricco" perchè, come disse qualcuno: "è ricco colui che può girare il mondo senza denaro in tasca", Ciccio, grazie alla sua notorietà viene invitato dappertutto e ognuno gli offre qualcosa, chi è più ricco di lui dopo tante soddisfazioni ?

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5509885777272800209?alt=rss&kind=photo&hl=it"}