

A Palermo è arrivato Mastro Focaccina

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 01 Marzo 2015 10:01



La recensione del panificio-pizzeria **Mastro Focaccina**, da me visitato lo scorso **20 Febbraio 2015**, è intrisa di tanta passione e sentimento, quella che metto sempre io quando conosco e scrivo di uomini onesti votati alla qualità e con la fronte imperlata di sudore, ma soprattutto quella sprigionata dai due principali conduttori del locale: i fratelli **Nino** e **Mimmo Terrana**.

Inizierò proprio parlando di **Nino**, guarda caso incontrato durante la mia visita del **Maggio 2014** presso la **Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone** (CT) e poi conosciuto meglio grazie ad una sua email che ho pubblicato [qui su CucinArtusi.it](http://qui-su.CucinArtusi.it). Lui è proprio un fanatico del grano antico siciliano, anzi, per usare in modo benevolo un aggettivo che al giorno d'oggi descrive negativamente un religioso, bisognerebbe definirlo "integralista"! Per conoscerlo meglio anche voi, dovrete leggere [la sua bella storia](#) scritta di getto, sincera e appassionata.



Pertanto, oggi io vi parlerò solo di **Mastro Focaccina** e dei suoi prodotti, panificio-pizzeria sorto nel **Settembre 2013** nella periferia est di **Palermo**, a pochi passi dal paese di **Villabate**. Il locale, nato nella casa natale di papà **Salvatore**, barman di lunga esperienza oggi in pensione, ha dato inizialmente lavoro al figlio **Mimmo**, ex barman anche lui e fresco di corso **F.I.P.** (Federazione Italiana Pizzaioli). Poco alla volta, si sono aggiunti **Nino**, laureato in Scienze Naturali e "integralista del grano antico", la moglie **Rossella Scozzari**, anche lei con la stessa laurea del marito e appassionata di cucina, il cognato **Filippo Calascibetta**, dottore in Biotecnologie, infine **Alessandra** sorella di **Nino** ed ovviamente, a secondo delle necessità, anche mamma **Zina**. Uno nutrito staff che da **Mastro Focaccina** ha trovato il modo di esprimere le proprie passioni, compreso il piccolo **Giovanni**, nipotino ed ispiratore di **Nino**, nonché mascotte e probabilmente anche fautore del nome del locale, guarda caso scelto tra i personaggi dei cartoni animati.



Il primo impatto che si ha entrando nel locale è caratterizzato dal forte odore di grano presente nell'aria, già questo è molto rassicurante, vale la pena fare qualche chilometro in più a **Palermo** anche per godere solo di quel profumo. Se è vero che gli ingredienti principali di un buon prodotto sono il tempo e l'amore, da **Mastro Focaccina** essi sono distribuiti a iosa!

Da **Mastro Focaccina**, ognuno ha dunque soddisfatto e valorizzato le proprie inclinazioni, **Rossella** sta in cucina e si occupa della gastronomia, **Filippo** collabora in laboratorio e fornisce il suo know how biotecnologico e chimico, **Mimmo** prepara le pizze e **Nino** si dedica alla panificazione ed alla produzione di biscotti, a volte ideati ispirandosi a delle necessità, come nel caso degli **O'Scia**, senza grassi animali, oppure recuperando antiche ricette, come nel caso dei **Tumminelli**, nati rivisitando un'antica frolla marocchina trovata da **Rossella**. Ci sono però anche tante altre tipologie di biscotti, come ad esempio i **Percini**, i **Fiocchetti**, i **Latte e Miele**, gli **Zenzi**, i **Tumminelli** al cacao. Tutti i particolarissimi biscotti di **Nino** sono realizzati con farine siciliane molite a pietra di **Mediterranea**, un grano tenero moderno, **Madonita**, un grano duro moderno, ma anche di **Tumminia** ed altri grani duri antichi, impiegati in purezza o in blend.

A Palermo è arrivato Mastro Focaccina

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 01 Marzo 2015 10:01



Ovviamente però c'è anche sua maestà il pane, Re delle nostre tavole, ma solo quando è buono!. Esso è preparato da **Nino** in due versioni con un blend di farine ed innesti di **Tumminia** o di **Perciasacchi**, mentre invece il pane alle noci, al fieno greco, al pomodoro secco, ai semi di papavero, ai semi di canapa ed ai 3 semi (girasole, papavero e lino) vede l'utilizzo anche di altre varietà come la **Biancolilla** e il **Russello**. **Nino**, da integralista quale è, ci tiene a precisare che tutte le farine utilizzate nel locale per il pane ed i biscotti sono di origine siciliana e molite a pietra naturale o di rimacino. I blend di farine utilizzati per il pane sono stati studiati al fine di valorizzare le singole peculiarità di ogni grano antico, ma anche per fornire al consumatore un prodotto salutare ed al contempo piacevole, ad esempio dosando sapientemente la parte fibrosa, a volte eccessiva in alcune preparazioni con grani moliti a pietra. La lievitazione è praticata con l'aggiunta di un lievito madre che **Nino** cura come un figlio da più di un anno e che ha scherzosamente battezzato col nome di **Lazzaro**, pertanto, tre ore sono sufficienti per far "alzare" i blend di grani antichi e un'ora e mezza per il pane di rimacino. Dopo questo fragrante elenco di grani, non può mancare la descrizione dell'assaggio di alcune tipologie di pane offerte da **Mastro Focaccina**.



Il **pane con Tumminia**, da non confondere con il **Pane Nero di Castelvetro** che ha un mix di farine diverso, è nato da un blend sperimentato da **Nino**, in parte molite a pietra, burattate e di rimacino, sapientemente abbinate al fine di creare un'esperienza gustativa antica e salutare nel consumatore. I profumi che si possono riscontrare ad un primo esame olfattivo sono di castagne arrosto, leggermente affumicate, fieno e farina di ceci, al palato i profumi vengono confermati con l'aggiunta di una nota dolciastra molto ben bilanciata, mai predominante, caratteristica a volte molto marcata nei grani antichi.

Il **pane al fieno greco**, invece, nel suo blend, ha una base di **Perciasacchi**, ma che a causa della caratterizzante e particolare aromatizzazione del fieno non spicca particolarmente. Per chi non lo sapesse, il fieno greco è una pianta spontanea il cui estratto prodotto dai semi vanta proprietà ricostituenti, stimolanti, ma anche tante altre virtù a metà strada tra la scienza e la leggenda, esse sono principalmente legate alla buona presenza di sali minerali ed al suo equilibrio vitaminico.

<p style="display: none;"><cite>Fieno greco</cite> da <http://www.my-personaltrainer.it/integratori/fieno-greco.html></p>

<p style="display: none;"><cite>Fieno greco</cite> da <http://www.my-personaltrainer.it/integratori/fieno-greco.html><Il **pane con noci** risente pesantemente delle caratteristiche olfattive portate dal **Russello**, questo stupendo grano duro antico siciliano conferisce all'impasto un tipico profumo e gusto di castagna lessa, leggermente dolciastra, che ne invoglia il boccone. Infine, la presenza dei pezzettini d noce, dona infinite sorprese di consistenza e sapori.

Il **pane ai tre semi** è evidentemente caratterizzato dal girasole, dal papavero e dal lino che insieme formano un tutt'uno con il blend di farine contenente Biancolilla, una particolare varietà di grano antico siciliano che guarda caso porta lo stesso nome di una cultivar autctona di oliva.

A Palermo è arrivato Mastro Focaccina

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 01 Marzo 2015 10:01



Ottima anche la pizza di **Mimmo**, da me personalmente assaggiata durante la visita, preparata con la tecnica della maturazione dell'impasto da 24 a 48 ore, purtroppo disponibile solo per l'asporto a causa della mancanza di spazio nel locale. Essa era di forma regolare con un cornicione ben alveolato e asciutto all'interno, già abbastanza digeribile nonostante le relative poche ore di maturazione. Il forno è un tradizionale ma alimentato a pallets, un ottimo sistema che unisce le caratteristiche positive di quello a legna e di quello elettrico, evitando gli svantaggi di entrambi. Le pizze standard vengono preparate con una base di doppio zero proteica W330 integrata da rimacino, inoltre sono disponibili altri due impasti, uno con innesto di **Tumminia** e l'altro con **Perciasacchi**.



Questi sono i prodotti di un'offerta che è però in continua evoluzione, infatti, il retrobottega di **Mastro Focaccina** è una sorta di laboratorio di ricerca e sperimentazione dove non solo si preparano prodotti ad hoc su richiesta con vari grani antichi, ma si perfezionano anche gli attuali e si sviluppano i futuri. Inoltre, **Nino** è attualmente in contatto con medici e strutture ospedaliere nonché biologi e nutrizionisti, al fine di migliorare l'aspetto salutistico dei suoi prodotti, fine che egli ha assunto come una vera missione. Infine, in campo agricolo, amici dei **Terrana** stanno conducendo interessanti esperimenti con il **Bidì** coltivandolo nel territorio di **Mezzojuso** (PA). L'ambiziosa idea di **Nino** è quella di chiudere la filiera, controllando sia la produzione della granella che la molitura, da effettuare presso il **Molino San Michele di Angela Maria Cuffaro** situato nella vicina **Altavilla Milicia** (PA), in possesso di un molino a pietra naturale cuneese particolarmente pregiata e già fornitore di **Mastro Focaccina**, insieme ai **Molini del Ponte** di **Filippo Drago** a **Castelvetrano** (TP).

moocasa_albumid=6118009855363470545