Biscotti Timilii: sempre più Tumminia a Palermo

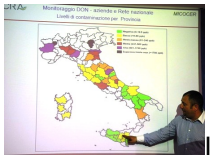
Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 26 Novembre 2012 18:55

*La Pasticcera*

C'è chi ha la passione per lo sport calcistico, chi per i francobolli, oppure per il modellismo; c'è chi scopre gradatamente la sua passione grazie ad un familare, ad un amico o ad un compagno di scuola; c'è chi, invece, subisce l'influsso di un fattore scatenante esterno e da allora, di solito in ritardo, scopre la sua vera strada; è successo a **Chiara Cilio**, oggi trentenne, ma alcuni anni fa con la strada già tracciata dalla sua laurea in lingue. **Chiara** è una ragazza compita e dopo la laurea ha subito cercato uno sbocco occupazionale scegliendo di frequentare un master ad indirizzo turistico il cui stage si è svolto presso l'ente **Citta del Vino** di Roma, dove è rimasta per ben due anni, impegnandosi nell'organizzazione di eventi enogastromici. A questo punto, parafrasando il Manzoni, si potrebbe dire: galeotto fu quello stage, poichè **Chiara**, frequentando quell'ambiente, ha scoperto in se un'incontenibile passione per l'enogastronomia, rimasta latente per tanti anni e manifestatasi solo grazie a quell'occasione. **Chiara** però, non si è fermata a quell'esperienza ed ha voluto anche sporcarsi le mani di pasta e di cioccolato, infatti, terminato lo stage è tornata a **Palermo**, sua città natìa, e nel 2011 ha iniziato a frequentare una scuola di avviamento professionale di pasticceria. In questa storia, però, c'è un altro galeotto, ri-parafrasando il solito Manzoni, autore a me tanto caro non solo per le rimembranze scolastiche, ma anche per la sua piacevole capacità descrittiva e di sceneggiatura, galeotto fu quel gruppo su Facebook chiamato "**Pasticcere per un giorno**", personale iniziativa di **Gaspare Martinez**, comprovato pasticcere e maestro cioccolattiere, altro soggetto fulminato "sulla via del cioccolato", come ho già avuto modo di scrivere in un mio articolo di qualche tempo fa. Nel gruppo si accettavano solo appassionati non professionisti e **Chiara** decide di entrarvi frequentando, con la caparbietà di colei che vuole capire se potrà avere delle chance nel settore della pasticceria, una sorta di stage tenuto da Gaspare e pensato per quel gruppo di ragazze che hanno scoperto in ritardo la propria inclinazione, entrando così a far parte di quella giocosa "banda" chiamata le **CioccoGirl**. A costo di ripetermi, dovrò citare il terzo ed ultimo galeotto della storia, rappresentato stavolta dalla straordinaria persona di **Filippo Drago**, titolare di quei **Molini del Ponte** di **Castelvetrano** che ormai rappresentano un importante avamposto nelle salvaguardia e diffusione dei grani duri siciliani antichi. Con una visita al mulino di **Filippo**, organizzata dalla scuola di avviamento professionale, **Chiara** ha il suo primo contatto con la **Tumminia** (o Timilia), antico cereale una volta usato in Sicilia per tagliare altre farine ed oggi molto conosciuto grazie al suo impiego nella miscela usata per la preparazione del **Pane Nero di Castelvetrano**. **Chiara** rimase talmente affascinata da questa farina da cercare sin da subito un suo utilizzo in pasticceria, con tutte le difficoltà tecniche che può comportare una farina integrale e molita a pietra, ma meno male che, come vedremo più avanti, **Gaspare Martinez** c'è!

La Farina

Mi sono occupato spesso della **Tumminia**, sia sotto il profilo nutrizionale-alimentare sia sotto quello della sua promozione, essa è un cereale classificato antico dal **Consorzio Ballatore**, l'ente regionale che soprassiede allo studio e ricerca sulla granicoltura siciliana. Le sue proprietà benefiche sono insite nella sua molitura, intelligentemente effettuata solo a pietra e da esami di laboratorio certificati da enti qualificati, la sua notorietà, invece, deriva oggi principalmente dal suo utilizzo del già citato **Pane Nero di Castelvetrano**. La farina di **Tumminia** ha destato anche l'interesse del **Progetto Diana-5**, ricerca dell'**Istituto Tumori di Milano** in corso di svolgimento in tutta Italia, Palermo compresa, grazie al suo elevato contenuto di fito-ormoni, particolarmente utile per la ricerca in oggetto. A volte si conosce l'esistenza di cibi strardinari, ma manca il collegamento con chi può fornirli, è successo anche con la **Tumminia**, le cui proprietà erano conosciute dal gruppo di lavoro palermitano del progetto **Diana-5**, ma con difficili capacità di approvigionamento, è stato facile per me segnalare a **Palermo** il forno di **Ottavio Guccione** ed a **Castelvetrano** il mulino di **Filippo Drago**.



I grani prodotti in Sicilia, come dimostrato da analisi e monitoraggi continui del **Consorzio Ballatore**, sono quasi totalmente esenti dal flagello delle micotossine (o aflatossine), muffe di comprovata cancerogenicità che affliggono le colture cerealicole mondiali. Per ovviare alle micotossine, il cui limite massimo è fissato per legge e che, se sforato, porta all'inutilizzazione dell'intero raccolto, gli agricoltori fanno largo uso di pesticidi. La situazione siciliana, invece, è ben diversa, al **Consorzio Ballatore**, per dar luogo ai test didattici di laboratorio, non è infrequente il caso in cui è necessario approvigionarsi di cereali contaminati ricorrendo a campioni creati ad arte o provenienti dall'esterno, tale è la difficoltà di reperimento in ambito regionale. La Sicilia, grazie alle sue condizioni climatiche, particolarmente secche, offre al cerealicoltore un raccolto sano, anche senza l'uso di pesticidi o fitofarmaci, grazie all'umidità dei campi che si mantiene al di sotto del 10% circa, un problema rilevante è invece costituito dalle erbe infestanti, trattate comunque a discreta distanza dalla fase di raccolta. Pertanto, il grano siciliano è molto vicino a quello biologico anche se non certificato e, comunque, per i motivi sopradescritti, in Sicilia è relativamente facile realizzare colture cerealicole con certificazione. Ecco perchè sarebbe buona norma consumare pane e pasta prodotti con farine siciliane, si eviterebbe così qualsiasi possibile contaminazione, attribuibile ad elusioni o disattenzioni dei pur scrupolosi controlli degli enti preposti. La pasta, per esempio, regina e simbolo della gastronomia italiana, viene prodotta, nella quasi totalità dei casi soprattutto dai grandi marchi, con grani provenienti dal Canada o dall'Ucraina, di ottima qualità e grado proteico, ma sicuramente particolarmente "imbottiti" di pesticidi o peggio di micotossine. La **Tumminia**, col suo grado proteico di circa il 13% ben si presta alla pastificazione, anche se con caratteriscticheorganolettiche e nutrizionali assolutamente particolari e di rilievo, considerazioni che sono state sintetizzate da **Filippo Drago** nella linea di paste integrali di **Tumminia,** da lui ideate e prodotte.



Esaminando un'altro aspetto salutistico delle farine, vorrei attirare l'attenzione al danno nutrizionale che viene perpetrato dalla molitura con raffinazione nei confronti del chicco. Esso è composto da diverse parti, le cui principali sono la cariosside, costituente il seme, ed una sua piccola importantissima zona: il germe, presente però nella farina solo in caso di molitura a pietra. E' in esso che sono contenute le numerose sostanze benefiche del frumento: aminoacidi, acidi grassi, sali minerali e tocoferoli (antiossidanti), presenti nella molitura "integrale" ed inesistenti nelle farine raffinate. Ho virgolettato il termine integrale poichè, purtroppo la legge permette l'uso di tale definizione anche in caso di farine raffinate e successivamente addizionate con una parte di crusca: nulla di più sbagliato, la vera farina integrale è da ritenersi quella molita a pietra, in modo che tutte le parti della cariosside, fibrose e nutrizionali, siano preservate e quindi presenti nel prodotto finale. Le farine raffinate hanno ben pochi vantaggi, rispetto alle molite a pietra, e nessuno di natura nutrizionale, il principale è sicuramente l'allungamento della conservabilità, dovuto all'eliminazione dei benefici acidi grassi che, se presenti nelle farine, potrebbero causare un irrancidimento precoce. Tutto ciò, però, poteva avere una presunta validità tanto tempo fa, quando i trasporti non erano sviluppati come ai giorni nostri; oggi, una prolungata conservabilità può solo giovare a visioni distorte del commercio globale.



I Biscotti

Adesso, finalmente, abbiamo tutti gli elementi e condizioni, che ci possono far arrivare ai **Timilii**, biscotti ideati da **Chiara Cilio,** che hanno come caratteristiche salienti, l'artigianalità di preparazione, la farina di **Tumminia**, e gli ingredienti di qualità sceltissima. Partner tecnico, come già accennato, è **Gaspare Martinez,** che ha modulato il giovane know-how di **Chiara**, indirizzandolo verso la realizzazione di un piacevolissimo biscotto, nato dopo mesi di studi e prove. I **Timilii** provengono da una nuova ricetta il cui ingrediente fondamentale è appunto la **Tumminia** biologica molita a pietra, di volta in volta sposata con burro o olio extravergine di oliva, e con zucchero di canna, uova e acqua. Attualmente le forme dei biscotti sono soltanto due: a rondella, con un buco al centro, nelle varianti con granella di pistacchi o mandorle, anch'essi fonte di antiossidanti, oppure rotondi a guisa di grandi bottoni. Il colore è quello di un biscotto integrale, ornato da piccolissime luccicanti pepite costituite dallo zucchero di canna. I sapori sono schietti, a volte invadenti, come nel caso di quelli al burro, poichè in un mondo fatto di dannosissime margarine, ritrovare il sapore di un buon burro può essere sconvolgente quanto intimamente premiante per il palato. Delicati, invece, quelli all'olio extra vergine d'oliva, soprattutto se nella versione ricoperta dai toni morbidi e suadenti di un cioccolato 73%, rigorosamente di provenienza centro-americana. Molto inusuale il caratteristico crunch-crunch all'atto della morsicatura, suono onomatopeico ormai dimenticato, sommerso dai silenzi dei cedevoli frollini creati nei laboratori dei finti mulini di cartapesta pubblicitaria (guardate bene, anche la gallina delle uova fresche è finta).  I **Timilii** sono già disponibili presso la **Pasticceria Crystal** di **Gaspare Martinez,** in Via Sciuti 160 a Palermo, ma presto avranno un punto vendita dedicato tutto a loro. Il prossimo passo sarà quello di dotare gli ottimi biscotti di un accattivante confezione e di iniziare la distribuzione presso panifici, pasticcerie, sale da the e chiunque volesse offrire ai propri clienti un prodotto di qualità ad un prezzo assolutamente ragionevole. Un ottimo modo per deliziare il palato, fare un grande favore al nostro organismo e iniziare a togliere lavoro ai medici.

moocasa_albumid=5813019059993045537