L'ultimo Pane di Monreale

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 10 Agosto 2011 10:57



Il pane, un alimento basilare per la dieta mediterranea ed il compagno ideale di ogni tavola che si rispetti, soprattutto nel Sud-Italia, è ormai diventato un vero incubo alimentare: gommoso, senza nessun odore che ricordi la sua materia prima principale: il grano, praticamente immangiabile e pure costoso. Come recuperare il piacere del pane di una volta? Le strade della città di Palermo, soprattutto durante i fine settimana, sono invase da un numero impressionante di cartelli che annunciano il "pane di casa", troppo spesso definito "di Monreale", venduto direttamente dal pulmino o dal portabagagli posteriore di una vecchia auto, tutto ciò senza nessuna garanzia, non solo di reale provenienza del pane, ma anche dell'HACCP e delle più elementari regole igieniche. I venditori improvvisati, però, sembra facciano ottimi affari, a giudicare dalle quantità che riescono a vendere, punti vincenti sono il prezzo, sensibilmente più basso di quello del panificio comune, ed una ipotetica genuinità del prodotto, approfittando della "sete" di buon pane che ha sviluppato il consumatore. Naturalmente non tutto ciò che luccica è oro, il vero **Pane di Monreale**, infatti, è ormai quasi scomparso e sopravvive grazie alla tenacia di una paio di forni monrealesi. Uno dei forni che più rispetta i canoni di produzione del **Pane di Monreale** è l'**Antico Forno di Nazareno Tusa**, il quale utilizza esclusivamente lievito madre, con un'aggiunta inferiore al 2% di lievito di birra, fascine di potatura di ulivo per alimentare il suo antichissimo forno a legna e più di 2 ore di lievitazione. Remo, monrealese D.O.C, è figlio d'arte, anche suo padre svolgeva il lavoro di panettiere, ma i figli, a volte, riescono a migliorare le tradizioni tramandate dai padri, infatti esso, negli anni '80, acquisisce e ristruttura l'attuale forno dell'antica **Via Odigitria**, ripristinando il suo vecchio uso: la cottura del **Pane di Monreale**. Mancando un disciplinare ufficiale da seguire, Remo ha fatto tesoro delle tradizioni e le ha seguite con precisione, rispettando inconsapevolmente le indicazioni che il **Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore**, Ente Regionale che presiede alla ricerca e alla promozione della filiera cerealicola siciliana, ha pubblicato nel suo **Atlante del Pane Siciliano** il quale, a proposito del **Pane di Monreale** così si esprime:

Forma	Allungata (filone), è prodotta anche la forma rotonda
Dimensioni	35 cm lunghezza, 7-8 cm circa di altezza
Peso	1 Kg
Struttura	Mollica compatta con piccoli alveoli omogeneamente distribuiti
Componenti	Semola, acqua, lievito naturale e lievito di birra, sale, sesamo.
Note	Il pane di Monreale è molto apprezzato nella vicina città di Palermo dove viene venduto in bancarelle improvvisate agli angoli delle strade. L’impasto è realizzato con l’ausilio di lievito naturale (criscenti) ottenuto dall’impasto di semola, acqua, latte e succo di limone; particolare attenzione è dedicata ai rinnovi giornalieri del criscenti la cui azione lievitante dell’impasto è talvolta agevolata dall’aggiunta di una piccola quantità di lievito di birra, nella fase finale dell’impasto. La lievitazione dura circa 3 ore se il lievito utilizzato è solo quello naturale, oppure circa 2 ore se viene aggiunto anche il lievito di birra. La cottura avviene in forni a legna alimentati con rami ottenuti dalla potatura di alberi da frutto o con legna di ulivo, ilice e quercia.

Un altro punto, obbligatorio da rispettare per qualsiasi pane o impasto che si rispetti, è la qualità della farina, a tal proposito Remo è molto scrupoloso, esso controlla attentamente la provenienza della materia prima utilizzata, da anni si rifornisce infatti presso un mulino monrealese che macina il prezioso grano duro varietà **Simeto**, coltivato nella vicina **Sambuca di Sicilia** o nei pressi di **Camporeale**, e preferisce la tipologia "burattata", più grezza e profumata della comune "semola". Il grano Simeto, ottenuto molti anni fa con l'incrocio delle varietà **Capeiti** e **Valnova**, ha la peculiarità di ben adattarsi al clima arido siciliano, inoltre, grazie alle temperature, difficilmente si formano le micotossine, sostanze cancerogene accertate che nelle colture ceralicole dell'isola sono abbastanza rare e che, nella altre zone di produzione mondiale, vengono evitate solo grazie al trattamento con fitofarmaci. Il Simeto, ha anche buone attitudini alla pastificazione grazie al suo bel colore giallo ed all'ottimo contenuto di glutine, insomma, un vero "signor" grano.

Le attenzioni di **Remo**, della moglie **Rosaria** e della figlia **Irene**, che collaborano attivamente nella gestione del forno, possono portare solo ad un risultato: un ottimo pane, infatti, all'esame organolettico della pezzatura rotonda da un chilogrammo, la prima cosa che salta al naso è l'intenso profumo della mollica, si sente distintamente l'odore del grano appena molito, e a volte si riesce a percepire anche l'acidulo del lievito madre, mai il sentore della micro dose di lievito di birra che comunque viene aggiunto. Infine, subentra anche la tostatura della crosta e, nei "panini" più piccoli realizzati nella classica forma di "lunetta", prevale anche un inconfondibile aroma di olive, come fossero già condite. Il **Pane di Monreale** di Remo Tusa si mantiene profumato e morbido per diversi giorni, basta avere l'accortezza di avvolgerlo in uno strofinaccio da cucina al fine di evitarne la disidratazione, ma qualora ciò dovesse avvenire non commettete l'errore di buttarlo via, poichè esso, tagliato a dadini e tostato in padella con olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio, aggiungendo poi del pomodoro fresco, al massimo pelato, costituirà la base per un'ottima pappa col pomodoro. E il prezzo? Qualcuno starà pensando: "chissà quanto costerà una simile bontà", ed invece ecco un'altra sorpresa, un pò più di 2 euro al chilogrammo è un prezzo molto basso se rapportato alla qualità ed all'artigianalità impiegate, caratteristiche che nel pane del panificio comune, molto più costoso, sono oggi totalmente scomparse. L'**Antico Forno** di Nazareno non produce solo pane ma cuoce anche degli ottimi "**Biscotti di Monreale**" chiamati anche ad "**S**" per la loro caratteristica forma, degli ottimi "**Buccellati**", il pane "**cunzatu**", cioè condito con olio, pomodoro e formaggio, delle gustosissime pizze e infine un leggerissimo sfincione. Attenzione, però, a non confondere l'**Antico Forno di Via Odigitria n.42** con altri panificatori omonimi dello stesso paese: i prodotti e le filosofie applicate da essi sono molto diversi da quelle di Remo!

La mia ricetta della pappa col pomodoro

moocasa_albumid=5638898782625567729