

## Prove tecniche di Russello e Tumminia

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 29 Dicembre 2012 10:55

---



Nelle settimane che hanno preceduto questo Natale 2012, ho assistito ad un vero e proprio "fermento" in ambito panettoni. Numerose voci di tentativi d'uso di impasti particolari, ma anche un vero **Panettone Siciliano**, ideato e realizzato da **Nino Accardi, Salvatore Cappello, Giovanni Pace, Santi Palazzolo** e **Carmelo Sciampagna**, unici membri siciliani dell'**A.M.P.I.**, Associazione Maestri Pasticceri Italiani. Tra i tentativi, quello che sta facendo più passi avanti è sicuramente il panettone di **Tumminia** di **Pepe Sansone**, istruttore palermitano della **PIA, Pizza Italian Academy**. In verità, il panettone in oggetto è stato preparato con un blend di farine tra cui, oltre alla **Tumminia**, è stata aggiunta anche quella di **Russello** e della semola rimacinata. Qualcuno potrebbe obiettare su cosa hanno in comune pizza e panettone, ma è presto detto: la lievitazione, nel caso di **Pepe** quella con lievito madre.

Dopo tante prove, finalmente, **Pepe** è riuscito a ottenere un primo prototipo grazie alla collaborazione del **Divini Restaurant di Franco Sciortino a Palermo**. Per presentare il nuovo panettone è stata preparata una cena completamente biologica, svoltasi lo scorso **20 Dicembre 2012** grazie alla disponibilità di alcuni fornitori abituali del locale. Erano presenti: **Marco Riggi**, dei **Molini Riggi di Caltanissetta**, che ha fornito la farina di ceci e di **Tumminia**; la famiglia **Costantini di Camporeale (PA)**, che ha fornito sia la farina di **Russello** che la pasta integrale realizzata con la stessa; infine i fratelli **Barbaccia, di Godrano (PA)**, con cinghiale e Suino Nero. Tutti gli ingredienti erano biologici e le farine molite a pietra, quindi integrali. Ricordo, per chi non lo sapesse, che la dicitura "farina integrale" si dovrebbe usare solo nel caso di farine che contengono anche il germe del grano, provenienti quindi da molitura a pietra, e non dalla miscela di farine raffinate e crusca, come la legge ingannevolmente permette per cui, la prossima volta, chiedete al vostro panificio qual'è la vera natura dei suoi "integrali".



Ovviamente anche il pane era stato preparato da **Pepe**, utilizzando un blend di **Tumminia** e **Russello**, esso presentava un profumo di castagne appena raccolte, al palato era molto soffice, quasi si scioglieva in bocca, confermando con i sapori i precedenti profumi riscontrati col naso, ma con l'aggiunta di una marcata nota dolciastra, tipica dei cereali utilizzati. Il panettone, invece, come già detto, era stato preparato con farina di **Tumminia** e **Russello**, entrambi in biologico, corrette con un po' di semola rimacinata non certificata. Semplicissimi gli ingredienti: burro, miele, scorza di arancia non candita, vaniglia in bacche, uvetta, con una lavorazione di 40-50 ore, per un risultato molto convincente e dagli inconfondibili profumi di panettone all'antica. Mi piacerebbe testarlo anche nella sua tradizionale taglia da circa 1 Kg. invece che nel formato muffin, l'unico momentaneamente consentito dal forno disponibile per la cottura, sono sicuro che avrebbe un altro appeal ed un diverso impatto sensoriale, sicuramente comporterebbe nuove difficoltà di realizzazione. Nel frattempo, complimenti a **Pepe Sansone**, instancabile sperimentatore di grani duri siciliani e lieviti madre.



Il menu si è aperto con un antipasto a base di formaggi, panelle con farina **Riggi** di ceci bio, e caponatina. Il primo era stato preparato con la pasta integrale di **Russello** bio "Sincerus" di **Costantini**, condita con un ottimo ragù di cinghiale biologico dei **Fratelli Barbaccia**. Accanto ad esso uno sformatino di caserecce con broccoli. Il secondo, invece, era un classico tris di arrosto, composto da una straordinaria salsiccia, una puntina e una costatina, tutti di Suino Nero allevato alla stato brado ed in biologico. In chiusura come dolce, è stato servito il panettoncino di **Pepe Sansone**, leggermente riscaldato onde favorirne la morbidezza e la fragranza.

## Prove tecniche di Russello e Tumminia

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 29 Dicembre 2012 10:55

---

La cena mi è stata molto utile poichè è servita ad introdurre il **Russello** nel mio bagaglio sensoriale, in conclusione di serata ho infatti maturato la convinzione che il profumatissimo cereale potrebbe dare molto filo da torcere alla già conosciutissima ed apprezzata Tumminia, ma questo lo scopriremo col tempo.

moocasa\_albumid=6437927906707254961