Le Farine delle Stelle a Roccapalumba

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 07 Maggio 2013 22:50

A celebrazione della qualità e dei pregi delle farine nostrane, il convegno-laboratorio "**Le Farine delle Stelle**" non poteva che essere organizzato in una location altamente suggestiva e incantevole quale il **Mulino Fiaccati**, immerso tra i colori ed i profumi della macchia mediterranea, a due passi dal **Comune di Roccapalumba**.

Dopo l'inaugurazione del nuovo cavalcavia che conduce proprio al mulino, il convegno-laboratorio, ideato e condotto da **Maurizio Artusi** su commissione del **Comune di Roccapalumba**, si apre con la presentazione del comproprietario della struttura, il Sig. **Giuseppe Pollina**, il quale ci accoglie narrando con enfasi e trasporto la storia del "nostro" mulino. Così lo chiama, rendendoci per un momento tutti un po' proprietari, facendoci sentire parte delle antiche tradizioni della nostra terra, risvegliando in noi quella sicilianità che troppo spesso si disperde tra i cementi delle nostre città. Posto nell'alta valle del fiume Torto, il **Mulino Fiaccati** è l'unico mulino idraulico ancora oggi funzionante in Sicilia a cui, nel 2011 in occasione del 150° dell'unità d'Italia, è stato inoltre conferito il bollino di "Meraviglia Italiana". Si tratta di una struttura costruita nel 1887 e scoperta dal Sig. Pino -come lo chiamano tutti- nel 1976 e poi acquistata nel 1993 da lui e dal suo socio **Guglielmo Rosa**. In seguito all'accurata ristrutturazione del 2000, effettuata con finanziamenti regionali ed europei, che ha riportato alla luce le due grosse macine in pietra, il mulino appare oggi florido e splendente all'interno di una cornice d'eccezione quale quella dell'ambiente naturale circostante che contribuisce a creare la suggestività del luogo, grazie anche alla piccola cascata che sgorga proprio dinnanzi alla struttura. Passiamo subito alla messa in funzione di una delle macine, mentre il Sig. Pino ne spiega il funzionamento: il mulino è composto da una camera che si riempie d'acqua che giunge dal vicino fiume, e che a sua volta fa girare una speciale "valvola", che permette la rotazione delle macine del mulino con cui avviene la molitura del grano. Alla rotazione della macina un intenso odore di farina pervade la struttura inebriando i nostri olfatti; così, mentre un sottile strato di polvere farinosa volteggia ancora nell'ambiente, riprendiamo il convegno con gli interventi degli ospiti.

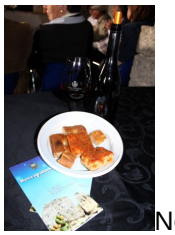
**Filippo Drago**, mugnaio e titolare dei "**Molini del Ponte**" di **Castelvetrano**, importante azienda che si occupa da ormai quattro generazioni della salvaguardia e della diffusione degli antichi grani duri siciliani, ci illustra le loro proprietà benefiche. Prima tra tutte la quasi totale assenza delle micotossine, muffe cancerogene che colonizzano le colture cerealicole mondiali. Per salvare i raccolti da queste muffe gli agricoltori ricorrono all'uso di pesticidi; in Sicilia, invece, grazie alle particolari condizioni climatiche, e precisamente alla bassa percentuale di umidità presente nei campi cerealicoli, si possono avere raccolti sani, anche senza l'uso di pesticidi. Altre proprietà benefiche sono insite nella molitura stessa: le macine di pietra infatti riescono a trattenere sostanze benefiche contenute nel germe di grano, inesistenti invece nelle farine raffinate. Quest'ultime si rivelano così qualitativamente inferiori rispetto alle farine molite a pietra, il cui unico svantaggio consiste nella conservabilità, più breve rispetto alle farine raffinate (circa 6 mesi, in luogo dei 12-24 mesi di quelle raffinate) per via della presenza di acidi grassi, che potrebbero causare irrancidimento precoce, ma considerati assolutamente benèfici per la nostra salute. Le farine di grani duri siciliani sono inoltre utilizzate da alcuni chef stellati dalla guida Michelin, da qui il titolo dell'evento che si collega con il planetario per l'osservazione dei corpi celesti presente nel paese di Roccapalumba.

La nostra degustazione comincia proprio con il **Pane Nero di Castelvetrano**, ottenuto dalla combinazione di due

varietà di farine molite a pietra, **Tumminia** e **Russello** e offerto dall'**Antico Forno** di **Ottavio Guccione**. Il Sig. **Drago** ci invita a spezzare il pane e odorarne la mollica per percepire gli odori delicati, ma al tempo stesso intensi, che ricordano vagamente la mandorla. E i palati non possono che comprovare, attraverso la degustazione offerta, questo accostamento, rievocato dalla dolcezza che l'impasto sprigiona ad ogni morso.

Interviene anche **Francesco Schifano**, studente in Scienze Tecnologiche e Agrarie che presenta la sua ricerca "**Differenze di coltivazioni tra grani antichi e moderni**", di cui scriverà un articolo che leggeremo presto in questo sito. **Schifano** ha illustrato come i problemi di coltivazione dei grani duri antichi derivino principalmente dalla loro bassa produttività e dalla loro eccessiva altezza, che può arrivare fino ai 2 metri, contro gli 80 cm dei moderni che così garantiscono una più facile mietitura. Durante la ricerca, lo studente, ha inoltre incontrato notevoli difficoltà nel reperire le informazioni, sia in ambito universitario che in internet, dovendo pertanto approcciare testi scritti in inglese ma soprattutto usufruire della memoria storica di anziani agricoltori.

Prendono poi la parola **Domenico Sireci** e **Salvatore Porretta**, nell'ordine pizzaiolo e titolare del ristorante "**La Castellana**" di **Caccamo**. **Domenico Sireci** (già campione del Giro Pizza Europa Tappa Sicilia 2005 e del Giro Pizza Tappa Calabria 2004, istruttore dell'Accademia Pizzaioli e delegato regione Sicilia della F.I.P di Caccamo) pone l'enfasi sulle tecniche di lievitazione della pizza. Ci spiega infatti che il segreto di una buona pizza sta tutto in una pasta ben lievitata. Bisogna sfatare –dice- il comune detto che "la pizza provoca una sensazione di gonfiore allo stomaco", perché se ben lievitata risulta fragrante, gustosa e altamente digeribile. La lievitazione infatti deve essere lunga e lenta e può arrivare anche a raggiungere le 72 ore. Un concetto poco conosciuto dai pizzaioli –continua-, eppure di assoluta importanza, è la "maturazione" dell'impasto, ovvero il tempo necessario affinché le molecole complesse presenti nella pasta siano trasformate in molecole più semplici. All'interno della pasta di pizza infatti si susseguono una serie di innumerevoli processi, che indeboliscono la struttura dell'impasto rendendolo più facilmente digeribile. Uno di questi processi è la lievitazione, processo che va ad una velocità superiore rispetto agli altri. Per fare in modo di far coincidere i tempi dei vari processi, il segreto sta nella temperatura: mettendo l'impasto a maturare a bassa temperatura (cioè mettendolo in frigo per qualche giorno fra i 2 e i 4 gradi), si rallenta la lievitazione consentendo ai processi naturali dell'impasto di viaggiare alla stessa velocità. In questo modo la pizza cuoce meglio diventando più digeribile e più leggera. Proseguiamo la nostra degustazione con focaccia impastata con farina **Tumminia** e sfincione con farina varietà **Russello**, entrambi preparati con le tecniche precedentemente discusse.

Non poteva poi mancare una degustazione di vino del territorio, grazie alla **Cantina Castellucci-Miano** di **Valledolmo**, azienda che opera nel settore da un ventennio, producendo vini genuini e di qualità. La ricetta vincente della **Castellucci-Miano** consiste in un mix di fattori tra cui: un patrimonio viticolo autoctono che esprime un'età media dei vigneti di 30-40 anni (in cui gli antichi allevamenti ad alberello convivono insieme ai più recenti a spalliera); le differenti esposizioni nelle colline di Valledolmo (tra i 650 e i 1.000 metri di altitudine); e, infine, una cantina con strutture all'avanguardia. I vitigni autoctoni protagonisti sono il Catarratto, l'Inzolia, il Nero d'Avola e il Perricone, che esprimono, in queste zone, grande finezza ed eleganza. In particolare, ci soffermiamo sulla degustazione del Perricone, un rosso color porpora, intensamente fruttato, con aromi di ciliegia rossa e lampone e dal gusto deciso ed intenso con forti note legnose.

Il laboratorio va avanti con un cooking show realizzato da **Angelo Matassa**, Chef e Patron del ristorante "**Il Berillo**" di **Gratteri**. Davanti ad un cucinino sapientemente montato a ridosso dei banchi in cui siedono i partecipanti, lo Chef ci mostra abilmente come realizzare la pasta fresca utilizzando la farina di **Tumminia**. Successivamente fa girare il vassoio colmo di pasta tra gli spettatori, molti dei quali, non resistendo all'odore intenso emanato al suo passaggio, si sono ritrovati ad assaggiare qualche filo di pasta ancorché crudo. Dulcis in fundo si prosegue con la realizzazione della "**Testa di turco**", dolce tipico madonita ed in particolare del Comune di **Castelbuono**. Si tratta di un dolce al cucchiaio, voluttuoso e con un'anima croccante, costituito da una sottile sfoglia di pasta fritta, realizzata per noi con farina di **Tumminia**, ed una delicatissima crema di latte profumata alla cannella.

Il servizio di accoglienza e quello ai tavoli è stato egregiamente svolto dai ragazzi dell'**Istituto Alberghiero Luigi Sturzo** di **Alia**, guidati dal docente **Antonino Burgio** e rappresentati dalla Fiduciaria Prof.ssa **Rosa Puglisi**.

Per quanto la penna possa provare a descrivere gli odori e i sapori, il nero su bianco non eguaglierà mai le esperienze olfattive e sensoriali che si maturano con la partecipazione a questi eventi!

Foto del Mulino Fiaccati

Foto dell'evento "Le Farine delle Stelle"
(per gentile cortesia di Domenico Mistretta)

moocasa_albumid=5874421410448686289

Articolo di Alessandro Salamone sul Giornale del Mediterraneo