La bella storia di Nino Terrana

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 26 Febbraio 2015 13:28



Lo scorso **23 Novembre 2014**, ho ricevuto un'email da **Nino Terrana**, novello appassionato di panificazione con i grani antichi siciliani ed oggi, insieme alla sua famiglia, alla guida di **Mastro Focaccina**, una giovane azienda molto attenta alla qualità dei suoi prodotti situata in **Via Galletti**, alla periferia est di **Palermo**, a ridosso del paese di **Villabate**, locale da me successivamente visitato e recensito il **20 Febbraio 2015**. Lo scritto è interessante perchè evidenzia come è possibile creare il proprio lavoro dal nulla, anzi, da una propria passione e con sacrificio, il lavoro del panettiere come si svolgeva una volta prevede un turno che inizia alle 2 di mattina, ma anche con la grande soddisfazione proveniente dal miglioramento della vita dei propri clienti, grazie alla scelta di produrre onestamente ed in modo genuino. Pertanto, riflettendo su queste mie considerazioni, ho maturato l'idea che sarebbe stato utile pubblicare integralmente le appassionate parole di **Nino Terrana**, onde portarne a conoscenza anche i lettori di **CucinArtusi.it**.



Caro **Maurizio**, ti accennavo l’altro giorno per telefono della nostra incredibile realtà di artigiani “improvvisati”, mio fratello (**Mimmo**) un anno e due mesi or sono inaugura questo locale che doveva limitarsi a fare da pizzeria e gastronomia di qualità, lo staff di partenza era costituito da mio fratello che è il pizzaiolo ufficiale e fa parte della FIP, mia moglie (**Rossella**, laureata in scienze naturali ed appassionata di cucina) la cuoca, mio padre (40 anni di bar all’ex Jolly Hotel di Palermo) come super visore, io alle consegne ai domicili ed il resto della famiglia (mia sorella e mia madre) sempre pronto ad aiutare.

Nel **2007** ho conseguito una laurea in scienze della natura e dopo un annetto trovo lavoro come operaio presso una fabbrica. A **giugno** del **2013** mi licenzio ed a **settembre** dello stesso anno, io, che non avevo mai messo le mani in pasta ed ero assolutamente profano di tutto quello che riguardava questo lavoro, decido di ritagliarmi sin da subito lo spazio che riguardava i biscotti, non tanto perché mi piaceva bensì perché era l’unico reparto al quale non si poteva dedicare nessuno perché non aveva tempo di farlo. Quindi a parte i domicili la sera per le pizze il mio compito da subito è stato quello di dedicarmi ai biscotti. La cosa inaspettata e non prevista da nessuno ne tanto meno dal sottoscritto era la mia predisposizione innata per questa materia che me l’ha fatta amare da subito e la voglia sfrenata di saperne sempre di più che da allora non mi ha più abbandonato. Cominciai a ricercare ricette antiche (mi sentivo sempre più attratto dalle tradizioni e dalle culture d’altri tempi), cominciai con quelle di mia madre e poi spostai il campo verso quelle di qualche conoscente e parente dell’entroterra siciliano dove trovai ricette particolari vecchie diversi secoli, insomma, partì questa avventura che attualmente è sempre più stimolante.

Paradossalmente la mia ignoranza in materia mi ha portato a sperimentare e sconfinare oltre le solite ricette caratterizzate da farina 00, burro, uova, ecc., tant’è che nessuno mi prendeva in considerazione quando cominciai a fare biscotti solo con semole integrali e senza grassi animali. Scoprì che in questa materia posso veramente dare libero sfogo alla mia fantasia ed alla mia curiosità. La mia esperienza lavorativa iniziale si traduce in due mezze giornate di lavoro nel panificio di due amici miei (**Giuseppe** e **Giovanni**) a **Mezzojuso** (Pa), i quali mi hanno indirizzato come solo due professionisti sanno fare, insegnandomi la mia prima tecnica di lavorazione.

Il **26-01-2014** creo **Lazzaro** (il mio Lievito Madre) e a fine **marzo** finalmente comincio a panificare o meglio a muovere i primi passi: pane che non lievitava, che non prendeva colore, ecc… ancora oggi non mi spiego come la gente, nonostante questa mia carenza di tecnica e di semole adeguate, in qualche modo apprezzasse lo stesso un pane che non rassomigliava affatto al pane che tutti conoscono o che pensano di conoscere, forse perché riconoscevano in esso un prodotto genuino, chi lo sa. Soltanto dai miei errori ho imparato veramente col tempo e continuo ad imparare, sperimentando e spaziando con diverse semole siciliane, un giorno (dietro una mia e-mail di spiegazioni sui grani che utilizzassero) mi chiama al locale il cavaliere di una noto pastificio italiano col quale mi

improvvisai giornalista ponendogli mille domande, visto che mi ero appena affacciato al panorama delle semole e la mia conoscenza era pari a quella di un bambino che comincia dall'asilo. Dopo quella telefonata cominciai a spiegarmi alcuni dei tanti perché che ruotano attorno al mondo del frumento ma soprattutto questi perché a cui volevo dare una risposta, che avevo all'inizio della chiacchierata col gentile cavaliere, si erano moltiplicati, così cercai di addentrarmi sempre più nella sterminata giungla del frumento scoprendo le realtà più schifose che rispondono ad un'unica legge: fare profitto, a tutti i costi anche quando il soggetto in questione è un bambino. Ad un certo punto finalmente intravedo il sole in lontananza e dopo un po' sbuco nella splendida prateria dei **GRANI ANTICHI SICILIANI**.

Cominciai a conoscere la bellezza dei nostri grani con **Molini del Ponte** di **Filippo Drago**, con l'**Università di Agraria**, con la **Stazione Sperimentale di Granicoltura Siciliana** (dove conobbi te, **Giuseppe Russo**, **Nello** ed il direttore **Venora**)), poi un giorno bussò alle nostre porte **Bonetta dell'Oglio** con cui abbiamo condiviso mezza giornata al cinefestival di **Taormina** per un evento dove abbiamo portato i nostri "tumminelli" (biscottini fatti con Tumminia ed olio E.V.O.), e da li il via con l' agronomo **Arturo Genduso**, la dottoressa **Adele Traina** e i suoi collaboratori che si occupano di corretta alimentazione e stile di vita all'**A.R.N.A.S. Civico** con cui c'è in corso un bel progetto di prevenzione che riguarda un espositore di biscotti salutaristici, alcuni negozi di qualità di Palermo (**Colle Verde**, **Prezzemolo e Vitale**, ecc.), la **CO.DI.FAS**, la palestra **The Best** di **Villabate**, L'erboristeria storica di via Bernabei (Pa), alcune scuole, il **S.O.A.T. di Misilmeri** con cui sensibilizzeremo l'argomento "*grani antichi*" nelle scuole, ecc…

A **giugno** un altro laureato è entrato a far parte della nostra famiglia di neo-artigiani (mio cognato **Filippo** che dopo qualche anno di dottorato in biotecnologia, a scadenza del progetto, si è trovato fuori dal laboratorio, povera patria.. cantava Battiato), per noi è stato un grande acquisto visto che da sempre, al contrario del sottoscritto, ha avuto le mani in pasta ma soprattutto essendo in parte di **Mezzojuso** possiede anche una bella cultura in materia di pane e biscotti che non guasta affatto alla nostra causa. Da una settimana per essere ancora più sicuri delle semole che utilizziamo, abbiamo piantato in alcuni suoi terreni la varietà di grano antica Bidì (Senatore Cappelli) in biologico seguiti da **Arturo** (chissà dove ci porterà anche quest'altra avventura di contadini). Da quando sono cominciate le prime testimonianze sui benefici che apporta il nostro pane (alcune pure divertenti tipo: ormai ho messo il "gaviscon" da parte) ci sentiamo in qualche modo sempre più responsabili ed incentivati a portare avanti un informazione pulita che non esiste o quanto meno esiste ma non è ancora abbastanza per l'ignoranza radicata che c'è in giro, non ti nego che a volte facciamo veramente fatica a far comprendere certe verità alla gente. Non c'è soddisfazione più grande alle nostre tante ore di fatica e di ricerca continua di prodotti sempre più salutaristici quando i nostri clienti trovano giovamento fisico nel mangiarli, a tal proposito amo dire che il nostro non è il classico laboratorio per dolci ma è un vero e proprio laboratorio di ricerca fatto anche di risorse che non trovi in giro per i comuni laboratori (inulina, maltitolo, fibre naturali, ecc…) utili per creare ad esempio biscotti particolari per chi soffre di certe patologie.

In conclusione, sentivo di raccontare la nostra breve e spero promettente storia soprattutto perché la reputo un bel calcio nel sedere a questa realtà che ci tiene sempre più sotto pressione e ci priva del nostro innato senso del metterci in gioco sempre in ogni caso. Il "*male"* ci vuole tutte pecore depresse senza lavoro e quando ce l'hai, in molti casi è un lavoro che purtroppo ti impoverisce giorno dopo giorno dell'unica cosa che ci rende veramente uomini: **la dignità**.

Nino Terrana, alias *Mastro Focaccina*