La canapa integrale siciliana del professore

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 17 Marzo 2021 11:30



La **Legge 242/2016** sancisce e regolamenta in **Italia** la coltivazione della cosiddetta canapa light, permettendo di commercializzare gli interessanti prodotti da essa derivati, ma anche in questo caso, a fare da sparti acque, interviene la sempre e solita qualità. Infatti, le farine che comunemente possiamo acquistare, provengono di solito da procedimenti industriali che partendo dai semi separano l'olio dalle fibre, dalle quali poi verrà prodotta la farina, ottenendo così due linee di commercializzazione. **Giovanni Puglisi**, invece, da un'idea della figlia **Enrica** nella sua provincia di **Ragusa**, ha scelto due strade ben diverse: la prima è quella del biologico, mentre la seconda e quella... integrale, si perchè il "preparato" come lo chiama lui, viene molito a pietra senza separare o togliere nulla ai preziosi componenti dei semi di canapa, così facendo si ottiene un concentrato di proprietà tutte racchiuse nella farina, ma ovviamente a discapito del prezzo, che per forza di cose aumenta di circa 10 volte rispetto alla versione industriale. Bisogna però considerare che questa maggiore concentrazione del prodotto finale ne permette un uso più misurato, per cui il prezzo pagato, alla fine, potrebbe anche non discostarsi molto dal corrispondente industriale, ma con benefici organolettici e sulla salute sicuramente maggiori. In seguito a queste premesse, lo scorso 6 Marzo 2021 presso il Ristorante Verdechiaro di Palermo, ho incontrato **Giovanni Puglisi** intervistandolo sulla sua storia e quella della sua canapa, ecco qui di seguito il video.

{youtube}8qVC1ffs6hY{/youtube}

L'idea di **Giovanni Puglisi** è sicuramente molto originale, ma ci chiediamo se qualcun altro esegua già molitura integrale dei semi di canapa o magari sta valutando la possibilità di farlo, eventualmente alla fine del video e sul sito web del "professore" ci sono i recapiti per contattare lui, oppure me tramite email e social. In conclusione, rimanete sintonizzati sul mio canale **Instagram** @cucinartusi.it tramite il quale, nei prossimi mesi, cercherò di raccontare gli svariati usi di questa straordinaria farina, approfittando del campione fornitomi da **Giovanni** dopo l'intervista. Una volta c'era un pubblicità locale che aveva come claim "il caffè del professore" oggi, sempre in **Sicilia,** abbiamo invece "l'erba del professore"!

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO