

Il Pane delle Due Sicilie è solo da Mastro Focaccina

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 12 Aprile 2023 06:35



Il **Regno Borbonico**, dopo più di 160 tanti anni dalla sua scomparsa, riesce ancora a far parlare di se, stavolta con una pane derivato da un blend di farine, la nostra **Tumminia** e la campana **Saragolla**, due grani antichi che sono stati sposati da **Nino Terrana**, talebano e purista dei frumenti che insieme al fratello pizzaiolo **Mimmo** conduce **Mastro Focaccina** di **Palermo**. [Avevo già più volte parlato del forno creato dai due fratelli nel 2013](#), ma lo scorso **31 Marzo 2023** sono tornato di nuovo a visitarlo per raccontarvi le novità, ma soprattutto per assaggiare il nuovo **Pane delle Due Sicilie**. **Mimmo**, dal canto suo, non ha perso tempo e ha ideato anche lui una **Pizza delle Due Sicilie** impiegando, come base, lo stesso blend del pane. **Mastro Focaccina** però non si ferma al salato perchè offre un'interessante serie di biscotti, ideati sempre con l'obiettivo di valorizzare i grani antichi di una volta. Vi lascio al breve video allegato qui di seguito in cui potrete scoprire la storia di questo "matrimonio" in salsa borbonica!

{youtube}HT6uU-SrQeM{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Sicemificio La Nuova](#) di Palermo



[**ALBUM E DOWNLOAD FOTO**](#)