Il Senatore di Peppe Martinez

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 05 Agosto 2022 05:18

Si può rimanere fulminati da una varietà di grano? Dopo aver conosciuto **Peppe Martinez** posso garantire di si! Soprattutto se si parla di **Senatore Cappelli**, esso prende il nome da un Senatore abruzzese del Regno d'Italia, tale Marchese **Raffaele Cappelli**, che agevolò e finanzio il lavoro del genetista **Nazareno Strampelli** il quale lo selezionò e poi lo rese disponibile nel 1915. Nonostante la varietà fosse molto alta e quindi suscettibile di "allettamento", come d'altronde i nostri grani antichi siciliani, essa dimostrò una buona resa e grande attitudine alla panificazione e pastificazione, diffondendosi in pochissimi anni in tutto il Centro e Sud Italia, ma non in Sicilia, soprattutto durante il periodo fascista di **Benito Mussolini**, costituendo un autarchico perno della sua "battaglia del grano". Chissà cosa penserebbe oggi lo **Strampelli** vedendo la devozione di **Peppe Martinez** verso la sua creatura, ma soprattutto il successo che esso riscuote, a distanza di più di un secolo, presso gli amanti del grano di una volta.

Quindi il 90% dell'offerta del **Panificio Peppe Martinez** di **Trapani** è costituito dal **Senatore Cappelli** nelle sue due versioni, integrale molito a pietra e alleggerito da un po' della sua crusca, e dal rimacino molito a cilindri, attorno ad essi gravitano tecniche di fermentazione che si potrebbero ritenere ritenere di esclusivo appannaggio del settore pizzeria, ma sappiamo bene che così non è, poichè le fermentazioni corrette devono e possono essere applicate in qualsiasi occasione ci sia acqua e farina, ed ecco finalmente un panificio che utilizza con successo bighe, poolish, maturazioni in frigo ecc. ecc. In sostanza un vero esempio per la sua categoria, perchè se è vero che la pizza prima a **Palermo** ed ormai anche in gran parte della **Sicilia** si è evoluta ed è nettamente migliorata in qualità e digeribilità, io ne iniziai a parlare nell'ormai lontano 2013, è anche purtroppo vero che a parer mio, tranne qualche raro esempio, il settore panificazione non lo ha seguito e non è assolutamente all'altezza dei prodigi compiuti oggi dai pizzaioli. Quindi, panettieri unitevi, studiate e migliorate il vostro prodotto, c'è un sacco di spazio e di clienti bisognosi di qualità che aspetta voi, iniziando ad esempio ad ascoltare la storia di **Peppe Martinez** che ho fissato nel seguente video lo scorso **20 Luglio 2022**.

{youtube}FAS077sKJW4{/youtube}

Dopo aver visto queste meraviglie della panificazione, si potrebbe pensare che i prezzi dell'offerta di **Peppe Martinez** siano proibitivi o comunque per pochi facoltosi clienti, ebbene così non è, anzi a volte alcuni prodotti sono più convenienti dei convenzionali, nonostante l'uso di una farina che indubbiamente ha un costo maggiore rispetto ad un normale rimacino. **Peppe** ha addirittura dei clienti, normalissimi consumatori, come ad esempio il Sig.**Mario** che ho conosciuto durante la mia visita, che lo seguono dagli anni '80, una bella soddisfazione! Cercate la foto nell'album qui sotto. Dopo tanti riconoscimenti conseguiti dai **Martinez** cosa ci potrà essere nel loro futuro? Un'unica importante cosa, il figlio **Marcello** che nonostante la giovane età già pensa da grande, anzi in grande...

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO