

In evidenza

# La pizza dai 2.000 tipi di grano nasce in Sicilia

di: Francesco Pensavecchio

28 maggio 2018



La nuova frontiera dell'Italia a tavola è il **grano**. Basti riflettere: pane, pasta e pizza – i piatti chiave della tradizione – formano gran parte del successo gastronomico della penisola, in patria e nel mondo.

La Sicilia, in passato, ha giocato un ruolo fondamentale: *pane* e *giochi* erano per i romani motivo di esistenza e la Sicilia era il *Granaio di Roma*. Già cento anni prima della nascita di Cristo, l'isola era la prima e più importante provincia di produzione. Attraverso i greci, qui residenti, gli abitanti dell'Urbe migliorarono le tecniche di panificazione; si pensi che solo a Selinunte si producevano quattordici tipi di pane, non solo di frumento, ma di orzo, avena e segale. Per non parlare della pasta, nata in Sicilia e meglio conosciuta con il nome di *itriya*.

Tornando all'oggi, la Sicilia è tornata grande protagonista, non solo per il recupero di varietà dimenticate e diffusamente classificate come "*grani antichi*", ma anche per varietà e nuove tecniche di coltivazione.

Il caso del quale vi parleremo, davvero unico, è quello della collaborazione tra un importante mulino veneto e un produttore di frumento della provincia di Catania. Quest'ultimo, Giuseppe Li Rosi della associazione *Simenza*, ha messo a dimora non una, bensì oltre 2.000 tipi di grano. Non singolarmente, ma miscelando semi di grano tenero e coltivandoli in regime biologico. Il risultato è, prima di tutto, un importante vantaggio nella coltivazione: nessuna interferenza chimica, nessun intervento da parte dell'uomo, ma una sorta di selezione darwiniana della specie che migliora naturalmente il prodotto, in continuo cambiamento, raccolto dopo raccolto. Alcune varietà sono originarie del Nord Africa o da zone di guerra oggi tristemente martoriata, ad esempio l'Eritrea o l'Algeria; altre sono state selezionate in Siria per poi essere trasportate e piantate in Sicilia, dove poi si sono acclimatate.

Quale è meglio? Tutte e nessuna: sarà la *natura*, grazie al clima e alle condizioni atmosferiche, a decidere quale varietà crescerà meglio, quale più debole lascerà spazio alle altre, quale prolifererà e darà il migliore raccolto.

Un "*test su strada*" lo abbiamo fatto ieri a Palermo presso il bistro Bioesserì. La miscela di semi in questione – giusto per saperlo – è commercializzata da Molini Quaglia con il nome di "*Evolutiva*".

Maestro cerimoniere, lo chef pizzaiolo **Corrado Scaglione** del locale Enosteria Lipen, in Brianza, insieme agli chef di casa **Alessio Marchese** e **Fabio La Barbera**. I tre hanno sperimentato con questa stessa farina, ma tre impasti diversi, tre tipi di pizza mescolando gusti, sapori e ingredienti: una pizza "*Eoliana*" con pomodoro pelato, olive nere, filetti di alici siciliane e capperi di Salina; una pizza "*Sensazione*" con mozzarella di bufala, pomodoro del piennolo, basilico, lardo, aneto e cipolle fritte; e, infine, una pizza "*Nord-Sud*" con mozzarella fior di latte, tenerumi saltati, Gorgonzola DOP e pane fritto. In apertura, un cannolo di pasta di pizza frita ripieno con una tartara di ombrina; in chiusura una minibrioche con crema chantilly, nespole e cioccolato.

Come definirla se non una *cena moderna dal cuore antico*? Le pizze erano perfettamente preparate e lievitate, si vedano le foto. A reggere il "pane", i vini di Baglio di Pianetto: ottimamente coordinati il Viognier, che ha accompagnato il cannolo e la pizza eoliana, il Frappato di Noto, che ha accompagnato la pizza con il piennolo, il lardo e le cipolle ed anche la pizza al gorgonzola; in chiusura un Moscato bianco da dessert, il Ra'is Essenza sulla brioche.

**Bioesseri**

Via Giuseppe la Farina, 4

90141 Palermo PA

Tel. 091.7657142

---