

In evidenza

Il pane più buono è quello di Trapani. Parola di Gambero Rosso

di: Redazione

26 luglio 2020



Suli e ventu fa frumentu / Il (buon) frumento lo fa il sole e il vento /
proverbio siciliano.

È Trapani la città che, bagnata dal mare, baciata dal sole e battuta dai venti, si attesta come miglior riferimento d'Italia nell'arte della panificazione. Realizzato interamente in Sicilia, con i suoi grani, le sue erbe, i suoi frutti, i suoi aromi, il suo pane non teme confronti.

La tradizione isolana ha finalmente trovato importanti riconoscimenti: due i premi assegnati da Gambero Rosso in occasione della seconda edizione della guida **Pane & Panettieri d'Italia 2020**:

- il premio **"Pane dell'anno"** a Pietro Cardillo del panificio **'A Maida**;
- i **"Tre Pani"** (così come i Tre Bicchieri per il vino), il massimo premio per la stessa guida, al panificio di **Peppe Martinez**.

Entrambi, caso piuttosto insolito, sono stati assegnati a due diversi forni del centro di Trapani. La valutazione sul pane dei due forni è avvenuta sui parametri di aspetto, composizione, risultato finale, caratteristiche, durevolezza e conservazione. Ed ecco cosa abbiamo scoperto.



La guida *Pane & Panettieri d'Italia* di Gambero Rosso

Pietro Cardillo del panificio 'A Maida (Corso Piersanti Mattarella, 10 – Trapani), giovane e in attività da poco più di un anno, ha confezionato una progressione folgorante nell'offerta del suo panificio. La cosa non stupisca più di tanto, Pietro ha svolto una importante gavetta, anche nelle cucine, presso Niko Romito e presso Eataly Roma. Pietro, unico in Italia ad essere premiato nel 2020 come "*Pane dell'anno*", ha superato la concorrenza con un filone aromatizzato al finocchietto selvatico, mandorle tostate e uvetta. È stato realizzato con una farina di grano tenero macinata a pietra (una tipo 1 che contiene un buon quantitativo di crusca e di germe del grano), lievitato con lievito madre vivo. L'aromatizzazione è avvenuta con finocchietto selvatico raccolto nelle campagne sotto Erice, mandorla pizzuta dolce di Avola tostata e uva passa di zibibbo di Pantelleria. Noi lo abbiamo assaggiato e ci congratuliamo con Cardillo per il risultato. Nella descrizione della guida: "*...una spremuta di Sicilia da assaporare fetta dopo fetta*". Non dubitiamo che il percorso sarà in futuro ancora più luminoso e rivolto alla Sicilia e ai suoi eccellenti grani.

Peppe Martinez (via Salemi, 45 – Trapani), invece, conquista con il suo panificio i **Tre Pani**, il massimo premio in guida assegnato ai forni d'Italia che dimostrano attenzione in ogni passaggio della panificazione, dalla lievitazione alla cottura, e che seguono interamente la filiera.



Peppe Martinez nella scheda della guida

Peppe è uno degli uomini chiave della rinascita delle varietà antiche siciliane, un panificatore tradizionale conoscitore della lavorazione delle farine e delle tecniche trapanesi. La sua storia nasce in famiglia e risale ai primi del '900. L'attenzione è applicata su tutta la produzione, dal grano – con frequente utilizzo di frumento fornito dai mulini locali come le farine di Filippo Drago di Molini Del Ponte di Castelvetrano (Tp) – importante il lavoro di approfondimento sul lievito madre, sulle paste acide e sui cicli di lievitazione. Tra i pani che si possono trovare al forno, Tumminia, Perciasacchi, Russello, Cappelli, Bidi, Margherito, ma anche di farro, avena, miglio, segale e orzo. Anche le forme del pane stesso evidenziano un intimo lavoro artigianale.

'A Maida

Corso Piersanti Mattarella, 10 – 91100 Trapani

www.facebook.com/panificioamaida

Panificio Martinez

Via Salemi 45 – 91100 Trapani

www.peppemartinez.it

www.facebook.com/panificiomartinez.trapani

Photogallery 'A Maida:

Photogallery Peppe Martinez: