

In evidenza

Storie di pasta, storie di Palermo, in black

di: Caterina Lo Casto

25 gennaio 2021



E' un grosso errore pensare che in cottura una pasta artigianale di qualità non si debba minimamente rompere". Mimmo Giglio

Mimmo Giglio è un imprenditore non comune. Laureato in giurisprudenza, in forza ai servizi legali delle Ferrovie dello Stato a Torino, ha lasciato il "posto sicuro" per tornare a Palermo e occuparsi di pasta.

Oggi il suo pastificio è tra i più noti del capoluogo siciliano. Per la produzione utilizza farine siciliane di alta qualità e presse continue con trafile in bronzo. Particolari le produzioni che prevedono l'uso del grano duro integrale *Percisacchi*; così come quelle con l'aggiunta di spezie e aromi quali agrumi, cacao o nero di seppia. Noto è anche la pasta fresca ripiena, tra le specialità quelle farcite con aragosta, melanzane, o ancora pere, pecorino e zenzero. Non da meno gli gnocchi di patate verdi o alla zucca rossa.



L'arte del fare pasta l'ha appresa in Emilia, dove ha trascorso alcuni anni collaborando con Italtel, un'azienda leader nella costruzione di macchine per la produzione di pasta alimentare di alta qualità. Ma adesso è solo pasta di Sicilia, con tutti i crismi. Le farine scelte sono di grano duro siciliano, prodotto tra Campofiorito e Prizzi, blend di Duilio, Iride e Simeto, fornite da Molini del Ponte della famiglia Drago di Castelvetro (Tp). Niente conservanti e la *shelf life* è inesorabilmente breve (due gloriosi giorni), indicata in una etichetta finalmente chiara.

I formati sono più di 40, tra le classiche e le ripiene. Poi, i sughi d'abbinare, in vendita al banco del pastificio, con la possibilità che si incontrino terra e mare.



Tonnarelli al nero di seppia

La nostra scelta è ricaduta sui tonnarelli e sul sugo al nero di seppia, un po' per sfida, un po' perché la misteriosa semplicità della crema bruna di mare affascina come poco altro. Ideale la sapidità della seppia insieme alla pasta lunga e spessa che si fonde, ma non si confonde mai, con il sugo. Il grano siciliano ha una forte identità e un gusto asciutto di sole.

Ma non è finita qui. Il progetto GiglioLab, Pasta, Social Work & more, inaugurato il 30 aprile 2018 da Giuseppe Giglio, è davvero singolare. Attiene alla produzione artigianale di pasta secca trafilata al bronzo dentro un laboratorio presso il carcere dell'Ucciardone e sulla quale lavorano 5 ragazzi detenuti. La scelta dei grani per Pasta Ucciardone è ovviamente decisiva, la miscela della casa per il prodotto base e la farina Perciasacchi in purezza per i formati integrali.

Il vino



Per l'abbinamento abbiamo scelto un vino di notevole carattere ed energia, il Trenta-Salmi 2016 di Fazio, casa vinicola in Erice (Tp). E' un Catarratto in purezza, uno dei principali vitigni autoctoni siciliani, vinificato con uve provenienti da un antico vigneto al "alberello greco", di fatto, un reperto archeologico della viticoltura isolana. La fermentazione avviene in barriques di media tostatura, la maturazione a contatto con i lieviti in acciaio e cemento. Il colore è giallo intenso con riflessi oro. Il naso è agrumato, con note di frutta bianca e tropicale, vaniglia e frutta secca. Al palato è intenso, nonostante un corpo lieve e aggraziato, sapido e incredibilmente persistente. Perfetto per la rotondità dei tonnarelli e le grazie del sugo al nero di seppia (scheda pdf).

Pasta Giglio

Via Cala n. 62/d

90133 Palermo

Tel. 091 326111

<https://www.pastagiglio.it>
