

Il mondo dei grani antichi siciliani con Antonella Scialdone e Molini del Ponte

scritto da Enzo Radunanza | 05/12/2017



La riscoperta di antiche coltivazioni, aromi e sapori dimenticati, un'insegnante di provata esperienza, un mugnaio giovane e appassionato, un viaggio nella Sicilia più autentica. Ingredienti di una serata presso il laboratorio La Pasta madre di Bologna.

Quando si parla di alimentazione, si richiamano spesso i concetti di genuinità, tracciabilità e ritorno alle antiche tradizioni come alternativa a una produzione industriale, diventata sconsiderata e poco attenta alla nostra salute, a vantaggio del profitto. Questi discorsi, tuttavia, restano parole vuote se non cambierà il nostro approccio al cibo, se non diamo il giusto valore alla qualità e se non si premia l'impegno di persone e aziende che hanno sposato la filosofia dell'artigianalità, della produzione etica, della biodiversità, del rispetto dei cicli naturali e della tradizione.

Una di queste persone è [Antonella Scialdone](#), scrittrice, esperta di panificazione con lievito naturale e docente in corsi per professionisti e appassionati che tiene in tutta Italia ed in particolare nella sua scuola a Bologna, in via Ferrarese, che ha chiamato - non a caso - [La Pasta Madre](#). La curiosità che Antonella nutre per l'arte bianca, è sostenuta da uno studio approfondito delle materie prime e delle tecniche di lavorazione nonché dalla continua ricerca dell'eccellenza, tanto negli ingredienti che nelle realtà produttive che li forniscono. Tra queste ultime sicuramente c'è [Molini del Ponte](#) di Filippo Drago, un'azienda con sede a Castelvetro Selinunte (TP) che si dedica alla molitura a pietra da quattro generazioni.

I grani antichi siciliani: storia e ricette

Proprio in collaborazione con **Molini del Ponte**, lo scorso 30 novembre presso il laboratorio La Pasta Madre, si è svolto l'interessante corso teorico-pratico "**I grani antichi siciliani**" in cui sono state preparate **tre ricette tipiche dell'isola** e si è scoperto l'affascinante e vasto mondo delle farine ottenute da tali grani.

La molitura di **grani autoctoni siciliani** non ibridati né geneticamente modificati come Russello, Bidi, Maiorca, Biancolilla, Perciasacchi e Tumminia è il fiore all'occhiello di **Molini del Ponte** il cui attuale titolare **Filippo Drago** ha il merito di aver recuperato e valorizzato queste varietà, evitando la loro estinzione e coinvolgendo anche gli agricoltori locali.

Sfincione palermitano, scacciata catanese e mattonella siciliana sono le **3 ricette** preparate sotto la guida attenta e rigorosa di **Antonella Scialdone**. Tre ore intense che hanno rappresentato molto più di un semplice corso di cucina anche grazie alla presenza del travolgente e preparato **Fabio Billeri**, in rappresentanza di Molini del Ponte. Billeri ha condotto gli allievi in un viaggio nel mondo delle farine integrali e delle numerose varietà di grani duri offerti dalla Sicilia, una terra dotata di un terreno e di un microclima siccitoso favorevole alla loro coltivazione.



Il mugnaio ha raccontato come, con l'avvento di grani più moderni e apparentemente più produttivi, tali tesori abbiano rischiato di scomparire se non fosse stato per l'impegno del genetista pugliese **Ugo De Cillis** che, dal 1929, ha guidato la **Stazione Sperimentale Consorziata di Granicoltura** di Caltagirone che ancora oggi provvede alla tutela di queste varietà. Tra informazioni più o meno tecniche ha citato anche la curiosa situazione della **Tumminia**, un grano biologico ricco di proteine utilizzato per il celebre **Pane nero di Castelvetrano**, presidio Slow food. Nonostante sia un prodotto totalmente naturale, viene considerato fuorilegge in base ad una normativa nazionale degli anni Settanta che l'ha cancellato. Per fortuna, si continua a coltivare grazie a un Registro parallelo della Regione Sicilia per il grano biologico, dando vita ad una delle farine migliori e portentose dal punto di vista nutrizionale.

Oggi **Molini del Ponte** è un'azienda ancorata allo spirito del passato ma proiettata nel futuro grazie alle moderne tecnologie che, miste agli antichi mulini in pietra, consentono di selezionare i chicchi di grano prima che vengano macinati e, successivamente, a spazzolarli per eliminare tutte le impurità che darebbero alla farina un odore pungente e un sapore amaro.

Esperienza multisensoriale per una serata d'altri tempi

Il corso è stato un'esperienza entusiasmante. Accarezzare i chicchi vitrei di questi grani, inebriarsi dei loro profumi intensi, lavorare farine dai colori brillanti e dalla consistenza sabbiosa ha dimostrato quanto la natura sia generosa quando viene rispettata.

Il numero ridotto di corsisti, gli spazi ampi e confortevoli e l'atmosfera serena ma professionale, hanno consentito ad **Antonella Scialdone** di condurre la lezione con rigore ed efficacia e ciascuno è riuscito a "creare" due panetti a base di farina Bidi, Russello e Perciasacchi da infornare a casa.



A fine serata, oltre a degustare le ricette cucinate, ai corsisti è stato regalato un pezzetto di pasta madre, un pacco di farina Tumminia di Molini del Ponte e una ricetta inedita di pasta fresca, in modo che ognuno potesse continuare a casa la sperimentazione con i grani antichi, non solo sui lievitati.

Per informazioni e prenotazioni dei corsi successivi, scrivere a mail@lapastamadre.net oppure telefonare al 320 7930845.