

Argomento: Baglio di Pianetto
[Link alla pagina web](#)

La versatilità della "Petra Evolutiva": serata "a 6 mani" da Bioesserì Palermo

(Fabio La Barbera e Alessio Marchese) di Stefania Petrotta, Palermo Si è tenuta al Bioesserì di Palermo una cena "a 6 mani" organizzata dai fratelli Saverio e Vittorio Borgia, proprietari del ristorante Bioesserì. Le mani sono quelle del loro chef Alessio Marchese, del pizzaiolo del Bioesserì Fabio La Barbera e del maestro pizzaiolo brianzolo Corrado Scaglione dell'Enosteria Lipen. "Organizziamo spesso serate come queste sia per promuovere il locale - racconta Vittorio -



sia per portare novità a Palermo. Crediamo infatti che il confronto tra i nostri ragazzi e altri professionisti del settore sia di arricchimento sia per loro che per la nostra clientela". Il pretesto è quello di presentare lo sfarinato "Petra Evolutiva" del Molino Quaglia e qui sta la storia. (Giuseppe Li Rosi) La racconta Giuseppe Li Rosi, presidente dell'Associazione Simenza - Cumpagnia Siciliana Sementi Contadine, con il piglio appassionato che ben gli conosciamo. "È una storia che nasce in Etiopia grazie all'iniziativa di Salvatore Ceccarelli per far fronte ad una situazione drammatica degli abitanti del luogo. Si tratta di una miscela di circa 2.000 sementi di grano tenero tra varietà ed incroci - che nulla c'entrano con gli Ogm - raccolte in tutto il bacino del Mediterraneo". Un piccolo tesoro che è stato portato ad Aleppo, in Siria, per essere studiato e che è dovuto "migrare" altrove quando 7 anni fa sono scoppiati i primi tafferugli di quella che oggi è la nota guerra siriana. Un simbolico parallelismo tra l'attuale fenomeno della migrazione umana che sta coinvolgendo tutti i paesi mediterranei e quello dell'alimento forse più intrinsecamente legato alla storia della nostra civiltà. (Corrado Scaglione) E una delle case che hanno accolto parte della miscela è proprio quella di Li Rosi il cui intento è quello di produrre un grano tenero siciliano biologico a tutti gli effetti: le sementi si mescolano e crescono nello stesso terreno ed è la Natura a selezionarne la varietà più resistenti. La qualità del grano muta di anno in anno e ciò non dipende solo dal territorio nel quale è stato coltivato e dalla tecnica di coltivazione, quanto dalle condizioni climatiche dalla semina alla mietitura, dando vita così ad una produzione resistente anche ad infestanti e malattie in una selezione che la migliora naturalmente. "La farina - continua Li Rosi - varia organoletticamente da produzione a produzione ed è

altamente versatile. L'enorme varietà di sementi, infatti, si presta sia alla lavorazione della pasticceria che alla panificazione e perfino alla produzione di pasta". Bioesserì ha dunque presentato la sua nuova linea di pizze evolutive, accompagnate dai vini dell'azienda **Baglio di Pianetto**, in una serata in cui la protagonista è stata, sì, la pizza ma soprattutto lo scambio creativo tra gli attori in cucina in un gioco di sperimentazioni tra nord e sud, mescolando gusti, sapori e profumi. Gli chef si sono divertiti a provare impasti diversi con questa farina creando delle pizze che parlassero di territorio esaltandone la materia prima. La degustazione è cominciata con la "Pizza Eoliana", con pomodoro pelato, olive nere, filetti di alici siciliane e cucunci di Salina, per arrivare alla "Da nord a sud", in cui la mozzarella fior di latte e i tenerumi incontrano il gorgonzola con l'apporto croccante del pane fritto. Poi uno dei cavalli di battaglia di Scaglione, la "Sensazione", in cui bufala e pomodoro del piennolo si sposano col lardo, l'aneto e la cipolla frita. Prova della decantata versatilità della farina ci proviene dal piccolo benvenuto: un delizioso cannolo di sottilissima pasta di pizza frita ripieno di tartare di ombrina e cosperso di pomodorini confit e una convincente salsa verde rivisitata al limone. Una serata di buon cibo, dunque, il cui vero messaggio è stata la trasmissione agli ospiti del valore di una filiera virtuosa nella quale agricoltore, trasformatore e cuoco/pizzaiolo sono indissolubilmente legati in un'esperienza che esalta e rispetta la terra e i suoi frutti.