

Molino Ferrara: semole, farine e pasta di grani antichi siciliani

mercoledì, 14 luglio 2021

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

A fine giugno, durante la mia permanenza in Sicilia, ho visitato l'Azienda **Molino Ferrara**. Ubicato nella zona industriale di San Cataldo Scalo (CL), dal 1926 rappresenta una realtà di spicco della produzione delle semole e delle farine macinate a pietra di grani antichi siciliani. Da diversi anni il molino è certificato in biologico.

Ho intervistato **Alessandro Ferrara**, che insieme al fratello **Carlo** gestisce l'Azienda di famiglia, portando avanti una tradizione ereditata dal padre **Liborio**. Ho avuto modo di rivolgere qualche domanda anche a , collaboratore ricerca e sviluppo, nonché responsabile del molino.

Il Molino Ferrara, che trasforma solo grano siciliano proveniente dai campi degli agricoltori locali, dal 2016 si è

arricchito di un laboratorio artigianale per la produzione della pasta secondo l'uso siciliano del XVII secolo. Durante la mia visita ho avuto il piacere di assistere alla produzione degli spaghetti: vi lascio immaginare il profumo che si è sprigionato, quel profumo tipico dei prodotti genuini della tradizione, eredità di un tempo lontano che dovremmo custodire gelosamente e tramandare alle generazioni future.

Ringrazio Alessandro Ferrara per la bella intervista concessa a **FtNews** , per l'accoglienza riservatami, per la generosità. Ho avuto modo di assaggiare la sua pasta e posso assicurarvi che è davvero squisita.

Ringrazio Luigi Bonsignore, Presidente della "Strada del vino e dei sapori della Valle dei Templi", per avermi fatto conoscere questa bella realtà che con sapienza coniuga modernità e tradizione nel rispetto della salute dei consumatori.

Chiunque volesse avere maggiori informazioni o fosse interessato ad acquistare i prodotti dei fratelli Alessandro e Carlo Ferrara può visitare il sito del Molino Ferrara al seguente link: <https://www.molinferrara.it/index.html>

Sig. Ferrara, ci racconti pure la storia dell'Azienda di famiglia. Quando è nato il Molino Ferrara?

Il Molino Ferrara è nato come azienda familiare nel 1926, ma si è legato alla storia della nostra famiglia nel 1958, quando mio padre Liborio ha deciso di acquistarlo. Con dedizione ha portato avanti l'attività fino al 2000, quando è venuto a mancare. È stato lui a consolidare questa realtà, che oggi gestisco insieme a mio fratello Carlo. Da mio padre abbiamo ereditato la passione per il grano e per l'artigianato alimentare di altissima qualità e oggi cerchiamo di portare avanti i suoi insegnamenti. Abbiamo fatto nostro il motto "Passione per l'eccellenza". Nel 2008 è stato installato un molino a pietra naturale La Ferté, un progetto che ho curato personalmente. Il nostro molino, che da diversi anni è certificato in biologico e molisce a pietra i grani antichi siciliani, trasforma esclusivamente grano siciliano proveniente dai campi degli agricoltori locali. Il molino a pietra ci ha consentito di ampliare la scelta dei clienti e fornire farine realmente integrali e dalle pregiate caratteristiche organolettiche.

Lei ha parlato di grani antichi locali, che ultimamente stanno tornando di moda, se così si può dire. Quali realtà ci sono dietro la riscoperta dei grani antichi siciliani? Quali sono e quali proprietà hanno i grani antichi?

I grani antichi siciliani sono tutte quelle varietà che esistono da oltre un secolo e che venivano coltivate prima dell'avvento dei nuovi grani. Oggi si stanno riscoprendo grazie al lavoro della Stazione Sperimentale Consorziata di Granicoltura di Caltagirone e di coltivatori e molini che credono nella riscoperta dei tesori agroalimentari della nostra terra. Le vecchie varietà si sono adattate al clima di oggi e sono leggermente diverse da quelle di qualche secolo fa, ma conservano delle peculiarità che li rendono preziosi. Le vecchie varietà sono più robuste e soffocano le erbe infestanti rubandogli la luce del sole, possono essere coltivate con facilità in assenza di chimica e questo ci permette di ottenere prodotti privi di pesticidi e residui di metalli che rendono più salubri i trasformati, infatti si prestano alla coltivazione in biologico e in naturale con risultati eccellenti, ma con rese minori. Questo è il motivo per cui hanno un costo maggiore.

La Sicilia ha un numero cospicuo di grani antichi...

La Sicilia è la regione d'Italia che presenta la maggiore varietà di microclimi e tipologie di suolo. Come un piccolo continente, racchiude tutte le caratteristiche ambientali del bacino del Mediterraneo. Proprio queste particolari condizioni climatiche hanno permesso il diffondersi di numerose varietà di frumento: se ne contano oltre cinquanta,

per la maggior parte duri e semiduri e pochi teneri, tutti con caratteristiche eterogenee che rappresentano un parte di pregio del patrimonio della biodiversità agroalimentare siciliana.

Oggi sempre più persone cercano di puntare sul recupero dei grani antichi. Perché, secondo lei?

Esigenze legate al gusto e alla riscoperta della tradizione e dei suoi prodotti hanno portato alcuni agricoltori, molitori e trasformatori al recupero delle antiche varietà di grani, dei molini a pietra e delle antiche ricette, per offrire ai consumatori prodotti della tradizione fedeli ai sapori di una volta.

Quali grani antichi lavorate?

Nel nostro mulino sono disponibili le farine molite a pietra di Grani Antichi Siciliani delle popolazioni Timilia, Russello, Perciasacchi, Senatore Cappelli, Maiorca. Ogni giorno cerchiamo di aumentare l'offerta di varietà autoctone. Abbiamo scelto e selezioniamo le migliori popolazioni per la produzione di pasta. Il grano antico siciliano rappresenta una scelta di qualità, di territorio e di tradizione per preservare la biodiversità autoctona e alimentare e per permettere un'agricoltura ecosostenibile, temi a noi molto cari.

A proposito di pasta, quando è nato il vostro pastificio?

Il progetto del pastificio biologico è nato cinque anni fa con l'idea di produrre una pasta che avesse le stesse caratteristiche qualitative di quelle che si producevano una volta in Sicilia. Ogni fase della produzione è stata analizzata e studiata per ottenere un risultato unico e di eccellenza.

Liborio Ferrara

Quali sono le caratteristiche della vostra pasta?

La nostra pasta è fatta esclusivamente con grani duri siciliani e grani antichi siciliani privi di pesticidi, naturali e biologici, che analizziamo in azienda e selezioniamo per la loro qualità. Le nostre semole sono ottenute da macinazione a cilindri che rispetta il chicco di grano e permette la produzione di prodotti di qualità non alterati nelle loro fondamentali caratteristiche organolettiche. I semolati integrali sono ottenuti dalla macinazione a pietra naturale La Fertè, garanzia di qualità per la sua durezza che permette di non avere la presenza delle farine di residui da sfaldamento della pietra. La macinazione a pietra rispetta il chicco non surriscaldandolo e permette di ottenere un prodotto naturalmente integro. È trafilata al bronzo e impastata con acqua alcalina, che la rende ancora più digeribile e non altera il gusto della semola. Una fase importantissima del processo di produzione della pasta secca è quello dell'essiccazione. In questa fase la pasta perde lentamente la sua umidità. L'essiccazione è composta da cicli divisi in diverse fasi, che variano a seconda del formato, a temperature che non superano i 42° e un tasso di umidità elevato che permette all'acqua di evaporare lentamente per circa 40 o 70 ore, a seconda delle esigenze del mercato. Portata a termine l'essiccazione, la pasta viene trasferita nella zona confezionamento, dove ogni pacco viene confezionato e controllato da un operatore. Viene etichettata, inscatolata e immagazzinata a temperatura controllata.

Avete quattro linee di pasta: la blu, la verde, la nera e la rossa. Ci parli pure delle caratteristiche di ognuna...

La Linea Blu - pasta artigianale di grani siciliani ha un gusto delicato e gradevole. È fatta con semola a spigolo vivo di grani duri siciliani. Il prodotto che ne risulta ha caratteristiche qualitative superiori. Ha un ottimo sapore. Si tratta della linea di pasta di alta qualità prodotta con semole siciliane selezionate dal Molino Ferrara per le caratteristiche tecnologiche superiori. Per la semola della linea blu selezioniamo grani coltivati in Sicilia da agricoltori fidati che vengono analizzati all'acquisto e miscelati per garantire in molitura delle semole dalle caratteristiche omogenee che permettono di produrre una pasta di altissima qualità. Si tratta di varietà moderne che nelle colline siciliane trovano terreni e temperature ideali per crescere in modo ottimale e garantire l'assenza di micotossine.

La Linea Verde - pasta artigianale di grano antico siciliano è una pasta dal gusto delicato e gradevole, fatta con semola

di grano duro antico (popolazioni monovarietalità: Perciasacchi e Russello) da macinazione a cilindri non intensiva che rispetta il chicco. La linea verde si rivolge ad un pubblico amante della pasta e attento anche alla salute. Grazie al basso "indice glutinico", risulta essere maggiormente digeribile e non causa il senso di pesantezza provocato dalle paste comuni. È ottima per gli intolleranti ai cereali, ma sconsigliata ai celiaci. I grani antichi hanno caratteristiche di allergenicità che li rendono più compatibili con la dieta umana. Coltivati in naturale o biologico, non presentano residui chimici di sorta. Eseguiamo periodicamente esami multiresiduali a campione per garantire la qualità dei prodotti.

La Linea Nera comprende pasta artigianale integrale di grano antico siciliano monovarietale (Timilia, Russello, Perciasacchi, Farro) biologico o naturale. Si tratta di una pasta dal gusto deciso e gradevole, consigliata anche ai diabetici, in quanto la presenza della crusca non permette il picco glicemico. Grazie al basso "indice glutinico", anche la pasta della linea nera risulta più digeribile e può essere consumata dagli intolleranti al glutine, ma non dai celiaci.

La Linea Rossa, invece, comprende pasta artigianale di fior di semola siciliana dal gusto delicato e gradevole di mandorla, pistacchio, lenticchie rosse e cece. Alla semola di grano duro a macinazione non intensiva, infatti, viene aggiunta una percentuale di farine di mandorle siciliane, di pistacchi siciliani, di lenticchie rosse e di ceci. La pasta della linea rossa è un prodotto innovativo che ha un ottimo sapore: l'aroma aggiunge inaspettate emozioni di gusto, esaltando l'unione con sughi e ragù, sia di carne che di verdure.

Tutte le nostre linee si rivolgono ad una ristorazione attenta alla qualità dei prodotti e della materia prima, trattandosi di una pasta artigianale di qualità elevata con caratteristiche di produzione che la rendono un prodotto di pregio.

Cosa si augura per il futuro dell'Azienda?

Mi auguro di poter aumentare il fatturato, incrementando il lavoro per il nostro territorio, per il quale vorremmo fare sempre di più. Gran parte della produzione del mulino vorrei dedicarla alla pastificazione nel pastificio. Inoltre, mi auguro continueremo ad essere sempre attenti non solo al fattore salutistico, ma anche a quello ambientale, perché vogliamo lasciare in eredità ai nostri figli un mondo migliore. I processi di produzione non possono prescindere dall'etica e dal rispetto del mondo in cui viviamo. Creare un prodotto di qualità è come stringere un patto con i consumatori, ai quali garantiamo il massimo che ci si possa aspettare da un'azienda che si impegna seriamente a garantire degli standard elevati che non si fermano solamente al prodotto, ma proseguono nell'impegno reale per migliorare l'ecosostenibilità aziendale, tutelare la biodiversità e innovare la tradizione.