

Calabria e Sicilia insieme per guardare lontano: un'unione che si fa portavoce di un Sud operoso e dinamico



Una nuova storia pronta a fare il giro del mondo, raccontando un pezzo del nostro Sud operoso, dinamico e profondamente connesso con la madre terra. È la storia dell'incontro tra un pane fatto come una volta, il Pane Brunetto, secondo un'antica ricetta calabrese recuperata dall'azienda agricola Mulinum, e la Mandorla di Avola, una delle produzioni più riconosciute della tradizione agroalimentare siciliana. Due territori, due comunità, due prodotti identitari che si uniscono dando vita a una combinazione inedita.

La presentazione di "Pane Brunetto Mulinum con Mandorla di Avola" si è svolta proprio nel luogo in cui questa storia prende forma ogni giorno: la sede di Mulinum a San Floro, dove il grano viene coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica, recuperando varietà locali, e trasformato in farine integrali attraverso la macinazione a pietra. L'idea di unire il Pane Brunetto, che si contraddistingue per il suo colore ambrato e le sue proprietà salutari, alla Mandorla di Avola nasce dalla volontà di esaltare la bontà di due prodotti d'eccellenza e dal sapore antico, portandoli però dentro una dimensione innovativa. Un incontro gastronomico che rappresenta una nuova sperimentazione per entrambe le realtà.

A raccontarlo è stato Stefano Caccavari, titolare di Mulinum, durante l'incontro coordinato da Marisa Bellino, socia Mulinum e referente per le relazioni con la Sicilia.

«Quando il nostro progetto è partito siamo stati tra i primi in Calabria a parlare di grani antichi e solo oggi, a distanza di 10 anni, si parla di pani funzionali. Ora abbiamo scelto di accompagnare il nostro pane biologico, naturale e integrale con le mandorle di Avola, sperimentandone un abbinamento nuovo. Dopo la degustazione di oggi, il Brunetto Mulinum con le mandorle di Avola è disponibile per la vendita e sta già raccogliendo l'interesse dei nostri clienti, come dimostrano le numerose prenotazioni online arrivate in queste ore». E ha aggiunto: «Vogliamo creare innovazione nel mondo del pane attraverso l'unione di prodotti selezionati. Così il primo pane con... incontra le pregiate mandorle di Avola. Ed è solo il primo di una lunga serie. Ci impegneremo nella ricerca di aziende con i nostri stessi valori e visioni per creare nuovi pani che rispondano alle esigenze di mangiare sano».

Il valore della ricerca sta anche nella materia prima scelta. Fino ad oggi la Mandorla di Avola, sinonimo di una precisa identità siciliana (è stato provato che si tratta di una coltivazione che attecchisce solo nella parte sud-orientale dell'isola e, in particolare, nella fascia costiera e collinare che si sviluppa al di sotto dei Monti Iblei e arriva fino al mare), ha trovato uno dei suoi principali ambiti di valorizzazione nella confetteria e nella pasticceria, dove è apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche e per la riconoscibilità delle sue varietà, tra cui la forma elegante e raffinata. Il suo ingresso nel mondo del pane apre dunque una strada diversa, portando questo prodotto in un contesto nuovo.

«Per la prima volta il Consorzio si unisce a un'iniziativa in cui la mandorla viene utilizzata per fare del pane», ha raccontato Francesco Midolo, direttore dal 2025 del Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola.

«Una delle sue caratteristiche principali è quella di provenire da un guscio duro che conserva il seme e lo protegge da tutti gli agenti atmosferici e da tutte le muffe e batteri che provengono dall'esterno. Noi non utilizziamo i forni classici per l'asciugatura, ma utilizziamo il sole. Questo comporta che si ottiene un seme sano, naturalmente privo di tossine come l'aflatossina che si trova nella maggior parte della frutta secca. È una mandorla che contiene il triplo degli oli essenziali rispetto alle altre mandorle, e ciò la rende più aromatica e nutriente».

Una mandorla che ha conquistato anche tutte le famiglie reali d'Europa, che l'hanno scelta per i confetti dei ricevimenti nuziali.

Quello presentato, dunque, non è semplicemente un nuovo abbinamento gastronomico, bensì il tentativo di mettere in dialogo due prodotti che portano con sé una storia, un territorio e una precisa idea di agricoltura e di produzione.

Da una parte il grano Senatore Cappelli integrale, dall'altra la Mandorla di Avola. Un connubio che richiama direttamente i pilastri della dieta mediterranea. «Per il nostro organismo i benefici delle fibre sono legati al microbiota intestinale, oltre ad offrire un senso di sazietà. Con un uso regolare delle mandorle possiamo apportare benefici a livello lipidico, come gestire il colesterolo LDL, e aiutano a ridurre i rischi cardiovascolari», ha spiegato Filippo Floramo, biologo nutrizionista.

Indicazioni che diventano anche uno spunto per riflettere sulle scelte alimentari in un mondo sempre più sommerso dall'utilizzo di cibi ultraprocessati e sulla possibilità di tornare a riconoscere il valore delle materie prime e delle loro filiere.

A rappresentare simbolicamente le due comunità che hanno stretto questo patto sono stati i rispettivi sindaci. «Seppur

siamo un piccolo paese di 620 abitanti non ci sentiamo soli grazie al fatto che due realtà virtuose come Mulinum e Nido di Seta sono conosciute in tutto il mondo», ha detto Bruno Meta, sindaco di San Floro, facendo riferimento a una sorta di restituzione positiva che può arrivare sul territorio quando ci sono giovani, come Stefano Caccavari, che scelgono di restare e investire con caparbietà nella propria terra. Una scelta che nel novembre 2021 gli è valsa la nomina a Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana da parte del Presidente Sergio Mattarella.

Sul valore dello scambio tra territori si è soffermata il sindaco di Avola Rossana Cannata: «Due eccellenze che si incontrano e che sono simbolo di appartenenza che genera sviluppo per il territorio. Insieme racconteremo storie, persone, capacità e sarà un arricchimento sotto diversi aspetti. Questo prodotto è anche veicolo di messaggio di un impegno quotidiano di un Sud che fa con ingegno e talento, come ci restituisce la storia di Stefano, esempio per i giovani che vogliono scommettere nella loro terra».

C'è poi un altro elemento che entra nella storia del pane: l'acqua. Anche questa, infatti, porta con sé un'identità territoriale e può contribuire alle caratteristiche organolettiche del prodotto. «Anche se a San Floro abbiamo un acquedotto sicuro e controllato, sogniamo di avere una nostra fonte di acqua sorgiva che possa contribuire a identificare la nostra produzione», ha spiegato Caccavari, che ha affidato a Carmine Nigro, geologo e socio Mulinum, la ricerca di una sorgente che possa fornire una risorsa idrica di qualità all'azienda.

«L'intento è quello di utilizzare un'acqua particolarmente leggera, come sono le acque calabresi. Da un mese stiamo lavorando nella parte alta di San Floro e nelle zone limitrofe vocate per le risorse idriche – ha dichiarato Nigro -. Per il momento stiamo individuando le aree e successivamente andremo con della strumentazione specialistica di geofisica nelle aree

dove poter fare le captazioni».

Ad accogliere con entusiasmo l'iniziativa anche il parroco di San Floro, Gianluca Russo, che ha sottolineato l'importanza, al giorno d'oggi, di mettersi in gioco e ha poi richiamato il significato evangelico del pane come nutrimento per la vita eterna e della mandorla come simbolo di risurrezione.

Mulinum prosegue il percorso intrapreso nel 2016, seguendo la stessa scia: partire dalla terra, dalla memoria e da ciò che è stato recuperato per provare a costruire qualcosa di nuovo.

«Per proteggere il mio territorio ho deciso di coltivarlo e il frutto del lavoro è un prodotto da offrire alla comunità, sempre con l'idea di esplorare nuovi territori e mercati», ha concluso Caccavari.

È da qui che parte il nuovo viaggio del Pane Brunetto con Mandorla di Avola, che racconta il Sud non soltanto attraverso ciò che conserva, ma anche attraverso ciò che è ancora capace di inventare.