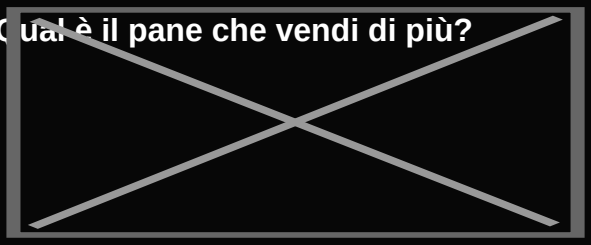
La Boutique del Pane è da seguire

bread-3471667-640-33b567df

La Boutique del Pane dei **Cannata**, a Messina, è di certo un locale da seguire. I **Cannata** fanno pane, a **Messina**, dagli anni ‘60. Un mestiere tramandato di padre in figlio, ma è stato **Tommaso** a farsi, fin da bambino, la fatidica domanda: cosa ci sarà dentro quei sacchi di farina? Banalissima forse ma non certo scontata, quanto meno fino a solo una decina di anni fa. “Quando ho iniziato mi prendevano per pazzo. Alla ricerca di profumi e sapori genuini ho iniziato un percorso fatto di esperienze con gli agricoltori, con il grano macinato a pietra, e ho scoperto sapori diversi e dimenticati. Sono stato tra i soci fondatori di Simenza, abbiamo coinvolto l’università di Catania, giornalisti e legislatori, c’era l’esigenza di fare gruppo. La Sicilia ha una biodiversità incredibile, 53 tipi di grani duri e il 25% della biodiversità europea”.

Che grani locali usi?
Il Russello, il Maiorca, il miscuglio evolutivo nato da 2000 tipi diversi di grani portati dalla Siria. Danno una farina eccezionale. Il panificatore è proprio come uno chef, che quando lavora in cucina attinge ai prodotti del territorio, il quale ti dà il prodotto con i suoi profumi, mentre grazie alle analisi di laboratorio conosci le caratteristiche e puoi scegliere i grani più adatti alle tue lavorazioni.

Qual è il pane che vendi di più?



A Messina per tradizione piacciono i formati piccoli, a Milano (dove Cannata nel 2018 ha aperto un panetteria, ndr) quelli più grandi perché non si compra tutti i giorni. I più venduti sono quelli integrali macinati a pietra, con grani locali che garantiamo coltivati con metodi biologici e senza glifosato. Per tutte le lavorazioni utilizziamo il nostro lievito madre, Turi, lo stesso utilizzato fin dagli anni Sessanta da mio padre Salvatore. La Boutique del pane è un tipico panificio di passaggio ma c’è gente che viene anche da lontano, grazie al passa parola. Occorre comunicare la propria proposta anche tramite i social, far conoscere la propria filosofia e far capire

che si lavorano prodotti sani. Il fornitore oggi deve diventare un punto di riferimento che garantisce la qualità e la salubrità del prodotto.

E ora?
I progetti sono tanti. Chiusa l’esperienza della Sicilian Bakery in corso Indipendenza a Milano, trasformata con l’entrata di nuovi soci ne I Compari, un locale di street food dove si continua però a panificare, c’è la voglia di continuare. Con altri Compari ma anche con un nuovo panificio, a Milano probabilmente ma chissà. Perché la passione per il pane è forte, e una volta scoperto cosa c’è in quel sacco di farina non è più possibile tornare indietro.

Grani antichi, approccio moderno