

Newsletter Ecograppo Italia – F.lli Vescera s.r.l.



Buongiorno Signor Vescera, in quale campo delle produzioni biologiche opera la sua azienda?

La nostra azienda, F.lli Vescera s.r.l., opera nel settore della panificazione e dei prodotti da forno;

A cosa è dovuta questa scelta?

In effetti, tra i tanti, sono essenzialmente due i motivi che ci hanno indotto a questa scelta:

Il primo certamente etico, in quanto siamo convinti che il pane biologico è ricco di proteine, minerali e proprietà antiossidanti frutto di uno stoccaggio mirato alla conservazione delle qualità nutritive dei grani coltivati senza l'utilizzo di pesticidi e altre alchimie tendenti ad alterarne la produzione; pertanto si rispetta l'ambiente con prodotti naturali e privi di OGM e non si sfruttano i terreni in modo intensivo, insomma chi produce biologico fa ricerca, innovazione e soprattutto ottiene un prodotto sano e buono, conservando l'ecosistema naturale dell'ambiente.

Il secondo ispirato "alla tradizione abbinata allo studio e alla ricerca", in quanto la nostra azienda nel rispetto della tradizione di famiglia (panificatori sin dal 1890), produce pani tipici e prodotti tipici da forno cotti nel forno a pietra, attenta soprattutto all'uso di grani "a monte della molitura" cioè dire scegliendo di utilizzare esclusivamente "Grani Siciliani", convinta del fatto che è lì che risiede il punto di forza della panificazione di qualità. Atteso ciò, a parte la normale produzione di pane convenzionale, inizia un percorso di studio e di ricerca sui grani del territorio (i campi Leontinoi coltivati dalle prime colonie Greche della Sicilia) e quindi il recupero di diverse varietà di grani antichi come il "russello, tumminia, margarito"; ci si rende conto che l'unicità dei profumi e dei sapori di questi grani avrebbe riscontrato il consenso dei consumatori e quindi inizia un percorso molto importante per l'azienda: la valorizzazione dei grani antichi biologici attraverso la creazione di pani monovarietalità, caratterizzati da sapori e profumi unici riconducibili quindi solo a uno specifico tipo di grano; Inoltre, stiamo seminando e utilizzando grani prodotti a: Pantelleria, Ustica, Eolie, Enna, Palermo ecc., convinti che panificando le diverse varietà di grani attuali e grani antichi prodotti in Sicilia, grazie alle diverse condizioni pedoclimatiche, si possa far sentire ai consumatori profumi e sapori diversi tra loro, insomma un percorso che veda sia la biodiversità che i profumi "protagonisti";

In poche parole saprebbe descriverci le peculiarità del pane e degli altri prodotti che produce?

Beh, poche parole non bastano proprio. Comunque oggi proverò a parlarvi del pane di tumminia e di alcuni prodotti da forno:

Il PANE DI TUMMINIA è ottenuto utilizzando semola integrale è il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro in mulini con mole di pietra. Lo sfregamento delle pietre sui chicchi di grano consente di amalgamare la parte amidacea con quella lipidica contenuta nel germe, dando un prodotto finale ricco di enzimi e vitamine; come lievito, la pasta acida (un impasto di farina ed acqua lasciato fermentare, senza aggiunta di lieviti); cotto in forno di pietra a legna. L'uso della

pasta acida, nel processo di panificazione, richiede tempi di fermentazione più lunghi, ma permette di ottenere pane con caratteristiche organolettiche percepibili (profumo e sapori particolari). In particolare: formazione di composti organici (grazie ai batteri lattici), durante la fermentazione e la cottura che danno sapore e profumo caratteristico; alveolatura fine e regolare dovuta alla lenta e graduale formazione di Co2 durante la lievitazione; maggiore digeribilità: la fermentazione lenta infatti consente la formazione di molecole più semplici; tempi più lunghi di conservazione (l'acidità dell'impasto contrasta lo sviluppo di muffe e rallenta il fenomeno del rafferimento).

Oltremodo sono importanti i suoi aspetti nutrizionali e salutistici in quanto il pane, ottenuto da semola rimacinata integrale di grano duro, presenta un contenuto di sostanze antiossidanti superiore a quello ottenuto dalle uve rosse, considerato il prodotto di riferimento per la capacità antiossidante e presenta, altresì, un contenuto di fibra alimentare doppio rispetto alla semola rimacinata. E' noto che la fibra oggi è consigliabile per la prevenzione delle malattie coronariche e dei tumori; Il contenuto in carotenoidi, tocoferoli, flavonoidi e fitati è nettamente superiore rispetto agli altri prodotti di macinazione del frumento, in conseguenza della maggiore localizzazione e concentrazione nella parte esterna della cariosside;

I prodotti da forno, anzi alcuni dei nostri tanti prodotti da forno: sia Le Impanate o Cudduruni, "Eccellenze della nostra produzione", che le nostre Pizze "Straordinarie prelibatezze della nostra gastronomia tipica", raccontano, con le ricette di una volta, le tradizioni alimentari, l'eccezionale gastronomia del territorio; vengono realizzate con una particolare caratteristica della lavorazione dell'impasto della farina, con le sapienti dosi dei vari formaggi, verdure, ecc, fino ad ottenere dei prodotti unici nel suo genere che certamente riescono ad esprimere delle sensazioni particolarmente coinvolgenti all'approccio Gusto-Olfattivo e ben abbinabili alla dieta mediterranea;

Qual è l'identikit del suo cliente tipo?

Persone attente all'ambiente, coscienti di voler mangiare cibi sani, consapevoli della valenza dei prodotti che utilizzano le risorse del nostro territorio, convinti della bontà delle nostre tradizioni alimentari;

Per finire saprebbe con tre aggettivi descrivere l'agricoltura biologica?

Innovativa, Stimolante, Coinvolgente così come le persone che compongono la nostra azienda, mia moglie Marinella, i miei figli Mattia, Jacopo e William e tutti i nostri collaboratori, senza i quali tutto ciò ben difficilmente si sarebbe potuto ottenere.