



Cuggiono (Milano). Antonio Martino, 36 anni. Siciliano, erede di una famiglia di panificatori, è agronomo, maestro panificatore, docente di arte panaria alla Cescot e direttore dell'azienda biologica Podere Pereto a Siena. Nel 2012 ha creato a Siena la "Scuola di farina".

IVANA PALOMBELLA / PRESSE

Antonio Lamberto
MARTINO

**SONO "BONO"
COME IL PANE**



LE RICETTE DI
BAKE OFF ITALIA
dolci in forno

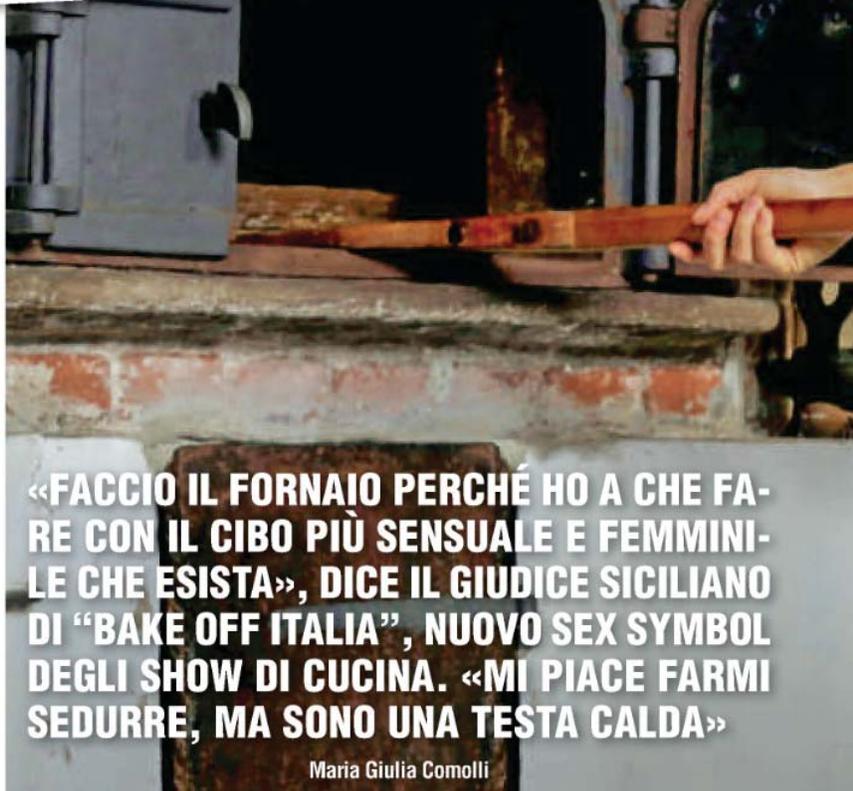
I giudici e la conduttrice di "Bake Off Italia": da sin., Ernst Knam, Benedetta Parodi, Cielia d'Onofrio e Martino. Le ricette dello show sono in edicola con "Chi" ogni settimana raccolte nei volumi "Bake Off Italia - Dolci in forno" (€ 5,99 oltre alla rivista).

MILANO - SETTEMBRE

Aver aperto una "scuola di farina" è una di quelle voci che nel curriculum incuriosisce parecchio. Fare di mestiere il "fornaio" (in realtà è ben di più) ed essere bello da fare invidia ad Antonio Banderas, che però informa solo per copione negli spot del Mulino Bianco, è un'altra delle qualità che rendono il maestro panificatore Antonio Lamberto Martino una delle più golose novità di *Bake Off Italia*. Il cooking show condotto da Benedetta Parodi è appena ripartito su *Real Time* e Martino è già diventato una star.

Domanda. Antonio, com'è arrivato a *Bake Off* e che senso ha una scuola di farina?

Risposta. «Nasco garzone e tappabuchi in servizio dai parenti panettieri. A furia di guardare e correre di qua e di là ho imparato il mestiere. La scuola di farina, a Siena, l'ho creata perché il grano è la materia prima fondamentale, la prima che sia stata addomesticata nella nostra storia e che oggi troppi "specialisti" del settore non conoscono. A *Bake Off* sono arrivato a fare il giudice perché mi hanno cercato loro: io non ho la tv e >>>



«FACCIO IL FORNAIO PERCHÉ HO A CHE FARE CON IL CIBO PIÙ SENSUALE E FEMMINILE CHE ESISTA», DICE IL GIUDICE SICILIANO DI "BAKE OFF ITALIA", NUOVO SEX SYMBOLO DEGLI SHOW DI CUCINA. «MI PIACE FARMI SEDURRE, MA SONO UNA TESTA CALDA»

Maria Giulia Comolli



PROVATE LE MIE RICETTE

ENERGIA DI PANE

INGREDIENTI:

500 gr di farina tipo "1" di grani antichi, 350 ml di acqua, 20 gr di sale fino, 100 gr di lievito madre o 10 gr di lievito di birra, 30 gr di pistacchi spezzettati, 20 gr di semi di girasole, olio extravergine q.b.

PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua il lievito madre (o lievito di birra), lasciare fermo per circa 15'. Aggiungere, alternandole, farina e acqua, poi pistacchi, semi di girasole e sale. Finire d'impastare: risulterà un composto molto liquido. Ungere leggermente una cassetta in metallo da plumcake e versarvi dentro il composto, che dovrà superare di poco la metà della cassetta. Coprire con pellicola, mettere in forno con la luce accesa e attendere che l'impasto arrivi a circa 1/2 cm dal bordo. Levare la pellicola, infornare a 220° C per 10-15' e abbassare a 180° C per altri 25'. Rimettere su una griglia a forno spento e lasciar riposare fino a quando il forno non si sia raffreddato del tutto.

FOCACCIA MEDITERRANEA

INGREDIENTI

Per l'impasto: 350 gr di farina integrale, 20 gr di sale, 5 gr di zucchero, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 10 gr di lievito di birra, 210 ml d'acqua tiepida. Dopo averla stesa in teglia: 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 2 rametti di rosmarino o rosmarino già tritato, 30-40 gr di olive nere denocciolate e tagliate a rondelle, sale grosso per condire

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere farina e acqua alternandole, unire sale e zucchero. Fatta una palla, ungerla con olio, inserirvi l'impasto, coprire con una pellicola e lasciare per circa 90' nel forno a luce accesa. Stendere l'impasto su un ripiano, riporlo in una teglia precedentemente unta, rimetterlo in forno, coperto e con la luce accesa per 30', poi toglierlo e accendere il forno a 220° C. Creare con le dita delle fossette sulla focaccia e far lievitare un'ultima volta per 10'. Involare con l'olio, cospargere con sale grosso, rosmarino e olive, quindi infornare a 220° C per 5' e poi a 200° C per 15'.



Cuggiono (MI). Antonio Martino attualmente si divide tra Cuggiono (Milano) per "Bake Off Italia", Siena per le sue attività e Parigi per le consulenze ad alcuni ristoranti come tecnico della degustazione mediterranea. In alto, a sin., i tre giudici di "Bake Off Italia": Knam, d'Onofrio e Martino.

Mi divido
tra Parigi,
Siena
e Milano

>>> non conoscevo il programma, me l'hanno dovuto spiegare».

D. Poi si sarà fatto una cultura. E avrà scoperto che di show culinari ce n'è a bizzeffe.

R. «Certo, ed è comprensibile dato che amiamo tutti sfrenatamente stare a tavola».

D. Capelli selvaggi, fascino mediterraneo, il bell'Antonio Martino insidierà Antonio Banderas?

R. «Chi è che gliel'ha suggerita

questa domanda, la mia mamma? Comunque tenete presente che io, a differenza di Banderas, non parlo con le galline...».

D. C'è stato un altro celebre fornaio seduttore, Diego Abatantuono in *Fantozzi contro tutti*, anche se meno signorile di Banderas.

R. «Non mi paragono a nessuno, sono solo Antonio, quello a cui piace mangiare, stare con gli amici e... con le donne».

D. Panificare è roba da uomini?

R. «Nooo, tutto da donne. Penso alla sensualità del pane: crosta ruvida fuori e all'interno mollica morbida e umida, è tutto una metafora del maschile e del femminile che si completano, con la parte femminile che conta di più!».

D. E Antonio che cosa c'entra?

R. «C'entra perché mi piaccio molto le donne!».

D. Lo chef Simone Rugiati sostiene di cucinare per sedurre. Lei?

R. «Per essere sedotto. Solo che sono una testa calda e ho qualche difficoltà poi a gestire le cose...».

D. Più l'impasto o l'infomatura?

R. «Apprezzo sia i preliminari sia la conclusione, dentro e fuori di metafora!».

D. Benedetta Parodi in studio riesce ad arginare la sua malizia?

R. «Ogni tanto lei e gli altri mi frenano. E fanno anche bene». ●

PANETTIERI e "seduttori" famosi



Indimenticabile lo "sfilatino" di Diego Abatantuono in *"Fantozzi contro tutti"*.



Da Hollywood al Mulino Bianco, Antonio Banderas sforna frollini e cornetti.