



Panificio Lacava, tradizioni e antichi sapori dell'arte bianca pugliese

La storia del pane e di una famiglia, di un piccolo paese e della sua memoria: un soffio di farina che parte dal borgo di San Crispieri, in provincia di Taranto, e arriva sulle tavole di mezza Europa



Mimmo Lacava nel suo laboratorio (Foto © Malinda Sassu).

Non è da tutti condurre con successo un panificio in un **piccolo borgo** di poche anime ma ritrovarsi in negozio con un via vai di turisti che fanno la fila per accaparrarsi le famose *frise* salentine, taralli e pane tipico, fa capire l'importanza dell'arte bianca di **Cosimo Lacava**.

San Crisperi, il borgo pugliese e le sue tipicità

Trecento gli abitanti di un territorio caratterizzato da vigneti e uliveti distesi alle pendici della serra di Sant'Elia, uno dei colli più alti di tutta la Murgia tarantina. Il mare cristallino è poco distante e un bellissimo castello cinquecentesco domina la piazza principale: questa è la cornice che fa da sfondo al **Panificio Lacava** nel borgo di **San Crisperi**, piccola frazione del comune di **Faggiano** in provincia di **Taranto**.

Non ci si arriva per caso sin qui, eppure la fama dei prodotti da forno che raccontano la bellezza di questa parte di Puglia, dei suoi profumi e dei suoi sapori, ha valicato i confini regionali, arrivando a Roma e a Milano, in Svizzera come in Germania. Le attese per comprare il **pane con le olive** e le caratteristiche *pucce* al ritorno dal mare o a fine vacanza, sono una tappa obbligata se ci si trova nei dintorni di **San Crisperi**.

La visita al [forno di San Crisperi](#) è una di quelle piacevoli scoperte che sanno di genuino e di grani antichi, di sincerità come il pane che questo uomo caparbio sforna ogni giorno, di amore per un lavoro nobile ma estenuante che Cosimo, o Mimmo per gli amici, svolge con grande impegno

sin dalle primissime ore del mattino se non a notte fonda.

La sua storia e quella del suo panificio sono prima di tutto una storia di famiglia tramandata di madre in figlio, di passioni e artigianalità che diventano ingegno e creatività, anche a costo di enormi sacrifici. Un racconto che diventa la celebrazione della tradizione più pura, quella delle “mani in pasta” che sanno creare e dare forma al più antico degli alimenti: il pane.

Panificio Lacava Cosimo: storie di altri tempi, tra pucce e frise



Una frisa condita con pomodoro e pesce spada (Foto © Malinda Sassu).

La Marina Militare gli stava stretta, grande amore e rispetto per la divisa ma non pari alla passione a cui mamma Angela, prima di lui, aveva dato nel piccolo borgo pugliese. Nasce così la creatività e l'amore di Mimmo per l'artigianalità più pura.

Il forte legame con il territorio lo porta a selezionare personalmente le migliori materie prime: farina macinata a pietra e gesti ripetuti che mamma Angela ha perpetrato nel tempo, le lunghe lievitazioni e il forno da alimentare con la legna migliore perché anche il profumo del pane sappia di antico.

Varietà e varianti dei prodotti artigianali del Panificio Lacava

Nel piccolo forno prendono vita le **frise** che lo hanno reso celebre, il pane dei poveri ora tanto in

voga e divenuto straordinario **street food pugliese**: da quelle all'orzo alle tradizionali di grano, alle superbe **frisedde ai multicereali** che non si fa mai in tempo a ordinare che già spariscono dagli scaffali del piccolo e grazioso laboratorio a vista immerso tra gli ulivi della campagna circostante.

Straordinari i **taralli fatti a mano**: all'olio o al pepe, al finocchietto selvatico o alla cipolla, gustosissimi quelli al **vino primitivo**, così come le **intorchiate** alle mandorle (biscotti salati all'olio e vino decorati con mandorle secche) e i **torciglioni alle patate e rosmarino**.

Non mancano ovviamente le famose **pucce**, il tipico panino di semola salentino, dall'impasto morbido che ricorda la pizza e da farcire con tutto ciò che la fantasia può suggerire: rigorosamente alla "vampa" come è uso da queste parti, ovvero cotto nel forno a legna vicino alla fiamma viva.

La regina dello street food: tutta la bontà della *friseddha*



Alcuni prodotti del forno e la lavorazione delle frise ai multicereali (Foto © Malinda Sassu).

I prodotti del forno **Lacava di San Crispieri** nascono dalla migliore tradizione di Puglia, pani antichi che raccontano la propria storia e si incontrano con le ricette tipiche di questi luoghi, legandosi ad esse in maniera imprescindibile. Pane con il pomodoro e un filo d'olio, accompagnato da peperoni e melanzane, olive e formaggio.

La terra di Puglia è da sempre generosa a tavola, pur nella sua semplicità ma la regina incontrastata è lei, la **frisa** o **frisedda**. Ancor meglio, la **friseddha** per dirla alla salentina. A cavallo tra storia e leggenda, la sua presenza è certa sin dai tempi delle Crociate e adatta, proprio perché secca, alla lunga conservazione; tonda e croccante, semplicemente perfetta per le lunghe traversate in mare dai porti pugliesi alla Terra Santa.

Il pane dei Crociati è ora il più moderno dello street food da queste parti: un pane cotto due volte che, come racconta **Mimmo Lacava**, è lavorato a mano sino ad ottenere una forma tipica a tarallo. Una volta sfornato e ancora caldo, va tagliato a metà con uno spago e reinfornato per una perfetta asciugatura da ogni residuo d'acqua.

Una preparazione semplicissima che la vuole bagnata in acqua fredda e quindi condita: anticamente, la "sponzatura" avveniva con acqua di mare o nelle tipiche "capase" in terracotta. Un piatto povero che diventa oggi gourmet con le più diverse combinazioni in fatto di condimenti anche se la classica frisa al pomodoro, olive, olio e origano è ciò che di più mediterraneo e salutare si possa preferire.

L'artigianato nel futuro di famiglia: le mani che raccontano la Puglia nel mondo

Dal salato al dolce, il passo è breve: la tradizione delle campagne pugliesi rivive nella produzione artigianale di Mimmo Lacava con gli **scaunischi**, calzoncelli ripieni di frutta secca o marmellata, amaretti e paste di mandorla, con le **castagnette ricoperte di zucchero glassato** e impresiosite da un sottile profumo di cannella, per non parlare dei **maltagliati** e dei profumatissimi **tarallini dolci al vino e zucchero**: savoiardi e frollini ripieni ai fichi secchi (anche questi preparati in famiglia) completano un quadro di bontà rigorosamente fatte a mano.



Mimmo Lacava e la moglie Irene (Foto © Malinda Sassu).

Ogni prodotto di Mimmo è una celebrazione di arte antica e passione per il mangiare sano e genuino: una filosofia che condivide con il prezioso aiuto della moglie **Irene** e, recentemente, anche con i figli **Luana** e **Gabriele**. Con questi ultimi è in atto un nuovo percorso imprenditoriale e nuovi progetti: competenze diverse ma unico l'amore per il territorio trasmesso ai propri figli.

Il **successo delle vendite online** e le continue richieste spingono verso la ricerca di nuove combinazioni e varianti, senza dimenticare la tradizione e mantenendo sempre alta la qualità e la genuinità. Sapori unici e lavorazioni artigianali che rendono ancora più bella questa fetta d'Italia, un ricordo di sole e di mare, di vigneti e ulivi scelto ad occhi chiusi per una qualità senza compromessi, tutta Made in Puglia.

Panificio Lacava Cosimo

Via per San Crispieri 1 – Foggiano (Taranto)

Dalle 6:30 alle 13:30 e dalle 17 alle 20. **Chiuso la domenica**

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

30/07/2020

Autore

malinda-sassu