Oktoberfest Cefalù

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 19 Maggio 2014 10:45



Sono trascorsi solo due anni, da quando **Nino Drago** e la moglie **Tatiana** hanno aperto **Oktoberfest Cefalù**, guardacaso usando un nome che rievoca una famosa festa della birra tedesca. Originario di **San Mauro Castelverde**, un paesino madonita vicino **Cefalù**, **Nino** ha trascorso più di 20 anni in **Germania**, ma il lavoro lo ha portato anche in altri paesi europei, arricchendolo di una grande esperienza professionale, di vita e di lingue, infatti ne parla ben cinque! La sua professione è quasi sempre stata quella dell'imprenditore operante nel settore della ristorazione, in un mercato, quello nord europeo, e con una clientela ben diversa da quella che oggi frequenta il nuovo locale di **Cefalù,** questo, però, non gli ha impedito di introdurre in **Sicilia** il suo format, incontrando sin da subito il favore dei clienti.



Le parole d'ordine utilizzate da **Nino** sono principalmente due: territorio siciliano ed ovviamente birra tedesca. Per il territorio ha approfittato di alcuni amici e parenti delle zone limitrofe i quali gli forniscono, carni, salumi, formaggi e verdure quindi rigorosamente di produzione locale, cibi che costituiscono quasi il 100% degli ingredienti utilizzati in cucina. Per la birra artigianale ci si è ovviamente riferiti a quella tedesca, prodotta rispettando il famoso editto della purezza, quindi utilizzando solo orzo, luppolo, lievito e acqua, senza aromatizzazioni di sorta. Per realizzare ciò, **Nino** ha messo su un birrificio di tutto rispetto, con una discreta capacità produttiva, ma soprattutto con un risultato molto interessante grazie all'uso di ricette tedesche, producendo così delle birre semplici da bere, ma soddisfacenti al palato. Inoltre, la spillatura viene effettuata direttamente dai tini, grazie ad una serie di adeguate tubature che collegano la camera fredda con la sala. In sostanza, **Oktoberfest Cefalù** è una strana commistione Sicilia-Germania, molto apprezzata dai clienti probabilmente perchè in esso i comparti cibo e birra, e quindi i due territori, sono tenuti separati per poi, quando necessario, collaborare osmoticamente.

Pertanto, lo scorso **4 Maggio 2014**, sono andato a visitare l'**Oktoberfest Cefalù**, per toccare con mano e gustare col palato la sua cucina e le famose birre.



Nino, dopo avermi fatto girare il birrificio, mi ha fatto accomodare ad un tavolo e mi ha subito portato un superbo **tagliere di salumi e formaggi** locali. In esso, su tutto, spiccava la porchetta alla birra preparata da **Nino**, era sublime, aromatica e gustosa, ma anche il lardo e la pancetta locale, morbidi, si scioglievano in bocca, segno di buona alimentazione dei maiali, infine una nota leggermente affumicata ha completato il piatto, grazie ad un buonissimo speck tirolese che, insieme al prosciutto crudo di Parma erano gli unici elementi "stranieri" del piatto, quest'ultimo tra l'altro era molto dolce ed aromatico, indice di un'ottima qualità, anche se probabilmente avrebbe avuto bisogno di un leggero prolungamento di stagionatura. Sul tagliere troneggiavano due vasetti di marmellata, una di arance amare, molto buona, ottimamente bilanciata tra dolce e amaro, l'altro invece conteneva una composta a base di... pomodori verdi. Quest'ultima era una delle cose più buone che io abbia mangiato, era stata aromatizzata leggermente presumo con erbe e/o spezie. Entrambe le ricette sono appannaggio di **Tatiana**, forse retaggio delle sue origini slovacche?



Un'altra particolarità era costituita dal pane che accompagna i piatti, esso è di due tipologie: la prima è un normale, si fa per dire, pane di rimacinato, mentre il secondo viene preparato utilizzando le trebbie della birra, in modo da conferire all'impasto delle caratteristiche organolettiche particolari. Le trebbie sono il residuo della lavorazione della birra, esse sono costituite principalmente da malti e da altre parti non saccarificate, processo propedeutico ad accogliere i lieviti. Normalmente esse vengono gettate via, nonostante contengano una buona quantità di sostanze azotate, ma pochi grassi e minerali, ideali per l'uso come foraggio animale o anche come concime, ovviamente, possono anche avere un ruolo inserendole opportunamente in dolci e impasti vari.

A seguire ho mangiato anche il prosciutto porchettato, che avvolgeva con amore un pezzetto di succosa mozzarella di bufala, ingredienti che insieme costituivano gli **involtini di porchetta con mozzarella di bufala su ventaglio di pane croccante**.

Con i salumi, **Nino** mi ha abbinato una **Pils**, quindi una bassa fermentazione di circa 5 gradi alcolici, profumata e leggermente acidula, ottima per pulire la grassezza di quel piatto senza peraltro essere invadente.



Altro piatto caratteristico del locale è il **macco di fave**, che sulle **Madonie** si prepara con le fave fresche intere e non secche e passate. In questo caso il piatto era stato arricchito con qualche patatina, della pasta fresca perfettamente al dente ed infine profumato con delle erbe aromatiche.

Con il macco, **Nino** ha sfoderato una birra un po' più corposa, una **Weizen** ad alta fermentazione con 5 gradi alcolici dai freschi sentori di pera.

Arrivato alla sazietà, che mi ha impedito di continuare la cena e di assaggiare le famigerate carni madonite cucinate nel locale, ho scelto di continuare con altre due irrinunciabili birre, mi sono pertanto goduto una **Dunkel**, di nuovo a bassa fermentazione con 5 gradi alcolici, dal complesso gusto di mora, prugna, carruba, con un filo di tostatura e un amaro di sfondo che ricordava quello del caffè. Ho poi chiuso con una **San Salvador**, ancora a bassa fermentazione e coi soliti 5 gradi alcolici, che mostrava il suo doppio malto ed una vena di uva passa che mi ha permesso di chiudere in bellezza cena e recensione. Nel menu, sono presenti anche la **Helles**, la **Lemonella**, la **Barone Rosso**, altre birre prodotte in loco sempre disponibili, ma anche delle bevande a basso tenore alcolico ottenute dalla miscelazione di **Sprite**, o **Coca Cola**, con la **Helles** o la **Weizen**.

Nino ha anche una sua birra in bottiglia, in questo caso la **Helles**, a bassa fermentazione, che presto verrà affiancata dalla doppio malto, però per motivi burocratici, per la produzione ci si è rivolti direttamente in **Germania**, chi volesse la può comunque comprare da **Oktoberfest** e portarla a casa, oppure a sua volta rivenderla nel proprio locale.

In conclusione, **Oktoberfest Cefalù**, ha fatto indubbiamente centro, lasciando separate due culture, quella del cibo genuino e quella della birra, ma creando tra esse un punto di contatto solo quando serve, in un ambiente rustico ma accogliente è possibile mangiare bene con prodotti di **Sicilia**, respirando aria tedesca e bevendo birre

artigianali di **Germania**, spendendo circa **25 Euro**, impossibile consumare l'abbondante menu completo!

moocasa_albumid=6009704996224924017