Uomini, maiali e montagne

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 22 Aprile 2011 00:28

Uomini, perchè di uomini parlerò in questo articolo; **maiali**, perchè gli uomini si devono pur nutrire; **montagne**, perchè i migliori maiali, come i neri dei Nebrodi, lì vivono e prosperano felici.

Gli uomini di questa storia sono ben cinque: **Giuseppe Carollo**, patron e chef del Ristorante Nangalarruni di Castelbuono sulle Madonie, i **fratelli Borrello**, dell'omonima trattoria di Sinagra, allevatori e ristoratori dei Nebrodi, **Saro Gugliotta**, Fiduciario Slow Food della Condotta di Messina e **Dario Guarcello**, dell'Associazione Amici PerBacco. Il suino è quello nero, della catena montuosa siciliana più incontaminata: i Nebrodi. Quando questi cinque uomini si riuniscono cosa possono mai partorire se non un menu a base di suino cucinato dai patron dei due ristoranti, rispettivamente da Carollo per le **Madonie** e dai fratelli Borrello per i **Monti Nebrodi**, e innaffiato con dell'ottimo vino?

In verità, alla serata era presente anche un altro importantissimo personaggio, **Vincenzo Pruiti**, agronomo della Soat di **Castell'Umberto**, giustamente presentato da **Saro Gugliotta** come l'artefice della ricomparsa sulla nostra tavola del suino nero dei Nebrodi, infatti, grazie alla sua opera di convincimento e supporto agli allevatori della zona, nel giro di pochi anni, è riuscito a far aumentare i capi, dalle pochissime centinaia di allora alle migliaia di oggi, scongiurandone così l'estinzione. Il suino nero, il cui allevamento è possibile solo allo stato brado o semi-brado, fornisce una carne particolarmente pregiata, poco grassa e molto gustosa, ricca di acidi grassi insaturi, sostanze dalle benefiche peculiarità antiossidanti, dove le catene di carbonio sono doppie, condizione ottimale per un acido grasso, andando così a costituire il cosiddetto "colesterolo buono", utile per la sua azione di contrasto su quello cattivo. Per poco grasso si intende quello infiltrato, normalmente di quantità inferiore nel maiale comune da allevamento, ma meglio ancora nel suino nero, rispetto a molti tagli di vitello, inoltre, essendo una carne bianca, contiene meno ferro, condizione sicuramente positiva per l'alimentazione dell'adulto in assenza di patologie ad esso relazionate, in quanto, il ferro, essendo un ossidante, è sicuramente uno dei fattori d'invecchiamento delle cellule. Per i salumi di suino nero dei Nebrodi, è in dirittura di arrivo anche la certificazione DOP, infatti è in procinto di essere pubblicato, sull'apposita gazzetta ufficiale, il disciplinare che ne sancirà la qualità a livello europeo.

Il padrone di casa di questa doppia cena, a base di maialino nero dei Nebrodi, era **Beppe Carollo**, castelbuonese DOC e ristoratore di ventennale esperienza, il quale, avendo iniziato la sua attività come girovago operatore di sala, ha acquisito un impareggiabile bagaglio culturale e umano che oggi, ogni tanto, si diverte a riversare sui suoi clienti. Quand'era ragazzo, dopo aver terminato gli studi all'Istituto Alberghiero, Beppe, decise di approfondire le lingue, qualificante must per il suo lavoro, e quale sistema migliore se non andare a lavorare in altri paesi per impararle? Il suo tour lavorativo-linguistico iniziò quindi da giovanissimo in Germania, per poi continuare in Inghilterra. Imparato inglese e tedesco rientrò in Italia andando a lavorare a Rimini dove però, complice una precoce "aritmia cardiaca", sentì presto il richiamo della Sicilia decidendo quindi di tornare a Castelbuono. Tornato nel paese natio gli si è prospettata la possibilità di acquisire un locale,fu così che Beppe iniziò la sua avventura come gestore di una pizzeria. Dopo poco tempo, alle pizze, aggiunse anche dei piatti, ma lui è ancora lontano dalla cucina, svolgendo sempre il suo vecchio lavoro, quello di accogliere i clienti e farli sentire a proprio agio. Il ristorante va sempre meglio e così, le sue ottime pizze a lunga lievitazione, vengono abbandonate in favore dei piatti del territorio madonita. Sin dall'inizio la filosofia del locale è incentrata sulla qualità, ben presto però, Beppe, si stancherà dei suoi insoddisfacenti collaboratori in cucina e fa il grande salto, passando dalla sala ai fornelli. Esso è coperto dalla grande esperienza e dalle tradizioni che stanno dietro di lui, rappresentate dalla mamma e dalla nonna, scrigni ricolmi di ricette, profumi e sapori delle **Madonie** che, insieme ai **Monti Sicani**, rappresentano, secondo me, uno dei territori più ricchi di biodiversità e prodotti enogastronomici di Sicilia. Con tali presupposti, la cucina di **Beppe Carollo,** riesce a donare livelli di piacere inconsueti per la semplicità delle sue ricette. Esso accompagna l'ospite tra le valli e i monti, tra prodotti dimenticati e sapori insospettabili. Beppe raggiunge i massimi livelli coi suoi funghi, estimatore e profondo conoscitore di essi, li raccoglie personalmente nel vasto e generoso territorio dei boschi madoniti, utilizzandoli per imprimere sensazioni irripetibili nei palati di coloro che assaggiano i suoi piatti.

I fratelli **Borrello**, rappresentati durante la serata da **Giuseppe**, forti delle loro materie prime, quasi tutte prodotte nella loro azienda agricola di Sinagra, hanno ben sostenuto il ritmo dei piatti del Nagalarruni. I Borrello, anch'essi votati alla qualità, sono tra i pochissimi sapienti trasformatori del **Presidio Slow Food** suino nero, i loro maiali vivono felici in una specie di paradiso del suino, un vasto querceto che fornisce gustose ghiande, delle quali gli animali sono molto ghiotti. Difficile mancare un colpo con una simile materia prima, piatto dopo piatto.

Questo l'esclusivo menu pensato per l'occasione.

Antipasti
Peppe Carollo-Roast beef di maialino affumicato al tabacco con insalatina di arance e riduzione di mosto cotto.
Fratelli Borrello-Ricotta fritta, prosciutto crudo di suino nero, ricotta infornata, boccone del prete e crostino con lardo.

Primo
Peppe Carollo-Macco di fave con crostini, guanciale e funghi.
Fratelli Borrello-Maccheroncini di casa al profumo dei Nebrodi con asparagi e finocchietto.

Secondo
Peppe Carollo-Filetto di maialino su letto di cicoria e fungo grigliato.
Fratelli Borrello-Spalla di suino nero al forno.

Dessert
Cannolo di Piana degli Albanesi preparato da Marco Cuccia.

Vini
Tenuta dell'Abate: Catarratto spumantizzato.
Fontanafredda: Dolcetto d'Alba La Lepre 2009, Barolo Serralunga 2006.

Le due cucine si sono sfidate per tutta la serata, proponendo ognuna sapori e profumi inebrianti e mai fuori posto, equivalendosi quasi sempre, tranne che per un primo ed un secondo, dove c'è stata una evidente differenziazione. Vincitori della serata, quindi, sono stati due piatti: il macco di fave di Carollo e la spettacolare spalla di suino nero di Borrello. Il macco di fave era delicato e deciso al tempo stesso, fortemente radicato nella cultura e nelle tradizioni di un territorio da millenni esperto nella conservazione dei prodotti grazie al sole, naturale disidratante non solo di fave ma anche di pomodori, zibibbo e altri prodotti agroalimentari siciliani. Il macco di fave sdoganato, circa dieci anni fa, dalla nouvelle cousine di **Nino Graziano**, stellato chef del noto "Mulinazzo" di Bolognetta in provincia di Palermo, ha trovato in Beppe Carollo un interprete ruspante e gustoso che lo ha arricchito con pezzetti di funghi e croccante guanciale tostato. Giuseppe Borrello invece, con la sua spalla di suino, ha raggiunto l'apice assoluto, l'indovinato taglio di carne, nobilitato e rispettato da una cottura lenta a 150 gradi, protratta per circa due ore, ha espresso morbidezza e sapore, per la serie: "non si poteva levare di bocca".

Infine, ottimo il cannolo di **Marco Cuccia**, con una ricotta quasi belante, zuccherata con moderazione, forse con una scorza migliorabile in gusto ma perfetta come croccantezza.

L'unico neo di tutta la cena è stato il prosciutto dei Borrello, da me ricordato per la sua estrema dolcezza e

morbidezza a dispetto delle lunghe stagionature a cui è sottoposto, stavolta, la fetta servita con gli antipasti, è risultata per me un pò troppo sapida e secca. Altro appunto devo farlo sui vini rossi, che avrei preferito del territorio, ma solo per un migliore assonanza di profumi e sapori. Evidentemente, queste mie ultime osservazioni, non spostano di molto l'ago della bilancia destinata a pesare l'ottimo e la qualità, in conclusione, è stata una doppia-cena fortemente premiante per i sensi degli ospiti del Nangalarruni di Castelbuono di quel **16 Aprile del 2011**.

moocasa_albumid=5596387707003479073