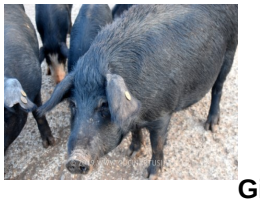
Il Vecchio Carro dei Nebrodi

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 05 Febbraio 2019 17:45

Ho incontrato per la prima volta **Giuseppe Oriti** alcuni anni fa a **Capizzi** (ME), grazie alla sua porchetta al tartufo siciliano, durante una manifestazione che in quel ridente paese promuove quel particolare fungo di cui quei boschi sono ricchi. In verità **Giuseppe** è però originario di **San Fratello** (ME), anch'esso Comune sui **Monti Nebrodi**, ed è conduttore dell'**Agriturismo Il Vecchio Carro**, da lui creato a pochi km da **Caronia** (ME) sui terreni che furono dei nonni. Parlando di **Nebrodi**, si pensa subito alla **Nocciola** e al... **Suino Nero**, ed è proprio questo aspetto che mi ha spinto verso quei luoghi lo scorso **18 Gennaio 2019**, per una full immersion nella natura, ma soprattutto tra i suoi maiali!


Giuseppe ha iniziato ad allevare questi animali, come già detto, proprio grazie ai suoi nonni e ai suoi genitori, perchè sui **Nebrodi** è facile che si tramandi questa tradizione, ma essendo lui un uomo dei nostri tempi, come vedremo più avanti, ha approcciato in modo più moderno tale attività, dando molto spazio alla promozione dei suoi prodotti anche al di fuori dell'agriturismo. Era il 1998 quando **Giuseppe Oriti,** a soli 21 anni, dopo aver rilevato l'allevamento di famiglia, aprì anche un agriturismo ad esso connesso, specializzandosi presto nella produzione di porchetta con il **Suino Nero dei Nebrodi** sostanzialmente per due ragioni: per soddisfare il proprio palato e perchè a quei tempi e in quella zona costituiva sicuramente una novità. **Giuseppe Oriti**, nella sua attività è stato sicuramente agevolato dagli studi condotti presso l'istituto alberghiero, arricchiti da corsi di salumificazione e dall'acquisizione di diverse consulenze di tecnici del settore, ciò gli ha dato le basi per poter poi preparare qualcosa di eccellente. Come testimoniato dai numerosi riconoscimenti ricevuti, egli ha infatti portato la sua porchetta in importanti manifestazioni gastronomiche e di street food, anche su invito dell'ICE come rappresentante del Made in Italy, toccando numerose città e nazioni europee come ad esempio **Stoccarda**, **Monaco**, **Dussendorf**, **Berlino**, **Ginevra**, **Milano**, **Roma**, **Romania**, **Bulgaria**, **Firenze**, **Bergamo**, ma soprattutto arrivando a **Perugia**, una delle patrie della porchetta e prossimamente anche a **Parma**, dove di salumi se ne intendono. In questo suo girovagare europeo la porchetta de **Il Vecchio Carro** ha spesso portato a casa anche dei premi, insomma queste località appena elencate non sono neanche tutte, ma fanno ben capire con che mercati si è confrontato **Giuseppe Oriti**, riscontrando un costante gradimento da parte del pubblico.

Tuttavia **Il Vecchio Carro** non è solo porchetta, infatti per l'agriturismo, per il food truck e per una ristretta cerchia di clienti, si producono anche prosciutto crudo, prosciutto cotto, capocollo, lonza, guanciale, pancetta, salame, salsiccia, lardo, wurstel, mortadella, insomma tutto quello che si può salumificare dal maiale, ovviamente con i limiti di un allevamento che ad oggi conta solo 200 scrofe e circa 300 maiali, finiti questi, finiscono anche i prodotti, questi sono i vincoli di chi opera artigianalmente. La produzione de **Il Vecchio Carro** è tutta senza conservanti, tranne che per esigenze particolari, di questi il 30% viene spedito al nord Italia e in Europa e il rimanente 70% viene impiegato nell'agriturismo e negli eventi o impiegato nella vendita diretta. Insomma, **Il Vecchio Carro** conferma il famoso detto che cita "il ghiaccio venduto agli eschimesi", tornando in **Sicilia**, come **Fiasconaro** vende il panettone ai milanesi, **Oriti** vende la porchetta a toscani e marchigiani! Nel futuro de **Il Vecchio Carro** però c'è solo perfezionamento, grazie ad una maggiore osservanza della tradizione, alimentazione ancora più curata, ma anche un agri-resort con piscina seguendo sempre la filosofia che **Oriti** riassume nel suo slogan: "il nostro futuro è nel passato".

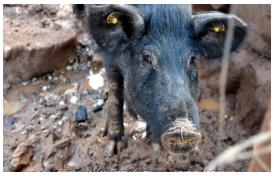
Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 05 Febbraio 2019 17:45

Come spesso capita nelle aziende a conduzione familiare c'è sempre un invisibile pilastro, e in questo caso chi potrebbe ricoprire questo ruolo se non la moglie del nostro **Oriti**? **Eliana Carroccetto**, laureata in psicologia, ma oggi titolare de **Il Vecchio Carro**, ha imparato a cucinare grazie ai cuochi assunti presso l'agriturismo, frequentando anche corsi di approfondimento, senza però mai dimenticare le tradizioni delle famiglia di provenienza, anch'essa di **San Fratello**. Il risultato lo si può vedere qui sotto, nella recensione che ho avuto il piacere di portare a termine con un menu ridotto a causa dell'infelice giornata di venerdì, in cui mi sono recato per l'incontro, ma già più che sufficiente in qualità e quantità, quello tipo del fine settimana, più vario, è costituito da ben 15 antipasti, 2 primi, 3 secondi, contorni, frutta e dolce.

Il mio primo approccio è stato con i salumi, in un piatto che comprendeva capocollo, prosciutto crudo, lardo e salame, in particolare il lardo si scioglieva completamente in bocca per merito di alimentazione e razza, poi ancora ceci, una "caramella" di pecorino, trippa, pane fritto, broccoletti in pastella, cavolo rosso e zuppa di fagioli, penso che come antipasto possa più che bastare anche se non erano per niente completi rispetto al menu del week-end.

Poi è stata la volta dei maccheroni al sugo con la pasta fresca all'uovo appena preparata e ovviamente con l'aggiunta di maiale alla salsa di pomodoro, cavallo di battaglia di **Eliana**, infine la famosa porchetta, con involtino alla messinese e come dessert il parfait di mandorla preparato in perfetto stile casalingo.

In sostanza, a **Il Vecchio Carro** si magnifica il maiale, anche perchè solo quello c'è, insieme a legumi e formaggi, in sostanza quasi tutto viene reperito in zona quando non allevato in proprio con picchi di utilizzo di prodotti interni che possono arrivare anche al 90%, in base alla stagione. Tutto ciò vale sicuramente i **25 Euro** del conto che tra l'altro, come tradizione vuole, comprende anche il vino della casa.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO