



L'antipasto al Normanno

L'EXTRAVERGINE

Un Fangiano al profumo di mandorle



ALL'INIZIO era solo un'importante azienda olivicola. Poi si sono aggiunti i frutteti, gli ortaggi, le erbe officinali e aromatiche ed è stato restaurato a regola d'arte un secolare mulino ad acqua trasformato in ecomuseo. Infine, nel centro aziendale di agreste eleganza è arrivata la cucina di un giovane chef talentuoso e Fangiano, alle porte di Nocera Terinese, è diventato un faro enogastronomico. Gli ulivi rimangono il "core business": sono 2.500, quasi tutti secolari, distribuiti su venti ettari prevalentemente collinari (da 100 a 250 m s.l.m.) che degradano sulla foce del Savuto. Varietà Carolea a conduzione biologica, viene raccolta in settembre-ottobre manualmente e con scuotitura meccanica.

La molitura avviene giornalmente nel frantoio aziendale e la produzione media annua è di 120 q di extravergine estratto con temperatura al di sotto dei 27° con impianto continuo 3 fasi. Il prodotto, lasciato decantare naturalmente, viene stoccato in ambiente climatizzato dentro serbatoi di acciaio inox in atmosfera controllata e imbottigliato in azienda. Il giovane titolare, Marco Ferrini (discendente della storica famiglia Ventura) produce anche un "Dop Lametia" in un altro uliveto ricadente in agro di Gizzeria ma è il Fangiano il primo prodotto aziendale. Denso oro-verdognolo, è un extravergine di media intensità fresco e fruttato (sentori di mandorle dolci e oliva) che al palato aggiunge gusto di lattuga e rucola e una gradevole chiusura amara e piccante. L'ho trovato fantastico sull'insalatina di coniglio con germogli e riduzione di liquirizia, un piatto di orgogliosa identità territoriale del ristorante aziendale CalabrialCubo. In bottiglia da l. 0,5 (con discreto tappo dosatore) costa al pubblico 5,00 (effettuano vendite on line e spedizioni a mezzo corriere). Azienda agr. Fangiano - Nocera Terinese, c.da Fangiano 16 - Tel. 0968.1903625 - 3292733721 www.fangiano.it


g.man.

sforzo, invece, è puntato a fare ogni giorno in casa il pane (con lievito madre) e (rigorosamente) a mano la pasta. Qui si usano ancora le pignate di coccio e i fuochi a legna, si assecondano le stagioni e i piatti si colmano abbondantemente in taglie "XXL". In questa trattoria e pizzeria familiare, i titolari-patron osservano la tradizione con rispetto. E in dispensa come in cucina sono ben radicati nel territorio. Qualche esempio? Gianni e la moglie Clementina hanno un debole per le cipolle tropeane e me le hanno proposte imbottite al forno o fritte insieme alle patate. Valorizzano anche la 'Nduja che servono "in purezza" con le bruschette tra gli antipasti o usano come condimento per rendere incendiaria la loro fileja, la tipica pasta casareccia. Tengono sugli scudi le ricottine (nelle fiscelle) e i pecorini locali del monte Poro, sia semistagionati in versione classica che, più freschi, venati di peperoncino rosso. Dal vecchio, classico passavivande, nelle due salette arredate in legno arrivano a tavola altre ghiottonerie: frittelle e salumi, ortaggi e davvero notevoli zuppette di legumi. Poi le paste di casa nei piatti di creta (superlativi gli gnocchi) condite con sughi di carne (maiale e capra), salsiccia o "alla normanna" (peperoni, funghi porcini, pomodoro). A seguire, costole d'agnello arrosto oppure impanate e fritte, involtini farciti di mozzarella e prosciutto, ma c'è pure l'alternativa della trippa. La cantina ha vino sfuso e birra ma anche qualche buona etichetta regionale. E' una delizia, allora, un calice del rosso Magliocco delle Cantine Lento ad accompagnare il baccalà fritto del Normanno... La straordinaria opera magistrale dell'enologo Roberto Cipresso dell'azienda lametina, che celebra in purezza l'espressione più autentica e il carattere varietale di un vitigno un tempo "povero" e sottovalutato, esalta il gustoso piatto di Clementina. Infine la chiusura, tutta casalinga, con le crostate e altre torte alla frutta e aromatici rosoli digestivi.

gmanfredi@tim.it
twitter: #GfrancoManfredi

TAVOLE A SUD. di Gianfranco Manfredi

Non esistono mezze porzioni
Il Normanno a Mileto, una trattoria ghiotta e verace



Il giudizio
VOTO: 13/20

Il Normanno
Mileto (Vibo Valentia)
via Duomo, 37-39
telefono 0963.336398
sito internet: www.ilnormanno.com
chiuso: lunedì (non in agosto)
ferie: 1-20 settembre
carte di credito: tutte
Il conto in media sui 23 euro, bevande escluse

Ci piace di più: la cucina di tradizione, l'evidente passione il rispetto delle stagioni e del territorio e i prezzi onesti

Ci piace di meno: Occorre uno sforzo in più nella crescita della cantina

IL benvenuto nel cuore di Mileto - un tempo (nove secoli fa, col mitico re Ruggero,) superba capitale della Calabria normanna - lo porge una simpatica trattoria che spesso ha parcheggiate all'ingresso supercromate motociclette con targhe straniere. (E io continuo a chiedermi, perplesso, come diavolo facciamo i centauro di mezza Europa a frequentare tavole di così generosa ruralità e poi rientrare nelle loro tute attillatissime per inforcare le mo-

to e ripartire sicuri quanto fragorosi...). Per tutto il resto direi che non è certo un mistero, anzi è ben motivato, il successo della trattoria fondata dal bisnonno dell'attuale titolare. Qui, infatti, propongono da quattro generazioni una gustosa cucina della memoria che non contempla le mezze porzioni, non conteggia le percentuali dei grassi insaturi, non impiatta calligraficamente le pietanze né le decora con fiorellini o lillipuziani frutti esotici. Ogni

giovane

di mani operose custodiscono il prezioso frutto, che puntuale arriverà a far girare i frantoi e goccia dopo goccia riempirà gli orci delle cantine. Miracolo di trasformazione la frangitura che nella stagione dell'olio nuovo fornisce alla tavola un alimento pregiato, ricavato per il 100% dal frutto ubertoso del pacifico esercito degli ulivi.

Per estrarre un ottimo prodotto occorre seguire accuratamente ogni fase di lavorazione a partire dalle olive che devono essere sane e raccolte al giusto grado di maturazione. "La trasformazione avviene quotidianamente entro 12 ore dal raccolto - dice Marco Ferrini, patron dell'Azienda Agricola Fangiano a Nocera Terinese, nel riportare la storia familiare di tradizione che aiuta la memoria e arricchisce di particolari la tavola - le olive si raccolgono durante i mesi di settembre ed ottobre e, con gran cura, vengono trasportate direttamente al frantoio aziendale. L'olio extra-

verginie di oliva di Casa Ventura-Poderi di Fangiano, proviene dagli oliveti di proprietà e la Carolea è la cultivar protagonista di questa produzione; si presenta di colore verde dorato per l'alto contenuto in clorofilla delle olive ancora verdi e si caratterizza per la sua bassa acidità. Le piacevoli note fresche di erba verde e foglia dovute alla raccolta precoce, già percepibili all'olfatto, con evidenti sentori di mela e mandorla, sono riscontrabili anche al gusto. All'assaggio si rivela armonico, rotondo con buone note di amaro ed un finale piccante ben equilibrato. In cucina può essere utilizzato in svariate cotture; la Carolea in purezza mantiene, anche in raccolta precoce, un eccezionale equilibrio e a crudosi abbina perfettamente con zuppe, verdure e carni alla brace. "Immaginiamo, allora, cosa può creare per esaltarne le caratteristiche, lo chef Claudio Villella nella cucina di "Calabria al Cubo". Un primo raffinato in cui i cappellacci di morbida pasta all'uovo ripieni di ricotta e capperi salati si sposano a meraviglia con il sapore dell'extravergine Ventura a crudo e si presentano adagiati su un letto di crema di zucca con accanto gustose polpettine di pane raffermo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

(Tra parentesi)

La carta degli oli



Cappellacci con l'olio

IL prezioso olio extravergine di oliva, vero elisir di salute, bellezza e gusto, ingrediente indispensabile della fantasiosa cucina mediterranea, regala un carattere inconfondibile a tutte le preparazioni anche se solo semplicemente irrorato a freddo. Così, nei ristoranti di charme, non è raro vedere il cameriere presentarsi con un carrello di oli, ognuno con caratteristiche specifiche e da abbinare alle varie preparazioni: una vera e propria lista degli oli, da affiancare a quella dei vini perché i sapori dei cibi sono valorizzati dall'olio giusto. Senza pretendere di imitare le voghe dei sofisticati atelier della gastronomia made in Italy, non è male usare anche nella cucina casalinga il tipo di olio adatto per ogni piatto. E' bene sapere che ogni regione a vocazione olivicola ha tanti extravergini e il sapore cambia a seconda dell'annata, dal tipo di olive, dal grado di maturazione e da zona a zona. Orientarsi non è facile, ma si può provare ad apprendere. (g. b.)