

Avvincente incontro tra la Puglia e i Nebrodi alla Trattoria La Carrubba

scritto da Amanda Arena | 15/07/2024



In occasione di una cena degustazione, i vini dell'azienda vitivinicola pugliese La Pruina, situata nel cuore del Salento, hanno abbracciato con eleganza la sinfonia dei sapori tipici dei Nebrodi proposti dalla Trattoria Carrubba nata 44 anni fa in contrada San Leo a S. Agata Militello

La Puglia del vino ha dato appuntamento alla cucina della tradizione nebroidea della **Trattoria La Carrubba** di S. Agata Militello, comune affacciato sul Tirreno a metà strada tra Messina e Palermo. È stato un abbraccio tra la produzione in bianco, rosato e rosso firmata **La Pruina** di Torre Santa Susanna (BR) e i piatti creati dalla brigata della chef **Rosalia Pruiti**.

Il menù della cena e le etichette in degustazione

La serata ci ha consentito di assaporare le prelibatezze gastronomiche dei Nebrodi - maestosa oasi di biodiversità nella parte settentrionale della Sicilia - che spaziano tra formaggi, salumi, carni, passando per il tartufo nero e le numerose ricette tipiche a base di ortaggi, legumi, pasta ed erbe

aromatiche eredi del mondo contadino.

Si esordisce con l'“*Entrée fiori di zucca in pastella con purea di patate novelle e acciughette Santagatesi*”, connubio identitario tra terra e mare attraverso gli ingredienti protagonisti. In abbinamento il **Fossilente Bianco** metodo ancestrale: sorso spensierato di note agrumate e floreali che si mescolano ai sentori donati dai lieviti. Perlage persistente.

È il momento della “*Tartare di scottona modicana allevamento La Paisanella con robiola affumicata girgentana e tartufo nero*”, esperienza gustativa di altissima qualità. L'accostamento a **Lùnole Millesimato Pas dosé** ne esalta il sapore. Profumi di frutti bianchi, erbe aromatiche e fiori disidratati. L'assaggio è fresco, lungo il finale. Ed ecco uno dei piatti iconici della Trattoria La Carrubba: la “*Parmigiana tradizionale*”, una leccornia da leccarsi i baffi.

Si continua con la sfiziosa “*Sfera di zucca con mousse di patate dell'Etna, croccante di suino nero e tartufo nero*”, omaggio alla cucina di terra dove le ottime materie prime ben si accompagnano al **Fossilente Rosé metodo ancestrale**. Ventaglio olfattivo che abbraccia la frutta a bacca rossa, fragola, lampone, ciliegia, per fondersi a ricordi di crosta di pane. Agile e fresco in bocca, con perlage fine e bella persistenza.



Entrée fiori di zucca | Tartare di scottona con robiola e tartufo | Sfera di zucca (Foto © Amanda Arena).

Quindi proseguiamo con i “*Fagottini di pasta fillo con porcini, guanciale e pistacchio di Bronte*” abbinati a un vino di stupefacente eleganza e finezza come il **Pezza Franca Negramaro**. Single Vineyard a tiratura limitata, figlio di uve Negroamaro surmature coltivate ad alberello pugliese in un

vigneto di 69 anni d'età. Vino opulento che cattura naso e palato con un bouquet complesso di frutti maturi e sotto spirito, frutta secca, ricordi di caffè ed echi speziati. Al palato avvolgente e voluminoso, in accordo perfetto con lo sfizioso primo di terra.



I Fagottini di pasta fillo con porcini con il Negroamaro "Pezza Franca" (Foto © Amanda Arena).

Si passa alla *"Tagliata di reale modicana con misticanza e nocciole siciliane tostate"* in abbinamento a **Ilmo' Primitivo DOP di Manduria Riserva**, dal bouquet ampio che sprigiona profumi di frutta a bacca rossa e nera, secca e in confettura, cenni tostati e tocchi di cacao e caffè. Sorso caldo, potente, giustamente tannico ed estremamente lungo. Un vino che ha ottenuto 98 punti nell'Annuario dei Migliori Vini italiani 2022/2023 di Luca Maroni.

Nel finale stupiscono sia la *"Granita di fichi con pesche montagnola e Malvasia di Candia Melesco"* che la *"Panna morbida con mirtillo e mentuccia"* in abbinamento a **Melesco Malvasia di Candia**, morbida in bocca, intrigante e dal finale leggermente amarognolo.



Tagliata di reale modicana | Panna morbida con mirtilli e mentuccia | Granita di fichi con pesche e Malvasia di Candia Melesco (Foto © Amanda Arena).

Trattoria La Carrubba: un'offerta gastronomica elegante e a "filiera corta"

Quella di **Calogero Morgano** è la storia di un ritorno alla tradizione di famiglia, fatta di amore e passione per la cucina. Il patron della **Trattoria La Carrubba**, situata in contrada San Leo a S. Agata Militello, ha abbandonato la precedente vita da impiegato per iniziare quella da imprenditore. Nel 2019 comincia il restyling dal design moderno dello storico locale nato 44 anni fa e guidato dal nonno, la mamma e la zia di Morgano, la signora Rosalia Pruiti.

Il locale offre un'esperienza gastronomica in cui gli antichi saperi s'intrecciano a sapori autentici per raccontare un viaggio tra storia e identità del territorio, con l'impiego di ingredienti stagionali "a filiera corta", lasciando spazio alle incursioni innovative per tenersi al passo con i tempi. Si mangia a partire da 33 € (con antipasto, primo e secondo, escluse le bevande). Info: www.trattorialacarrubba.it

La Pruina: intreccio di passione e innovazione

L'azienda La Pruina della famiglia d'Apolito sorge nel cuore del Salento, in provincia di Brindisi. Le sue radici affondano negli anni '80 quando il nonno Pietro avvia le basi di una cantina che è oggi un mix di passione e innovazione.

Nel 2012 le redini passano alla nuova generazione. Si crea il marchio La Pruina. Chiaro è il riferimento alla patina cerosa che copre gli acini dell'uva. Un nome derivato da un acronimo le cui

iniziali tracciano il manifesto aziendale. Proteggere le radici, rispettare la terra, unire i tralci, intessere le foglie, nutrire il frutto, aspettare il vino. Sono 20 gli ettari in totale e 100.000 le bottiglie prodotte.

L'**enologo Teo D'Apolito** e la moglie **Valentina Antonini**, titolari dell'azienda, hanno raccontato che la produzione privilegia i vini tipici quali Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Malvasia Bianca, Negroamaro e Fiano Salento strizzando l'occhio alla contemporaneità con il Metodo Ancestrale, gli Zero Solfiti e il Negroamaro vinificato in bianco. Info: www.lapruinavini.com