



Un olio di famiglia

GIARDINI ODOROSI D'ERBE, ELEGANTI ORTI-SALOTTI E PARCHI PRELIBATI. A BITRITTO, IN TERRA DI BARI, ALLA SCOPERTA DEL FRANTOIO OLEARIO DE CARLO: SESSANTA ETTARI DI OLIVETO, TREDICIMILA ALBERI ARGENTEI, UNA SFILATA DI ETICHETTE ECCELSE E UNA STORIA CHE INIZIA NEL SEICENTO. PROSEGUENDO SULLA VIA MAESTRA DELLA QUALITÀ

È l'ennesimo riconoscimento è arrivato. Sì, per la guida Flos Olei 2014, curata ed edita da Marco Oreggia, al Frantoio Oleario De Carlo spetta l'ambito titolo di "Azienda dell'Anno". A conferma di un'indiscussa qualità, supportata da professionalità, passione, dedizione e perenne tensione a voler far bene. Senza compromesso alcuno. Anzi, rispettando appieno il disciplinare della Dop Terra di Bari - Bitonto, onorando, in taluni agri, la coltivazione biologica e seguendo un iter di produzione rigoroso. Il che significa raccolta delle olive in un determinato periodo (che va dal 20 ottobre al 20 dicembre) e molitura entro le ventiquattro ore (o addirittura dodici). Al fine di preservare integre tutte le virtù delle drupe. In un trappeto di Bitritto di moderna concezione e dalle macine in granito. Da cui si ottiene un prodotto purissimo che, fino al momento dell'imbottigliamento, riposa in tredici maxi serbatoi di acciaio inox. Un lavoro certosino e sopraffino quello dei De Carlo, mastri oleari da generazioni e da tempo. Precisamente dal Seicento, come testimoniano le antiche carte conservate presso l'Archivio di Stato di Bari. E come pure documenta il vecchio frantoio di proprietà, nella natia cittadina bitrittese. Una storia di fine artigianalità pugliese, pronta a proseguire ancor oggi in





una maison alla cui conduzione concorre un intero gruppo familiare: papà Saverio e mamma Grazia in prima fila, affiancati dai figli Francesco e Marina e dal genero Arturo. Uniti nel segno dell'eccellenza. Sintesi di tradizione e tecnologia, tipicità e apertura nazionale e internazionale, filiera cortissima e sguardo lungimirante. Per tesori dalla spiccata personalità. Come l'extravergine Dop Tenuta Torre di Mossa. Un potere storico dei De Carlo, che mutua il nome da una vetusta stazione di posta (vicina alla romana Via Appia) e che regala un monocultivar di Coratina dalla vegetale eleganza, dall'amaromatica armonia e dalla piccante intensità. Mentre è la Tenuta Arcamone a donare un altro cru, sempre a base di Coratina, sempre a Denominazione di Origine Protetta ma anche bio. Un gioiello equilibrato e complesso, dalle ampie nuance di fresche erbe di campo. Da usare su zuppe di legumi, minestrone, ortaggi e funghi alla brace. E pure biologico è il Contrada Torre Marina, summa di Ogliarola e Coratina, colte nella Conca Barese e provenienti da selezionati produttori-conferitori, affezionati da anni ai De Carlo. Per un olio dal vivace tono dorato. E se eclettico e delicato è Il Classico - Contrada San Martino Dop, smeraldino e lucente è il Felice Garibaldi (in omaggio a colui che, nell'Ottocento,

diede una svolta all'attività olearia di Puglia), brillante figlio di madre Ogliarola. Perfetto sul pane abbrustolito, sulla burrata e sulle cime di rapa. Ma ottimo pure sul pesce crudo e cotto. Tant'è che patron Mimmo De Tullio, titolare del ristorante Giampaolo, nel cuore di Bari, lo usa mirabilmente su ittiche delizie quali le fettuccine di calamari grigliati, il sottilissimo battuto di gambero rosso, il filetto di ricciola e la mistanza con seppie e gamberetti. Serviti in uno spazio arioso e fascinoso, in cui gli archi giocano con la pietra e con le lampade ricavate da fasci di salice. Un luogo ospitale, dove assaporare anche ricci, ostriche, fasolari, scampi al ghiaccio, carpacci di sarago e triglia, paccheri con vongole e gamberi, nonché una fragrante orata sfilettata, fritta e presentata nella sua pelle croccante. Mentre a corredo giunge il caldo ciccio con olio e pomodorini e nel calice finiscono lo spumeggiante Rosé Extra Dry Melarosa (da uve Negroamaro) by Due Palme e il Madrigale, Primitivo di Manduria Doc Dolce Naturale. Ideale con le cartellate e i friabili sporcammuss alla crema pasticceria. Per suggellare golosamente il pranzo o la cena. A cui, invece, potrebbero far da prologo o da contorno le prelibatezze in vaso firmate De Carlo. Che, oltre all'oro liquido, realizza una linea di

conservate vegetali utilizzando solo materie prime freschissime (e a chilometro zero), extravergine homemade, nonché aromi e spezie provenienti anch'essi dall'agricola azienda. Vedi il profumato origano, che cresce all'ombra degli ulivi. Insieme a maestosi carrubi, aranci, limoni e melograni. Eccoli dunque i sottoli: lampascioni, carciofini violetti di Brindisi, melanzane, pomodori ciliegini semiseccchi e una solare giardiniera, mirabile mix che va dalle dodici alle quindici verdure, tagliate e invasate a mano. Onorando puntualmente la stagionalità e un processo di pressatura, tappatura e pastorizzazione altamente specializzato. Per la massima sicurezza. Senza dimenticare le creme (di olive nere, di olive e agrumi, di cuor di carciofini e di "passionali" pomodorini con capperi e peperoncino), nonché i sughi: all'arabbiata, ai carciofi e ricotta (sia vaccina che di pecora, tipica della Murgia Barese) e alle olive. Tondi frutti presentati pure in salamoia, nelle varianti Bella di Cerignola e Termite di Bitetto. A cui si va ad aggiungere l'ampia gamma degli Elisir, extracondimenti ottenuti dalla frangitura in contemporanea di olive e limoni, mandarini, aglio e basilico. Per ingentilirne con garbo le pietanze. Perché, come dice Grazia: "l'olio è il principe della tavola".
→ www.oliodecarlo.com