



Benvenuti alla *Locanda Mingone*, qualcosa di più che un semplice ristorante

Per questo numero ci siamo spinti nel cuore della Ciociaria, (nome che deriva dalle Ciocie, le calzature usate un tempo dai pastori e contadini del luogo) ed esattamente a Carnello, frazione di Sora, Isola Liri e Arpino, per conoscere il proprietario di uno storico ristorante: **La locanda Mingone**. A farci da Cicerone (e mai espressione fu più appropriata visto che ci troviamo proprio nella terra natale del famoso scrittore romano) è Massimo Mingone che ci racconta come l'intera struttura risale alla fine dell'ottocento, quando Domenico Paganelli, bisnonno degli attuali proprietari acquistò nel centro del piccolo paese ciociaro tre camere di un vecchio fabbricato in pietra, ex stazione postale, per farne un vero e proprio superalimentari con annessa una piccola pensione. Oggi il locale, dopo gli ultimi ampliamenti e ristrutturazioni si divide tra il punto ristoro composto da quattro sale, tra cui

ve n'è una molto caratteristica con soffitto a volta e pareti in pietra viva utilizzata per la degustazione dei vini e non a caso ribattezzata **L'Angolo di Bacca** ed un piccolo albergo composto da ventiquattro posti letto. Ciò di cui Massimo va particolarmente orgoglioso è la cantina del ristorante, interamente ricavata nella roccia ed utilizzata per far degustare vini d'annata ai clienti più esigenti. Mentre scendiamo per le scale ci informa che la cantina dispone di oltre 400 etichette, tra vini nazionali ed internazionali. Naturalmente, racconta, utilizziamo di più i bianchi perché la nostra cucina è prevalentemente composta da piatti a base di pesce, il 60 - 70% dei piatti. Vini bianchi laziali, campani e poi quelli dell'Alto Adige e del Friuli. Tra i rossi oltre ai toscani e piemontesi vanno molto bene i vini pugliesi, Primitivo in particolare e i vini siciliani. Della selezione me ne occupo io ed alcuni miei fidati collaboratori.



... e che cosa rappresenta per te il vino? Innanzitutto è una grande passione, che ho sempre avuta e coltivato anche prima di dedicarmi alla ristorazione. Non sono mai stato un grosso bevitore, ma mi piaceva degustare vini di qualità; già 15 anni fa mi recavo abitualmente in enoteca per scoprire i grandi vini e in quel periodo non era certa cosa usuale.

Ritornando di sopra, nella sala più grande del ristorante, interamente affrescata con scene di vita ciociara dal marchese Rappini di Arpino, ci soffermiamo un attimo sul menù...

Al recupero dei sapori tradizionali e all'utilizzo di materie prime locali, si affianca una cucina nazionale creativa, con materie prime sempre di altissima qualità.

I gamberi di fiume, le trote e gli storioni che vivono in due vasche nel giardino alimentate dalle

verdi e fresche acque del fiume Fibreno che scorre accanto alla locanda sono la tradizione del locale.

Da quando ha iniziato a dedicarsi alla ristorazione ha riscontrato dei cambiamenti nella clientela?

Sicuramente sì, perché oggi la clientela è molto più attenta a quello che beve e mangia, vuole conoscere la preparazione dei piatti, bisogna saperli presentare in un certo modo e proprio per questo motivo durante l'anno organizzo delle serate ad hoc dove invitiamo produttori vinicoli provenienti dalle regioni più disparate a presentare i loro vini in abbinamento ai nostri piatti.

Congedandoci, l'invito che ci viene rivolto è quello di scoprire le meravigliose bellezze del Parco Nazionale degli Abruzzi che ha inizio proprio qui a Carnello nella media valle del Liri.

B BICCHIERDIVINO

