

Bistrot Lanzani

Anche per i macellai comincia la seconda vita

di Paolo Massobrio



MESTIERI DI UNA VOLTA, QUELLI CHE NESSUNO VUOL più fare, ogni tanto emergono negli argomenti classici da bar. Eccone uno che era in via di totale estinzione: il macellaio, durissimo mestiere, che i giovani hanno cominciato a mal digerire. Eppure, qualcosa di nuovo si sta muovendo anche su questo fronte, esattamente come quei giovani contadini che non avrebbero accettato di fare il medesimo mestiere (come tempi e filosofia) dei loro padri. Da lì è nato l'agriturismo, ossia quell'occupazione integrativa che li avrebbe messi in rapporto con il mondo.

Coi giovani macellai è successa la medesima cosa. Se abitate a Milano - per capirci - andate a vedere, in zona porta Venezia, cosa è oggi la macelleria Pellegrini: macelleria, gastronomia, ma anche lounge bar dove ci si attarda a degustare... e a conoscere. Sissignori, il gusto della spesa di un prodotto di qualità og-

gi si fa così, prima di cedere alla comodità della grande distribuzione. Il giovane Motta di Inzago, sommo macellaio, ha addirittura aperto un ristorante che va fortissimo, mentre il macellaio Damini di Arzignano è indicato come il titolare, col fratello, della miglior boutique del gusto d'Italia.

L'ultima scoperta è stata a Brescia (e ci dovete andare), in zona ospedale. Qui apre le sue porte la ex macelleria Lanzani che si è trasformata nel Bistrot Lanzani. Il fondatore e patron è ancora lì, a curare le sue carni strepitose (qui l'autentica chianina), ma i figli gli hanno trasformato il locale rendendolo un luogo da sogno che funziona dalle colazioni del mattino all'aperitivo della sera, con tanto di richieste di catering in giro per i laghi del Bresciano. Ci sono stato un sabato a mezzogiorno, per scoprire che ogni piatto della gastronomia, ogni pasta ripiena, ogni taglio di carne poteva essere cucinato sul momento. Quattro cuochi si danno i turni per garantire il servizio, arricchito da una scelta di eccellenti vini e birre e dai migliori prodotti del mio *Golosario*. Un sogno, dicevo. Che è diventato realtà: la macelleria italiana è viva!

A Brescia non solo carni strepitose, ma un locale multifunzione, dalle colazioni del mattino all'aperitivo della sera fino al servizio catering

