

I locali  
da scoprire

Tra i capannoni di un paese del Vicentino nella macelleria anche un wine bar

# Il cuoco? Nella salumeria Le nuove botteghe-ristorante

## Compri e pranzi, così si evolve la tradizione del Sud

Compri e mangi. Il negozio con uso di cucina vanta un'antica tradizione specialmente al Sud: la bottega di alimentari, due o tre tavolini e qualche piatto servito al momento. A Napoli, per citarne una, c'è la gastronomia-rosticceria «Timpani e Tempura» dove, oltre a consumare in piedi, si può prenotare il «cen'otto»: cena apparecchiata per non più di 8 persone, gustando le specialità dello chef. L'«Antico forno Roscioli» di via dei Giubbonari, a Roma, invece, è diventato un luogo cult per i contemporanei foodies, nuovi gourmet per nulla paludati, il cui rapporto con i cibi è vagamente scanzonato. Vogliamo parlare della mitica salumeria delle «Sorelle Picchi», a Parma? Si trova nei pressi del Tribunale: al banco, si af-



Fratelli Damini: Giorgio (chef) e Gianpietro (macellaio)

fettano salami, culatelli, culacce; nel retro, sapori e profumi della trattoria. Pochi piatti, da colesterolo alto. L'esercizio Picchi resiste, anche se è stato rilevato da un noto produttore di prosciutti.

Ma il bello è che la formula «tavola e bottega» (anzi, bottega e tavola) si va imponendo ovunque e a ogni livello. Fermiamoci ad Arzignano (Vicenza), nel territorio, per nulla ameno, delle conerie: tipici capannoni da zona industriale che fanno dimenticare il piccolo centro storico, pur esistente. Strano ma vero, in via generale Cadorna 31, una strada di scorrimento, si apre la bottega del Bengodi. Antra di meraviglie che compete con i nomi arcinoti di alcune gioiellerie gastronomiche metropolitane. Si chiama «Damini e Affini» ed è guidata dai fratelli Damini: Gianpietro, il macellaio (quarta generazione), e Giorgio, lo chef.

Il negozio di Arzignano, in origine, avrebbe dovuto essere soltanto una macelleria. Invece, ha allargato l'offerta, sconfinando nelle migliori prelibatezze (salumi, vini, paste e risi selezionati, pani, formaggi, confetture eccetera) e, infine, ha introdotto il wine bar e l'area ristorante. Dieci



- La mappa**
- 1 Milano: **Eat's store**  
Gastronomia-bistrot
  - 2 Arzignano (Vicenza): **Damini e Affini**  
Macelleria-salumeria-wine bar
  - 3 Parma: **Sorelle Picchi**  
Salumeria
  - 4 Roma: **L'antico forno Roscioli**  
Salumeria
  - 5 Napoli: **Timpani e Tempura**  
Gastronomia-rosticceria

tavoli, menu essenziale, dove la carne è protagonista. «**Damini e Affini**», insignita delle 3 bottiglie dalla Guida del Gambero Rosso 2012, viene così recensita: «Le celle frigo sembrano armadi pieni di abiti firmati; sono le singole mezzene alla quali Gianpietro rivolge le sue cure. In cucina, Giorgio è uno chef rigoroso ed esigente, e la sua serietà viene trasmessa nei piatti che si distinguono per il rispetto della materia prima e della stagionalità». Si comincia con una battuta al coltello per continuare con altre carni. Il gusto viene esaltato da verdure e salse perfette. «La razza bovina è la Limousine — spiega Gianpietro **Damini** —. Nata e allevata in Italia. Noi controlliamo l'intera filiera produttiva, a partire dall'alimentazione degli animali».

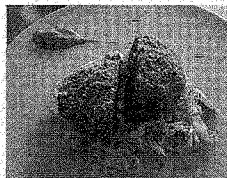
Nel frattempo, la moda delle tavole estemporanee si è introdotta nei centri commerciali. Rana, il re della pasta fresca, in pochi anni ha aperto una quindicina di ristoranti — «Da Giovanni» — nei supermarket di tutta Italia. Mentre Riso Gallo ha debuttato nell'hinterland milanese, da poche settimane, con «Chicchiricchi». Il ristorante, dove il riso è la nota dominante, si trova all'interno della food court dell'Auchan di Cesano Boscone. Il luogo è caldo, accogliente, curato nel design. E le preparazioni avvengono al momento: *show cooking live*, sotto gli occhi dei clienti. Ricette di gusto (fino al budino di riso, vaniglia o cioccolato), con la possibilità di personalizzare il proprio piatto.

Certo, la «tavola e bottega» più trendy è all'Eat's store, in Galleria del Corso a Milano, nel complesso Excelsior. Si acquistano prodotti gastronomici selezionati, si pranza al bistrot, nel sotterraneo. Tra le altre, la formula 30 minuti (tempi da pausa pranzo milanese), con varie proposte. L'hamburger? Di astice. I frutti esotici compongono l'insalata del dessert. Per esempio.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### I consigli



Via dal fast food, il Damburger (la D sta per Damini) di Gianpietro e Giorgio è da provare. Panato, con salsa cocktail (maionese, ketchup, gocce di worcester, 1 cucchiaino di brandy, gocce di tabasco, sale e pepe) e adagiato sull'insalatina di cavolo cappuccio (foto a sinistra), è una squisitezza. Il segreto, dopo la rosolatura della carne (7 minuti per parte, lo chef consiglia una cottura «rosa»), consiste nello spennellarlo con la senape di Digione, panandolo poi con lo schuttelbrot (pane altoatesino con farina di segale e finocchio), grattugiato. Prima di gustare il Damburger, aprite con la carne battuta al coltello, accompagnata dai tartufi (foto a destra). Siamo in stagione.

