

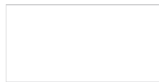
DesignWine™

I migliori vini italiani
selezionati per voi

CHI SIAMO | REGISTRATI | LOGIN | SHOP |

ENGLISH VERSION   

30 Marzo 2011



NEGOZI E PRODOTTI QUESTIONI DI CARNE



Tagli minori, scarti e frollatura: le tre parole d'ordine per gli appassionati della buona carne. Come insegnano i fratelli Damini di Arzignano, titolari di una delle macellerie di eccellenza italiane.

A Giampietro, da ottimo macellaio, ciò che piacerebbe più di ogni altra cosa è che i suoi clienti sapessero apprezzare i tagli del quarto anteriore bovino: «I più bravi a valorizzarli sono i piemontesi, loro ci sanno proprio fare. Non a caso la battuta al coltello la fanno con l'anteriore».

Giampietro Damini (sopra, nella foto) governa oggi, insieme al fratello Giorgio, chef, uno dei locali più foodies d'Italia con un core business fondato sulla carne. La loro "bottega" - Damini&Affini - è un Eataly in formato ridotto, un'Italia in miniatura del palato dove si procede secondo la linea guida del vedi compri mangi.

«E' sempre stato il nostro sogno: mostrare alla gente di che materia prima è fatta la nostra cucina». I due fratelli sono effettivamente complementari, o meglio sarebbe dire "affini", nel mettere a frutto esperienze e competenze: parli di carne e hai un laboratorio di macelleria con le celle climatizzate per la frollatura nonché la vendita al banco; parli di gourmandises e nessun nome manca all'appello, parli di vino e ti rispondono le triple A e i piccoli vigneron della Champagne; parli di cucina e hai mister Giorgio che, passato anche dalle maisons Dal Pescatore e Perbellini, orchestra un menu sulle note della carne.

Bene, da dove si comincia? Dalla carne, appunto, se non altro perché è da lì che prende il via la saga familiare dei Damini. Siamo in pieno Nordest, Arzignano, provincia di Vicenza, primo distretto della concia in Italia (l'1 per cento del pil italiano si fa qui).

[STAMPA](#) | [EMAIL](#) | [COMMENTI \(0\)](#)OkNO  

TAGS

damini , carne , frollatura ,
vicenza



Copyright 2000-2011 Gambero Rosso Holding Spa
P.Iva 06051141007, Italy - All Rights Reserved

Qui, trattando le pelli provenienti da tutto il mondo, sono stati fatti soldi a palate e sul greto del fiume Chiampo sono nate concerie su concerie. In una di queste fabbriche dismesse si sono piazzati i fratelli che però non sono di Arzignano bensì veronesi.

Bisnonni macellai, nonni macellai, *Giampietro* ha provato a ingannare il destino ma se cominci ad affondare le dita nelle mezzene quando ancora non arrivi al socco (*al ceppo, ndr*), beh, è difficile eluderlo. «*Facevo i "rifilli"*», racconta *Giampietro*. *E quando mio padre si rifiutava di portarmi con sé la domenica mattina a comprare le bestie vive dai piccoli contadini, strillavo e battevo i piedi. Ma era troppo pericoloso per un bambino. Ricordo che una volta gli chiesi dove stava il filetto. "Te lo spiego quando sei grande", mi rispose*». A 15 anni chiude con la scuola e fa la scelta di lavorare a tempo pieno in macelleria mentre il fratello frequenta la scuola alberghiera. Con la morte del padre tutto cambia.

Giampietro si ritrova a lavorare al banco di un negozio della GDO di Arzignano. Ma al contempo visita le Mecche del fooding, da **Cheese al Salone del Gusto** convincendosi di poter diventare un terminale di quella filosofia.

Quattro anni fa, seduti intorno a un tavolo, i due fratelli disegnano insieme la nuova strategia che li vedrà al comando di un posto tutto loro. Insieme alle rispettive compagne, *Fortunata* e *Serena*: «*Senza di loro non sarebbe stato possibile*».

Chi impara da chi? «*All'inizio – è Giampietro che parla – io andavo un po' a occhio. Le lasagne, per dire, a noi macellai piacciono con un ragù bello pieno e invece mio fratello è tutto ordine e precisione*».



E la carne? «*Beh, quella è roba mia. L'altro giorno era da noi uno della famiglia *Joselito* e ci raccontava come ogni loro prosciutto abbia una sua storia. E' così anche per le nostre bestie*».

Dici *Damini* e dici *Limousine*, trecento capi allevati a Pozzo d'Adda da Alfredo Parmeggiano, venuti su a foraggi ed erba medica. Si macellano solo femmine sorane di 22-24 mesi sui 300-340 chili.

Inevitabile il confronto con la cultura della carne che hanno in certi paesi, come la Spagna per esempio dove la *ciuleta* (la bistecca) è una religione, carne mazzatissima, picchiettata di grasso, succosa, saporita, tenera.

«*Da noi non c'è verso di fare accettare questo tipo di carne. A noi italiani il grasso non piace. Al massimo accettiamo quello che sta intorno alla costata. Eppure ce l'avremmo vacche così, per esempio le pezzate rosse bavaresi. Ma niente da fare. Tuttavia, è vero che il grasso regala l'aroma, ma neppure la fassona piemontese de la Granda ha una mazzatura tanto pronunciata. Eppure sono carni ugualmente saporitissime*».

Se vuoi assaggiare invece la battuta al coltello naturale di casa *Damini* non hai che da accomodarti ai tavoli dietro ai separé. E' preparata con le parti magre della coscia e puoi arroverarti sulle sfumature di gusto di tre diverse frollature (6 giorni, 20 giorni, 35 giorni) nelle quali *Giampietro* è uno specialista.

Tagli e frollature personalizzate, le sue, a beneficio della cucina di Giorgio. Se no perché chiamare narcisisticamente col suffisso della casa "Dam" il loro *hamburger*? La loro "polpetta" è fatta mischiando in giuste e secretate percentuali tre diversi tagli di anteriore: una parte grassa, una parte mazzata e una parte magra, spalla, pancia e collo: un perfetto *Damburger*, rosa dentro e servito col puré. Per non parlare del *cheeseburger* con cipolle spadellate e formaggio d'alpeggio, semplicemente meraviglioso.



Molto del merito, come si diceva, va alla frollatura. E qui c'è un traguardo che aspetta di essere tagliato: «*Mi voglio spingere fino ai mitici cento giorni*». Non sarà troppo signor Damin? «*No, ne stia certa. Io scendo in cella due tre volte al giorno e tengo sotto stretto controllo tutti i processi microbiologici. Vede questa parte vicino all'osso?*», dice mostrandola: «*è il punto critico dove si sviluppano più batteri, io passo un dito, annuso e mi rendo conto di che cosa succede*».

Per il mondo della carne i cento giorni sono un tabù. Nessuno osa, troppi rischi, il calo di peso dopo i trenta giorni è esponenziale. Per non parlare del pericolo di deterioramento. «*Ma quando la frollatura è ben fatta la battuta è un paté, non hai neanche bisogno di masticare*». Purtroppo nessuno ha voglia di inerpicarsi su sentieri così estremi.

«*Li vede oggi i banchi di macelleria? A cominciare dagli anni Ottanta sono diventati gastronomie: assaggi di tutti i tipi da mettere in pentola per fare in fretta. Siamo nell'era del "pronto cuoco", ci inventiamo di tutto tranne i veri tagli di carne. Tranne il saper creare la miglior carne per il cliente*». **Frollate gente, frollate.**

di Raffaella Prandi
dicembre 2010