

Vicenza di gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 299



CASIN DEL GAMBA: AMANITA CESAREA (OVOLO) NEL PIATTO

Antonio Dal Lago con la moglie Daria e il figlio Luca, propone un piatto con l'Amanita Caesarea (ovolo). È composto da tre assaggi: ovolo crudo in insalata con olio di Pove Del Grappa e tartufo bianco degli Appennini; piccola pagoda di ovoli appassiti nel burro di Altissimo con profumo di Santoreggia; ovoli in zuppa con brodo leggero di faraona nostrana. Da provare



LA NOVITÀ. DOMENICA PROSSIMA PAOLO MASSOBRIO ASSEGNERÀ LORO IL PREMIO A MILANO

È AD ARZIGNANO LA MIGLIORE "BOTTEGA DEL GUSTO" D'ITALIA

"Damini & affini": macelleria ma anche ristorante, enoteca, salumeria, gastronomia, pane e caffè. Una storia di 100 anni

Antonio Di Lorenzo

A "Golosaria", domenica prossima a Milano, Paolo Massobrio consegnerà loro il premio come "Migliore bottega del gusto d'Italia". Ne ha motivo. Sarà perché "Damini & affini" ad Arzignano, in via Cadorna 31, è un luogo gastronomico completo come pochi altri: è una macelleria, certo, ma anche salumeria, ristorante con 30 posti, enoteca da 300 etichette, gastronomia. Vi si trova il pane di Matera, quello di Altamura, quello dell'artista Eugenio Pol; e non poteva mancare in un ambiente specializzato il caffè del maestro Gianni Frasi.

Sarà perché quella dei fratelli Gianpietro, 35 anni, e Giorgio Damini, 31 anni il prossimo 26 novembre, è una di quelle storie familiari che tanto piacciono a Paolo Massobrio (tant'è che un premio lo riserva anche alla famiglia Alajmo). Una storia che affonda le radici cento anni fa: Giampietro e Giorgio, infatti, rappresentano la quarta generazione di una stirpe che coltiva la passione per un antico mestiere: quello del macellaio.

Accanto a Gianpietro va ricordata la presenza di Fortunata Bertozzo, la fidanzata che lui presenta davvero come "anima gemella". Fortunata (ma chi è davvero il fortunato dei due?) lo sostiene e lo segue nella sua avventura, da quando Gianpietro decide di chiudere il negozio di famiglia a San Giovanni Ilarione e sbarcare ad Arzignano, nel 1992, dove inizia a lavorare nella grande distribuzione. Trascorrono dieci anni. Cresce professionalmente e coltiva un sogno: aprire il "suo" negozio, che non deve essere una semplice macelleria, ma un luogo con una propria personalità, diverso da tutti quelli che lui e il fratello aveva-

no visitato, nel quale potessero vivere altre "anime".

Ci riesce. La macelleria Damini, di cui è socia anche Fortunata Bertozzo, compie un anno il prossimo 27 dicembre, ma è già diventata un punto di riferimento per gli appassionati e per coloro che «cercano nella spesa quotidiana gusto, salubrità e qualità a prezzi corretti». Sembra la filosofia di Carlin Petrini: buono, pulito e giusto. «Da quattro generazioni spiegano i due fratelli - il nostro nome è sinonimo di serietà, rispetto e qualità».

Se Gianpietro non aveva neanche otto anni quando ha iniziato a frequentare la bottega di casa, anche se non arrivava all'altezza del banco, il fratello Giorgio intuì alle scuole medie la sua vocazione: diverrà cuoco. Si diploma all'alberghiero veronese, lavora con Sergio Tacchella all'Antica Pesa di Stallavena, e quindi con Giorgio Sancassiani, a "La Pergola" di Verona, poi gira nel Veneto, Sardegna e Alto - Adige. Nel 2004 entra nella cucina di Nadia Santini, "al Pescatore" di Canneto sull'Oglio, dove resta due anni; quindi, per altri due anni lavora da Giancarlo Perbellini al ristorante di Isola Rizza, prima di aprire con il fratello la macelleria di Arzignano.

Il risultato? La bottega "Damini & Affini" non è un semplice negozio di prodotti di nicchia, ma una miniera di profumi e sapori: si entra in un'atmosfera impregnata di calore, colori e passione. Il profumo del pane accoglie all'entrata, e poi il rosso vivo della carne, il sentore di latte del banco dei formaggi, l'aroma inconfondibile del caffè, cui segue un arcobaleno di sapori: confetture, sughi, patè, biscotti, torte, pasta, riso, oli, condimenti, sale, spezie...

La particolarità che rende unica la bottega "Damini & Affini" è di poter degustare i prodotti esposti nel piccolo ristorante. Naturalmente la carne è la protagonista principale. La scelta è ricaduta su una razza difficile ma gustosa, la limousine. Secondo i Damini il migliore allevatore è Alfredo Parmegiano, di Pozzo d'Adda, vicino Milano. Le vacche sono allevate con metodi naturali, senza mangimi e insilati. La carne proviene solo da femmine sane, di 22 - 24 mesi di età, del peso attorno ai 300 - 340 chilogrammi. I fratelli controllano tutta la filiera e tutte le successive fasi di lavorazione (frollatura, disosso e taglio) sono effettuate da Gianpietro nel laboratorio sotto il negozio. E poi la carne arriva in tavola. Chilometri, anzi metri zero. ♦



Fortunata Bertozzo, al centro, con i due fratelli Damini

Gianpietro e Giorgio Damini, i due fratelli che hanno aperto la macelleria "Damini & Affini" ad Arzignano in via Cadorna. Per la sua eleganza, completezza e competenza il giornalista Paolo Massobrio l'ha giudicata "la miglior bottega del gusto" d'Italia. Domenica 9 la premiazione a Milano.

FOTO DI ALESSANDRO PIANALTO



LA RASSEGNA. LA DICIASSETTESIMA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE SI SVOLGERÀ DA SABATO 8 SINO A LUNEDÌ 10

Ecco il "Merano Wine Festival"

Oltre 300 le aziende italiane selezionate, mentre 228 arrivano dall'estero

Loretta Simoni

La Gourmet's International di Merano, presieduta dal dinamico Helmuth Köcher, organizza la 17esima edizione del Merano International Wine Festival & Culinaria, che si svolge da venerdì 7 (cena di gala su invito) a lunedì 10 novembre, nella sede principale del palazzo del Kurhaus ma anche in altre località: in piazza Terme, come a Castel Kallmünz, Castello Principesco, Teatro Puccini, Hotel Steigenberger. Gli orari: da sabato 8 a lunedì 10 dalle 10 alle 18 (il lunedì fino alle 17).

Cinque commissioni hanno assaggiato in Italia 4.000 bottiglie. Il risultato? L'Italia è divisa nella sezione "Centum" con 100 produttori, nella sezione "Italia Excellentis" con 195 produttori e nella sezione "Extremis" con 18 produttori.

Gli International Selection sono 228, presenti personalmente e alcuni attraverso gli importatori.

Sabato 8 e domenica 9 il Pavillon des Fleurs accoglie 43

Châteaux dell'Union des Grands Crus de Bordeaux, mentre lunedì 10 saranno presenti 23 produttori del Grand Cru Österreich con le selezioni più famose.

Lunedì 10 la sala Goethe ospiterà 18 produttori della Selection Vins d'Alsace che propongono in degustazioni le loro migliori produzioni. Intanto, nei tre giorni alla Zedernlounge dello Steigenberger Hotel Terme Merano si presenterà "Champagne & Bourgogne".

La promenade del Kurhaus presenta 139 aziende selezionate del panorama gastronomico italiano con specialità, tipicità e creazioni originali. La proposta spazia da produzioni di olio d'oliva ad aceto balsamico tradizionale, dalle produzioni lattiero-casearie a quelle di carni insaccate, alla pasta e al riso, al tartufo, alle conserve e prodotti dolciari fino al caffè ed al cioccolato.

La Culinaria accoglie anche due nuovissime sezioni: AnimaTerra dedicata a strutture di piccole dimensioni che coniugano soggiorno di classe e



Il Merano Wine Festival è stato presentato sul prestigioso Simplon Orient Express. Con lo chef Bodiguel del Simplon, Raymond Winiacka, train manager, ed Helmuth Köcher a capo di Gourmet's International

limitate produzioni con carattere di tipicità del territorio e "Aquatvite & Liqueurs" dove visionare e degustare l'offerta nazionale più selezionata dell'alcolico mondo dei distillati e liquori.

In piazza Terme oltre il ponte sul Passirio, la GourmetArena in collaborazione con Cooking for Wine di Luigi Cremona entusiasmerà con spettacolari "show cooking" di 15 cuochi celebri, a cominciare da Heinz

Beck chef del ristorante "La Pergola" di Roma, per proseguire con Antonio Strammello chef del ristorante "Café Les Paillottes" a Pescara e Filippo La Mantia chef dell'Hotel Majestic a Roma. ♦