

DAMINI MACELLERIA & AFFINI - Arzignano (VI)

[nuovotopic](#)

[rispondi](#)

[Indice del forum -> Ristoranti: le vostre opinioni](#)

[Precedente ::](#) [Successivo](#)

Autore	Messaggio
sararlo	<p>▢ Inviato: Sab Set 20, 2008 11:44 am Oggetto: DAMINI MACELLERIA & AFFINI - Arzignano (VI) riporta</p>
Registrato: 02/07/07 09:24 Messaggi: 179	<p>Possono due fratelli essere Compari ? Boh, dipende, ma che siano affini è quello che ogni famiglia si augura, e ne guadagnano tutti.</p> <p>Calma, non stiamo parlando dei Lehman Brothers, per cui, stavolta, orientiamo la Google Gola su Arzignano, capitale mondiale delle conce e del capitalismo che sa di pellame.</p> <p>In quella che fu la Città di Achille Beltrame è sorta, da poco, una nuova realtà che ha radici lontane.</p> <p>La Damini Family, infatti, da quattro generazioni si occupa di ciccia e dintorni. Beccai di origine veronese, Giampietro e Giorgio Damini hanno da poco realizzato il loro sogno: la creazione del Girone dei Golosi qui, in terra.</p> <p>L'incipit è curioso, perché spiega molte cose.</p> <p>Front man della storia è il Giampi, di Giò parleremo dopo.</p> <p>Quest'uomo, dal volto gioviale e il profilo da Legionario, ha il dna macellaro nelle vene, tuttavia, per una serie di vicende personali ha scelto, già padrone del mestiere, di lavorare anche nella G.D.O., sia nel settore di pertinenza, ma anche nei prodotti da banco.</p> <p>Sagace il giovanotto, voleva conoscere le regole del gioco, per applicarle poi a realizzare il suo progetto.</p> <p>In poche parole, i Damini sono la dimostrazione materiale di come si possa assemblare una holding del gusto senza essere a Montenapo o in via Spadari. Sì, avete capito bene, pure gli Stoppani sono fratelli e Peck lo conoscono anche in Paradiso.</p> <p>Qui, in terra veneta, non vi è un clone, ma 'na creatura con una sua personalità è una sua propria way of life.</p> <p>Al banco Carne & Salumi hanno spazio importante; la Cheeseria viaggia anche quella di decine e decine di cru vaccini e caprini.</p> <p>Traccheggiano per i bancali trovate quel tutto e di più che spinge un gastronomo ad essere tale: Cedroni & Don Alfonso, Santoleri & Setaro, Vicidomini.</p> <p>Non parliamo di Sali & Pepi; il Balsamico ha spazi che altrove lasciano alle confezioni di Barilla.</p> <p>L'elenco potrebbe continuare all' infinito, Jolanda de Colò compresa.</p> <p>Quando entrate la reception è una panetteria che va da Piol ad Altamura, passando per Matera.</p> <p>Zigzagate tra le Berkel che vi chiedete se, per caso, non siate nella show room della concessionaria affettante.</p> <p>C'è addirittura l'angolo rivisteria e libreria (praticamente tutti i titoli della Bibliotheca Culinaria); ah, c'è pure un po' di bigiotteria casseruola.</p> <p>Ma in 'sto posto dei gastrobalocchi se beve, se magna ?</p> <p>Perdiana, sì, e pure seduti.</p> <p>Dietro un separè all wine long ci sono una trentina di posti a gustare.</p> <p>Arredamento sobrio, moderno, piacevole.</p> <p>Le bocce fanno triangolo virtuoso.</p> <p>In sostanza c'è quasi tutta Triple A. Il Bolle district avrà minimo trenta etichette che, a parte un regolamento Krug, è formato quasi tutto da vigneron champagnotti. Chiudono i buchi varie etichette di ricerca personale tra cui un "Busocaldo" che ci fatto venire in mente qualche link da trivio, ma poiché avevamo fame assai ci siamo concentrati in altri pensieri affaccendati.</p> <p>Torniamo al Giampi.</p> <p>Non è uno e trino, ma quasi. E' vero, fa il macellaio, ma sta anche in Sala, oltre a girare il mondo, pellegrino palato da tartufo tra le legioni di fornitori illuminati di cui solo in minima parte vi abbian detto.</p> <p>Attenzione, lui riceve, e molto, ma anche da, e generosamente.</p> <p>Il Corriere Espresso passa da lui per consegnare colli (e anche qualcosaltro) al Rosa Alpina, all'universo calandro, e pure ai Tigli, la Pizzeria # 1 dell'emisfero nord.</p>

Tra l'altro, il nostro eroe, ha un modo di servire tra i tavoli che vi verrebbe subito da dirgli: "Senti vecio, perché non ti siedi qua, con noi, e ci godiamo lo spettacolo?".

Allora, proviamo a mettere un po' d'ordine in una spanzata da patatine Pai (della serie, ancora uno e poi basta).

Altra premessa, l'ultima.

Con tutto quel bendiddio che c'è oltre la colonne d' Ercole delle bocce che separano il Risto.dalla Gastronomia, la filosofia della casa è quella, praticamente, di gestire una filiera immediata. Dal venditore al consumatore che, seduto e con il piatto davanti, non deve neanche fare la fatica di tornare a casa e accendere i fornelli.

Il Pasticcio alla Bolognese è un puzzle di cose pregiate, a partire dalla farina di Renzo Sobrino, passando per il condimento di pregiata Limousine, delle cadillac di Sorana allevate amorosamente da Alfredo Parmegiano, vacchicoltore tra i foraggi di Trezzo d'Adda. Quel che ci è piaciuto, piaceri orgasmolettici a parte, è stata l'attenzione per il dettaglio.

Il Pasticcio è uno dei piatti verso i quali si presta, generalmente, meno attenzione nell' impiatto.

Si toglie dalla teglia e voilà sulla stoviglia. Qui gli si rende onore con due piccolissimi accorgimenti estetici e cromatici che sanno d'olio et parmesan all'intorno.

Buoni anche i Maccheroncini all' Amatriciana, frutto tra l'altro di una "azdora" della vicina Borghetto di Valeggio sul Mincio. Una Regina dei Tortellini che, però, giusto per non perdere la mano, si esercita anche di quest' altro. Senza scendere troppo nei dettagli, pure qui si trovano quelle piccolissime attenzioni che ti suggeriscono come, in Sala Fuochi, il polifemo di turno ha l'occhio attento e la mano felice.

Dicevamo della Carne.

I Damini si sono concentrati sulla Limousine e hanno trovato quello che, per loro, ne è il più degno interprete tricolore.

Tra l'altro, leggenda dice che, dal Parmegiano lumbard, ci vadano, a far carburare i loro garretti, i pedatanti delle due principali squadre meneghine. Non male come testimonial.

Buona la Coscia cotta a bassa temperatura, idem il Petto al Forno; patate spadellate e a purè, rispettivamente a dare contorno.

Da ululare come Will Coyote sul Gran Canion, invece, per il Fegato.

Ci ha fatto tornare bambini. Sentori e percezioni che, da tempo, non provavamo più.

(vabbè, voi direte, non è che ci sembravi tanto più maturo, anche prima, ma la sindrome da Peter Pan è nel dna, non c'è niente da fare).

Il Piatto è fatto da una serie di cubotti passati con lievissima gratinatura.

La spiegazione del bon bon epatante, a ben guardare, è banale.

Giampi Damini, infatti, ci conferma che, grazie all' allevamento naturale; grazie alla pezzatura prescelta; al fatto di macellarsi in casa il tutto, anche il fegato (il più grande laboratorio dell' intero organismo) mantiene al meglio le proprie caratteristiche. Applausi, hola inclusa, con la Querciola di Massavecchia

Una persona normale, a questo punto, chiede il conto e torna alla realtà.

Ma se uno è un Peter Pan checcevuoifà, a volare verso l'isola che non c'è si è sempre in tempo.

Insomma, si chiacchiera, ci si diverte, si spegne il cell. e si butta via la clessidra da polso.

Facciamo finta di far merenda.

Ci arrivano gli affettati: si va da un Cotto di Branchi (Langhirano, 'naltra storia anche quella), alla Spalla, per finire con quella pasquinata della Mortadella firmata dalla premiata ditta Brusiani & ... Pasquini, appunto.

La compagnia, giunta così in basso, non può che farsi caciaronna, e anche qui divertimento a gogò, con 4 pezzi e' core: da un Taleggio de berghem ad un rarissimo Castellino trevigiano (una chicca, credeteci), e vai di Tome e Lagoscuri. Si miscela il tutto, già che ci siamo, con un bel Montepulciano di Emidio Pepe

Si fa l'ora del the, e siamo ancora qui, stakanovisti di Gola che, se ci vede Brunetta, ci becchiamo pure la scomunica.

Ai Dessert ci facciamo morigerati e andiamo a ...Birra, una trappista brianzola (tale Cascinazza) che va in jam session con un very performant Zabaglione della nonna.

Finito ? Si basta, domani è un altro giorno, non tanto perché lo dice Rossella 'O Hara, ma perché i tavoli per la cena sono tutti prenotati.

Giorgio Damini, l'altro compare di queste affinità elettive, si è ben destreggiato, non c'è che dire, pur se, dalla madia e dai banconi, non può che prelevare il meglio. Tanto è estroverso il fratello, quanto questi, invece, è di timida cortesia armato. Comunque il giovanotto il suo cursus honorum se lo è fatto tutto. Due solidi locali a Verona, poi a Londra per qualche anno e, infine, a dar la cromatura al tutto, dodici lune a Canneto sull' Oglio e lo stesso poi dal Perbellini isolarizzato.

Quella dei Damini Bros. è una sfida che non solo gli auguriamo di vincere, ma che ha tutte le caratteristiche per essere azzeccata negli scenari prossimi e venturi.

Tutto l'ambaradan potrebbe sembrare sovradimensionato rispetto ai 25.000 inhabitants della città, pur se è vero che l'indotto complessivo della zona è tra i più ricchi di un nord.est che già di suo, in generale, non se la passa poi malaccio.

La ricerca dei produttori, delle materie prime, non segue le mode o il copia incolla di rappresentanti compiacenti così come del trendismo di gola patinata.

Giampietro Damini è ognidove; da anni non si perde le manifestazioni più importanti del settore e, il lunedì, non se ne sta certo in panciale a giocare a golf o a coltivare orchidee.

Le cose, i due fratelli, se le provano per prime, come se dovessero rifornire la dispensa di casa, solo dopo le mettono allo smercio.

In alcune riflessioni ipercaloriche di pochi giorni fa sottolineavamo come, non tanto a nostro avviso, ma come trend di fondo dei prossimi anni, il grosso della sfida si giocherà nel conciliare qualità a tutto tondo (prodotti, tecnica, servizio) stando in una fascia di prezzo che sia competitiva sia verso lo star system che verso le spinte dal basso (soprattutto quelle dei prezzi che salgono senza motivo) di una ristorazione "normale".

I Damini hanno tutte le carte in regola perché questo avvenga e, poiché per noi la fisiognomica ha la sua importanza e va oltre le parole e gli sguardi di passo, crediamo si possa ben dire che il loro motto potrebbe anche essere "Vi comunichiamo la nostra gioia di vivere" Almeno a noi questo si è palesato, gioiosamente, nell'uscire a guardare le stelle di un buon ritorno prossimo e venturo.

DAMINI MACELLERIA & AFFINI

Via Cadorna, 31 - 36071 Arzignano (VI)

Tel. 0444 - 452914

Chiude la domenica sera e il lunedì.

Una persona normale non dovrebbe riuscire a spendere più di 30/40€

 [profilo](#)  [mp](#)

↳ Inviato: Lun Set 22, 2008 8:18 am Oggetto:

 [riporta](#)

Nuova ristorazione sostenibile? I Veneti sono sempre avanti.
Se è valido la metà di come lo dipingi, questo posto è il paradiso.
Altra segnalazione segnata, magari per una rimpatriata?!? 😊

"Io sono della convinzione che l'uomo, inteso come normale bipede umano, trovi piacere in due location principali...una di queste è la tavola" (Sarlo)

 [profilo](#)  [mp](#)

↳ Inviato: Lun Set 22, 2008 11:17 am Oggetto:

 [riporta](#)

chiedo scusa...ma quanto è grande 'sto ben di Dio ??...ha un menu o si può assaggiare quel che vendono semplicemente scegliendoselo ??

mi sembra un posto dove entrare al mattino e uscirne la sera tardissimo....

balrog

 [profilo](#)  [mp](#)

↳ Inviato: Lun Set 22, 2008 1:41 pm Oggetto:

 [riporta](#)

balrog ha scritto:

chiedo scusa...ma quanto è grande 'sto ben di Dio ??...ha un menu o si può assaggiare quel che vendono semplicemente scegliendoselo ??

mi sembra un posto dove entrare al mattino e uscirne la sera tardissimo....

No, da quel che ho capito i piatti variano con una buona rotazione, comunque basandosi prevalentemente su quello che è in vendita al pubblico.

Chiedere il take away direttamente dal bancone al piatto, passando per la cucina, quindi, non è ancora possibile.

Diciamo che, a mio modo di vedere, vale la pena provarlo, e per diversi motivi.

 [profilo](#)  [mp](#)

Mostra prima i messaggi di:

DAMINI
macelleria & affini