



Non solo carne trita

Prodotti in primo piano | Pina Sozio | 27 gennaio 2012

E' ormai qualche anno che sono diventata un'adoratrice, di più, una groupie di **hamburger** e **tartare**, come a dire il cotto e il crudo, il caldo e il freddo, due modi simili di lavorare tagli diversi delle carni: quelli più grassi migliorano e rendono più succoso l'hamburger, carni più magre e sode sono invece il fiore all'occhiello delle battute e delle tartare.

Io, a Roma, ho i miei posti feticcio per gustare queste preparazioni: la tartare di fassona di [Remigio](#) (con carni selezionate da [Roberto Liberati](#)), gli hamburger dell'[Open Baladin](#), firmati da Gabriele Bonci, ma anche quello gettonatissimo di [Tricolore](#) o quello del [Pastificio San Lorenzo](#).

Mille sono i trucchi per fare l'hamburger (qui una top list del [New York Times](#)) o la tartare perfetta, ogni cuoco ha il suo, ma in questi giorni sto trovandomi a studiare a fondo la scuola di pensiero di due guru della carne: i **fratelli Damini**, Gian Pietro e Giorgio, proprietari della bottega veneta delle meraviglie [Damini&Affini](#), macelleria, ristorante, enoteca, gastronomia, take-away e via dicendo. I **Damini saranno relatori a Identità Golose** martedì 7 febbraio, durante la sessione di **Identità di carne**. Ma non finisce qui, perchè proporranno il loro famoso hamburger (il *dam-burger*) e la battuta al coltello, lunedì 6, alle 18, durante il [Milano Food&Wine festival](#). E qui entro in gioco io, perchè toccherà a me presentare la loro performance, cosa che mi rende felicissima, data la mia passione per queste pietanze e [data la fama dei Damini brothers](#).

Cerca: Cerca

twitter



[view more »](#)

Parliamo di

- alimentazione
- cibo e cultura
- Eventi
- Itinerari
- news
- Prodotti in primo piano
- Ricette
- Spazio al bio
- Tendenze culinarie
- Vino

foto tratta dal sito www.daminieaffini.com

Gian Pietro è il macellaio: lo è da sempre, visto che ha seguito fin da piccolo le orme del papà. Un talento naturale, quindi, che seleziona carni di sola razza Limousine (tra le più antiche del continente europeo), allevate da uno dei fuoriclasse dell'allevamento italiano, [Alfredo Parmeggiano di Pozzo d'Adda](#). Dopo la macellazione, tutto passa nel laboratorio [Damini](#) sotto il suo occhio, per la frollatura e il taglio.

foto tratta dal sito www.daminieaffini.com

Della trasformazione culinaria invece si occupa **Giorgio, il cuoco**, altro talento con curriculum di tutto rispetto: per nominare solo alcuni dei ristoranti in cui si è formato, vi dicono qualcosa "Il Pescatore" della famiglia Santini o Perbellini?

Insomma [Damini&Affini](#) è il paese di Bengodi per gli amanti della carne, oltre ad essere un luogo di lussuria in cui trovare le migliori specialità alimentari in circolazione e una scelta di vini da far invidia ai grandi ristoranti (non per altro è stato premiato con le 3 bottiglie dalla guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso).

Nello specifico, per il dam-burger e la battuta al coltello, i [Damini](#) utilizzano parti diverse della carne di Limousine: per la **battuta Damini-Limousine**, le parti magre della **coscia** vengono tritate a mano e servite al naturale, con aceto balsamico tradizionale, olio extravergine e diverse tipologie di sale, oppure in varianti stagionali, secondo l'estro di Giorgio; il **Dam-burger**, invece, è ottenuto mischiando **tre parti del quarto anteriore**, diverse per percentuale di grasso, servito alto e rosa all'interno, accompagnato da un delizioso purè di patate.

Vi ho incuriosito abbastanza? Allora, i fortunati che transitano dal Veneto, trovano i [Damini](#) ad Arzignano, provincia di Vicenza ([Damini&Affini](#), via *Generale Cadorna 31, Arzignano* – tel 0444 452914 – info@daminieaffini.com). Chi, invece, si trovasse a Milano all'inizio di febbraio, può assaggiare le loro

work

Le guide di Foodie

- L'Abruzzo nel segno del sagittario
- Sulla strada delle olive ascolane
- Viaggio nel gusto fiammingo
- Lisbona-guida-pasticcerie
- Ristoranti d'Italia... per foodies

Gli ultimi articoli



Sara Papa, donna di sostanza

Sfogliando le pagine del best-seller di Sara Papa "Tutta la bontà del pane", edito da Gribaudo.

[Continua...](#)



Parigi per foodies: mangiare low cost (parte 2)

Ecco altri indirizzi utili per i foodies in viaggio a Parigi. Nella prima parte di questo post vi ho consigliato mercati e ristoranti, ora è il turno di pasticcerie, creperie e locali giusti per aperitivi

[Continua...](#)



Addolcire la pillola

Cosa c'è di meglio che accompagnare un caffè con un mini-muffin al pistacchio? Ecco la ricetta.

[Continua...](#)

Food Cloud

"street food" [agricoltura](#) [agricoltura biologica](#)
[alimentazione](#) [biodiversità](#) [biologico](#)
 blog [chef](#) [cibo](#) [cucina](#) [cucina creativa](#)
[cucina italiana](#) [cucina tradizionale](#)
 degustazioni [enogastronomia](#)
 Eventi [food](#) [foodie](#) [foodies](#) [francia](#)
[gambero rosso](#) [Gennaio](#) [Esposito](#)
[identità](#) [golose](#) [Lisbona](#) [Marche](#) [massimo](#)
[bottura](#) [milano](#) [new york](#) [paolo](#) [marchi](#) [pasta](#)
[pasticceria](#) [pesce](#) [pizza](#) [Portogallo](#) [ricetta](#)
[ricette](#) [ristoranti](#) [roma](#) [sicilia](#)
[slow food](#) [spagna](#) [stati uniti](#) [tendenze](#) [vinitaly](#)
[Vino](#)

meraviglie al **Milano Food&Wine festival**, lunedì 6 febbraio, ore 18. Stay tuned.

 Mi piace 9

Nessun commento »

Non c'è ancora nessun commento.

[RSS feed dei commenti a questo articolo](#), [TrackBack URL](#)

Lascia un commento

Lascia una traccia su Foodie anche con Facebook!

Foodies Connector

Login

Connettiti a Foodie con Facebook! Clicca sul pulsante qui sotto...

SONO PASSATI DI QUA:



[E tutti gli altri...](#)

Nome (obbligatorio)

Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)

Sito web

Invia commento

Contatta Foodie

Nome

Cognome

La tua e-mail

Sito web

http://...

Scrivi il tuo messaggio

Il colore del sale?

Invia la richiesta

Archivio Foodie

Seleziona mese ▼

Immagini di gusto

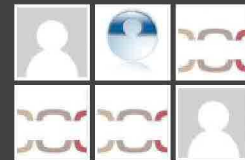


Foodies Connector

Login

Connettiti a Foodie con Facebook! Clicca sul pulsante qui sotto...

SONO PASSATI DI QUA:



[E tutti gli altri...](#)