

Scatti di cibo (315)

Alta Fedeltà. Cinque macellerie in cui comprare a occhi chiusi

Alessandro Bocchetti

Mozzarella superstar con Saviano in spiaggia e con Marziale in Giappone

Vincenzo Pagano

I maccheroni di Cavour nello show-cuching della Federazione Italiana Cuochi

Lorella Franci

Facile o difficile? La ricetta della lasagna di Annalisa Barbagli per Carnevale

Lorenzo Sandano

Come si preparano le frappe o chiacchiere per Carnevale (versione 1)

Lorella Franci

La ricetta delle tagliatelle con il ragù bianco di lumache al parmigiano

Vincenzo Pagano

Aragoste sulla pizza? Negli Usa non è più un tabù (colpa della crisi)

Lorella Franci

Mozzarella di bufala. Verso la fornitura a vita per Roberto Saviano?

Vincenzo Pagano

Se tu fossi una ricetta potresti partecipare a un contest di Juls' Kitchen

Vincenzo Pagano

Lo sai che la pizza che sa di biscotto la inzuppi anche nel latte?

Claudia Deb

La cucina di Paul Bocuse dal mercato a casa (e la ricetta del pollo al vino)

Alberto Rinaldo

Come preparare i suppli al telefono e al sapore di parmigiana di melanzana

Lorenzo Sandano

La ricetta basic della calamarata con pesce spada e pomodorini

SdG

L'agricoltura del futuro?

Alta Fedeltà. Cinque macellerie in cui comprare a occhi chiusi

DI Alessandro Bocchetti - CANALE Scatti di cibo - martedì, 8 marzo 2011 | ore 15:30

TAG bottega liberati dove comprare la carne HF alta fedeltà le migliori macellerie macelleria cazzamali **macelleria damini** macelleria fracassi macelleria martinelli negozi perchè mangiamo gli animali

• [Share/Bookmark](#)

Finalmente ce l'ho fatta, ho finito un libro di uno dei miei autori preferiti. Che da più di un anno tenevo sul comodino. Iniziavo e lo lasciavo, disturbato da tanta *correctness*. Il libro è l'ultimo *Pamphlet* di Safran Foer, *Se niente importa*.

Il giovane autore americano è un mostro di finezza e grazia. È riuscito a trattare argomenti terribili con una leggerezza disarmante. L'11 settembre è diventata una scusa per scrivere il più bel libro sulla paternità da molto tempo a questa parte. Purtroppo la leggerezza si attacca male all'argomento di quest'ultimo, un *j'accuse* contro il consumo della carne. Il giovane Jonathan sembra aver mandato a farsi fottere ogni anelito di grazia, per confezionarci un libro a tema.

Il sottotitolo è "perché mangiamo animali", la risposta sembrerebbe semplicissima: perché l'abbiamo sempre fatto e che diamine! Per carità, se uno vuole mangiare solo frutta caduta dagli alberi, che lo faccia pure. Ma addirittura pensare che un altro per mangiarsi una bistecca o un gamberetto debba giustificarsi, mi sembra francamente troppo.

La tesi di fondo di Foer è semplicissima e sintetizzata alla fine (*se niente importa, non c'è niente da salvare*): essendo le condizioni di vita dell'allevamento moderno inconciliabili con l'etica. Essendo gli animali allevati e poi macellati nel dolore, non vogliamo renderci complice di ciò.

Accidenti, qualche giorno fa vi ho raccontato la maialata! Debbo essere proprio una brutta persona, il giorno dopo ho anche goduto come un pazzo davanti a una gallinella di mare spaziale, dalle carni saporite e vellutate. Non sono un divoratore di animali, ma debbo dire la verità, non riesco a fare a meno di un boccone di ciccia ogni tanto.

Non capisco affatto questo bisogno di colpevolizzarsi. Sarà che gli animali che mangio io, non vengono dall'allevamento industriale stigmatizzato. Sono bestie che vivono abbastanza bene il proprio arco vitale, accudite con cura. Eccola la lampadina che si è illuminata nella mia testa. L'ennesima scusa per il gioco del martedì.

Queste liste nascono sempre da una scintilla, sono una scusa, una chiave di lettura del reale. Quali sono le migliori macellerie secondo me, i miei fornitori, quelli da cui compro quel poco di carne che mangio. Selezionati con cura in anni di frequentazione, alcuni, meno assidui ma folgoranti altri. Ma la caratteristica in comune è sempre carne proveniente da piccoli allevamenti. Anni luce lontano da quell'allevamento industriale di

8 commenti

LASCIA UN COMMENTO

8. Alessandro Bocchetti

← RISPONDI

ha risposto a Cristiana Lauro: Cm q le salsicce di fegato e l'agnello di Martinelli, lo conosci bene... Quanti braci vista mare :-D

8 marzo 2011 | ore 17:12

7. Alessandro Bocchetti

← RISPONDI

ha risposto a Cristiana Lauro: Mah, di brutto mi sembra veramente ingeneroso... Sicuramente il successo ha fatto un poco scendere il livello... Ma credimi è ancora spaziale, il bollito poi è commovente ;-)

8 marzo 2011 | ore 17:11

6. Cristiana Lauro

← RISPONDI

a me non sembra più così buono Cazzamali. Secondo me rispetto a qualche anno fa la qualità è scesa e di brutto.

8 marzo 2011 | ore 17:09

5. Andrea Sponzilli

← RISPONDI

Caro Alessandro, sogno anche io lo scarico mensile di Cazzamali, ne dobbiamo riparare ;-)

Ques'alta fedeltà è da antologia,

a presto!

8 marzo 2011 | ore 16:59

4. Alessandro Bocchetti

← RISPONDI

ha risposto a mantaray: Grazie... Mi sembra una buona maniera per risolvere il problema... ;-)

8 marzo 2011 | ore 16:52

3. mantaray

← RISPONDI

Alessandro, i tuoi interventi sono sempre precisi e

Ogm e verde secondo gli scienziati britannici

SdG

Follie gastronomiche. La ricetta facile facile che piace ai bambini

Erica Petroni

Pomodoro, aumenti per i produttori del Nord. Ora la Cina fa meno paura

Lorella Franci

Biologico a gonfie vele. L'Italia è il primo esportatore mondiale

SdG

Come fare i macarons con la ricetta di Maurizio Santin nel forno di casa

Claudia Deb

Fornelli in forma. Crema di broccolo, patate e lenticchie per l'inverno

Claudia Rossoni

Coca Cola. La ricetta è stata svelata dopo 125 anni di segreto

SdG

→ tutti gli articoli

Sommario

08 Marzo 2011 ore 15,30

Alta Fedeltà. Cinque macellerie in cui comprare a occhi chiusi

Alessandro Bocchetti → 8

08 Marzo 2011 ore 13,20

Il Carnevale in diretta da Rio tra voto, birra e caipirinha (ricetta)

Nicola Massa → 0

08 Marzo 2011 ore 12,00

I volti di Terra Madre nella mostra fotografica di Mauro Vallinotto

SdG → 0

08 Marzo 2011 ore 11,30

Mozzarella superstar con Saviano in spiaggia e con Marziale in Giappone

Vincenzo Pagano → 0

08 Marzo 2011 ore 07,30

Brunello di Montalcino. La carica dei migliori 35 secondo divinopaolini

Antonio Paolini → 2

07 Marzo 2011 ore 18,30

Schede del vino. Champagne La Closerie

SdV → 6

07 Marzo 2011 ore 17,45

La ricevuta al ristorante. Ve la danno o la chiedono? (o non ve ne frega?)

Alberto Rinaudo → 12

cui parla il nostro scrittore, sarà questa differenza a non farmi abbandonare la carne?



1) **Macelleria Damini** (Via Generale Cadorna, 31 – Arzignano (Vicenza). Tel. +39 0444.452914). Me l'ha fatta conoscere Norbert Niderkoffer, questa macelleria con ristorante annesso a Arzignano, nel vicentino. Solo manzo Limousine, sontuoso e intenso. La carne è un sogno, da bestie anziane e frollata il giusto. Ricordo ancora la doppia versione di tartara con le due bestie differenti. Sublime

2) **Macelleria Cazzamali**. (Piazza di Rauso, 1. Romanengo (Cremona). Tel. +39 0373.72101) Per me la macelleria di casa. I miei bambini e noi, attendiamo con ansia lo scarico mensile. Solo carne di Granda piemontese, delicata e fine. La battuta al coltello è un *must* immancabile, anche scottata un minuto sulla ghisa bollente. Confortante

3) **Macelleria Martinelli**, la mia macelleria di fiducia in Abruzzo. Niente di che, ma un sano artigiano di paese, dove faccio la spesa a Francavilla al mare. È tutto mediamente molto buono ed efficace, persino economico. Ma il pollame e gli ovini hanno il sapore di una volta. Le salsicce di fegato poi sono commoventi, nella semplicità della brace d'agosto una delizia

4) **Bottega Liberati**. Chi non conosce l'indirizzo di Roberto Liberati? (via Flavio Stilicone 278 – Roma. Tel. +39 06.7101156). Definirla macelleria è persino riduttivo. Una bottega del gusto, con ogni delizia vi possa passare in mente, l'unico personale rimpianto è la distanza che mi rende difficile la frequentazione adeguata. La carne è deliziosa e firmata. Ma a noi colpisce soprattutto il sodalizio con la bestia di Barbieri, che sa di tempo perduto e di cose buone. Glocale

5) **Macelleria Fracassi**. (Piazza Mazzini, 24 – Castel Focognano – Arezzo. Tel. +39 0575.591480). Simone Fracassi è nel Casentino ed è un'istituzione. E' il produttore del prosciutto del Casentino, che è presidio Slow Food, e la sua chianina vale il viaggio fino a Rassina. Il suo antro delle meraviglie è popolato dai prosciutti, dalle bistecche e dal bollito che ti richiamano come tante sirene. Hanno ripreso il suo carattere da quasi attore. Istrionico

« Articolo precedente |

LEGGI I COMMENTI

LASCIA UN COMMENTO

corretti. Un punto di riferimento assoluto. Poi per quanto mi riguarda, il problema etico in questione l'ho risolto mangiando esclusivamente carne selezionata da roberto liberati (che tra l'altro consegna pure a domicilio).

8 marzo 2011 | ore 16:48

2. **Alessandro Bocchetti**

← RISPONDI

C'è sempre un escluso... Il primo dei non eletti! :-)

8 marzo 2011 | ore 16:37

1. **umberto**

← RISPONDI

E Annibale? Povero

8 marzo 2011 | ore 15:59

Lascia un commento

Nome (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio)

Sito web

INVIA IL COMMENTO

Notificami via mail ulteriori commenti

Spam Protection by WP-SpamFree