

TESORI gourmet

Damini & Affini, ad Arzignano, è una sorta di caverna di Alì Babà del gusto, un mix di macelleria, gastronomia, salumeria, enoteca e ristorante.



di *Giovanna Assenti*

“**D**a tre settimane non vendo costate: tutti mi chiedono costate, ma io non le vendo finché non sono frollate come dico io”.

Questa frase riassume la filosofia del macellaio-ristoratore Gianpietro **Damini**, titolare della **Damini & Affini** di Arzignano (Vi),

che ha inaugurato a fine 2007 insieme con il fratello Giorgio, chef di cucina. Una filosofia fatta di passione per la qualità e di rispetto: rispetto della materia prima trattata, del cliente, della propria professionalità e della tradizione di famiglia. Già, perché i **Damini** sono macellai da quattro generazioni e, come il bisnonno, Gianpietro conosce “di persona” le bestie che macella, una a settimana, non di più. E di quella bestia utilizza ogni parte e aspetta, pazientemente, che ogni taglio raggiunga il giusto grado di frollatura prima di venderlo.

Non stupisce dunque che **Damini & Affini**, una grande struttura polivalente che è insieme macelleria, gastronomia, enoteca e ristorante, sia presto finita sulla mappa delle destinazioni gourmet. Per la carne, ma non solo.

Anche se la carne, da sola, vale il viaggio. Gianpietro **Damini** ha stretto un accordo con un’azienda a ciclo chiuso di Pozzo d’Adda (Mi), dove vengono allevati bovini di razza Limousine, nati e allevati in Italia.

“Controlliamo strettamente l’intera filiera produttiva – racconta Gianpietro – a partire dall’alimentazione dei nostri animali, che nascono e crescono all’interno dell’azienda del nostro allevatore e sono nutriti solo con prodotti naturali (latte





Sopra, da sinistra, lasagnetta; battuta con il tartufo dei Colli Berici; Damburger. Sotto, da sinistra, Giorgio e Gianpietro Damini, cuoco il primo, macellaio il secondo.



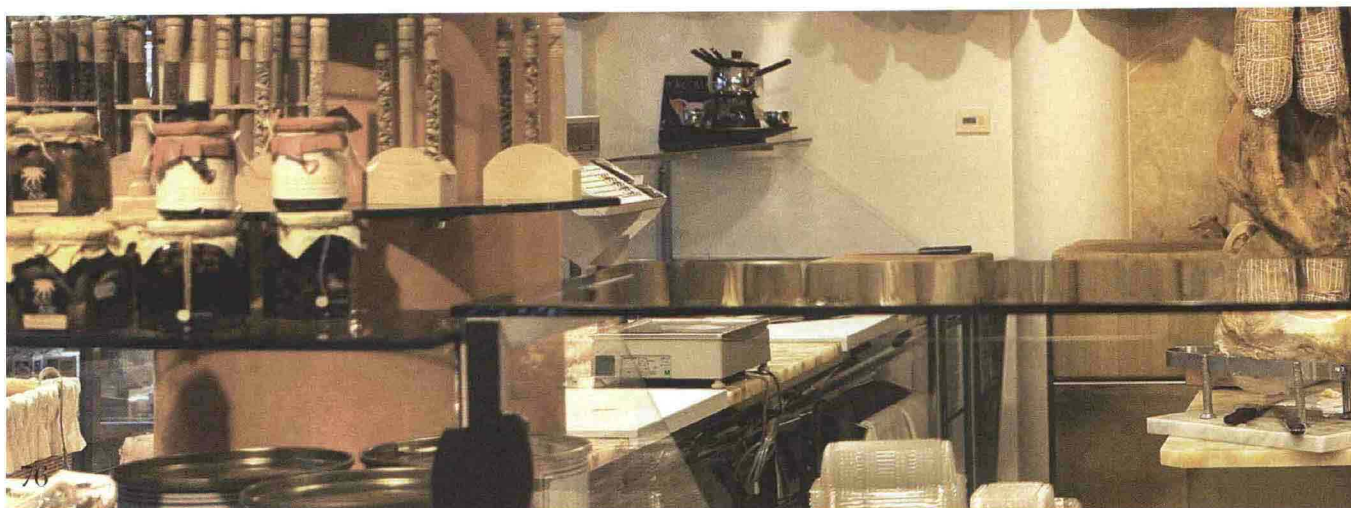
materno per i vitelli e foraggio rigorosamente controllato per gli adulti), coltivati dall'azienda stessa. Il nostro allevatore non ha fretta e rispetta il ritmo di crescita naturale". L'accordo permette a **Damini** di avere carne di qualità costante nel tempo, oltre che sicura e sana, tanto che è stata ribattezzata **Damini-Limousine**.

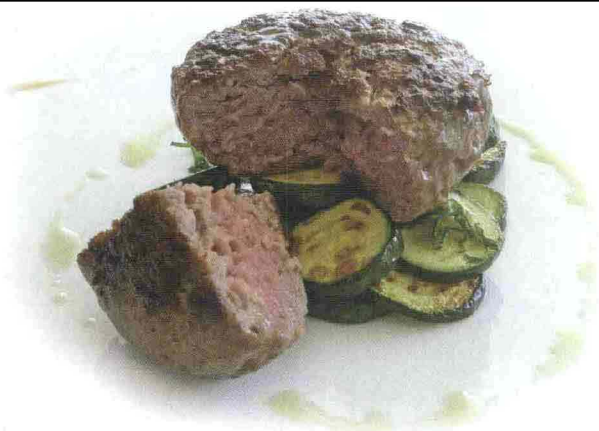
L'età di macellazione delle femmine sorane è di 22-24 mesi, quando pesano circa 550-600 kg. Tutte le lavorazioni (frollatura, disossatura e taglio) sono effettuate ad Arzignano da Gianpietro, che controlla quotidianamente la frollatura e verifica il grado di umidità e la temperatura ideali all'interno della cella frigorifera. "Perché non ci sono regole generali per la frollatura – spiega –, ogni bestia è diversa dall'altra, ha più o meno grasso, più o meno acqua, quindi deve seguire un percorso a sé". Solo dopo una frollatura di almeno 30-35 giorni (le costate sono frollate fino a 70 giorni), le carni sono pronte per essere lavorate. **Damini** utilizza tutto l'animale, non solo i tagli più pregiati. "Se si vuole fare qualità

– spiega Gianpietro – bisogna prendere la bestia intera. Così c'è il problema dei quarti anteriori, che nessuno vuol comprare. Per questo – continua – ci siamo inventati i Damburger. Oppure utilizziamo la nostra carne per il ripieno dei tortellini che prepara per noi l'Osteria al Ponte di Valeggio sul Mincio". Ancora, Gianpietro produce in proprio, con carne **Damini-Limousine**, la bresaola (mandata a stagionare in Valtellina) e la carne salada.

Con la stessa cura e la stessa pazienza vengono allevati e selezionati, per esempio, i polli, che provengono da un allevatore locale e vengono macellati a 110 giorni, quando hanno raggiunto un peso di circa 1,2 chili.

Damini & Affini non è solo macelleria. Quando si entra nel grande negozio di Arzignano lo sguardo è subito catturato dal grande banco dei formaggi, della salumeria e della gastronomia. L'offerta di formaggi è golosa e comprende piccoli produttori noti e meno noti, da San Patrignano a Vittorio Beltrami, italiani (dall'Asiago di malga





al Monte Veronese) o dall'estero, in tutto un centinaio di referenze che ruotano durante l'anno, a seconda della stagionalità e della reperibilità dei prodotti. Di questa sezione è responsabile Fortunata Bertozzo, la fidanzata di Gianpietro, grande esperta di latticini. La salumeria offre salumi italiani e spagnoli, anche in questo caso attentamente selezionati.

Della gastronomia, così come della cucina del ristorante e della pasticceria, è responsabile Giorgio **Damini**, tanto schivo quanto il fratello Gianpietro è esuberante ed estroverso. Giorgio, classe 1977, ha un curriculum di tutto rispetto, dai maestri Fabio Tacchella e Giorgio Sancassiani, alle esperienze lavorative a Londra con Valentino Bosch, a Canneto sull'Oglio con Nadia Santini, a Isola Rizza con Giancarlo Perbellini.

La gastronomia propone piatti pronti come le lasagne, i brasati, i sughi, le verdure spadellate o lessate, il roast-beef e così via, nonché dolci come i biscotti o la torta Linzer.

Il menu del ristorante comprende piatti apparentemente semplici, tradizionali, ma di sublime fattura, come la lasagna, preparata con ragù di carne **Damini-Limousine**, Parmigiano Reggiano di montagna, latte fresco e sfoglia impastata con la farina del Mulino Sobrino.

Ovviamente, in menu la parte del leone la fa la carne: taglieri di salumi, costate, braciole e bistecche, Damburger, battuta al coltello in tre versioni, tagliata, stracotto al vino rosso, per citarne alcuni. Tra i dessert, troviamo un omaggio a Perbellini con una versione della sua celebre millefoglie.

Da notare che molti dei prodotti esposti nel negozio o dei piatti disponibili per l'asporto possono essere assaggiati anche al tavolo.

Damini & Affini, infatti, è molto altro. Per esempio, la bottega di marche superselezionate: pasta di grano duro e di farro, riso, farine, orzo, oli, sale, tè, tisane, caffè, spezie, erbe aromatiche, aceti, confetture, sughi, patè, tonno sott'olio, biscotti, torte... E l'enoteca: 800 etichette, per lo più di piccole cantine italiane e straniere, birre artigianali, succhi e nettari di frutta, gassosa e chinotto, grappe e whisky. Da segnalare l'offerta di vini al bicchiere, con prezzi che partono da 2,50 al calice, 3 euro per un Valpolicella Superiore fino ai 7-9 euro per uno Champagne.

www.damini-affini.com

