

panorama
EXTRA



Da vedere leggere ascoltare comprare mangiare sapere

Lo shopping cotto e mangiato



SORPRESA: ANTICHE BOTTEGHE SI TRASFORMANO IN UNA NUOVA GENERAZIONE DI RISTORANTI. IL CIBO? FRESCHISSIMO E PREPARATO A PUNTINO.



Quando gli gira, Dario Cecchini (in maglia rossa nella foto) recita alcuni canti dell'«Inferno» salendo su un tavolo.



DI FIAMMETTA FADDA

Aun recente invito al ristorante milanese Cracco, tempio di elaborazioni rarefatte, è successo un fatto strano. Centro dell'attenzione è stato Sergio Motta, macellaio di Inzago, che sul ceppo sanguinolento tagliava da una coscia intera di manzo bocconi da mangiare crudi. Le signore, squittendo, gradivano. Forse si erano allenate da Maxelâ, la catena di ristoranti carnivori

(Maxela.it) creata da due giovani imprenditori genovesi che segue tutta la filiera dei bovini dal pascolo al piatto. Scene apparentemente noir, rese trendy da una nuova generazione di artigiani del cibo (macellai, pescivendoli, panettieri) che ha fatto il grande balzo mentale e filosofico dal crudo al cotto. Emersi dopo generazioni di oscure fatiche dai propri laboratori si stan-

Antica macelleria Cecchini Famosi per avere celebrato nel 2001 il funerale della bistecca (causa «mucca pazza»), qui si dà il benvenuto ai clienti a suon di bruschette.

EXTRA

GOLA
 PROFILI
 FILM & TV
 MUSICA
 EVENTI
 VIAGGI
 MUST



Damini & affini è stata premiata per l'eccellenza del cibo dalla guida «Foodies» del Gambero rosso.



Marmoreo A Mazara, produce anche tonno sott'olio, spada affumicato e magnifiche bottarghe.



ALBERTO BEVILACQUA

TULLIO PUGLIA

Damini & Affini
 Ad Arzignano (Vi), è una macelleria (ma suona riduttivo) con la migliore carne di mucca limousine.

A Milano, le specialità di Claudio, pesce crudo o pronto da cuocere, si possono avere a domicilio (tel. 028056857).



ELISABETTA COCCANI

Da Claudio Trasferito recentemente in via Cusani 1, rimane «la pescheria dei milanesi».





ELIHT FASSINO

www.ecostampa.it



Floris House Raffinato concept store con profumeria e ristorante, sorge all'interno del Palazzo Marengo, in via Cavour 16, a Torino.

no trasformando in osti, ristoratori, imprenditori, ma sempre, questa la novità, affiancando la vecchia attività alla nuova. Prima con la cosiddetta «distribuzione assistita», ovvero ti servi da solo e consumi su una postazione di fortuna. Poi, sempre più baldanzosamente, fino al locale con ambizioni gourmet.

Chi li ha incoraggiati al grande passo? I cuochi citandoli nei loro menu come coprotagonisti del piatto? La voglia della gente di riprendere in mano il filo rosso dei gesti che stanno dietro ciò che si mangia? Oppure, più concretamente, il vantaggio economico del contatto diretto fra chi produce e chi consuma? Quello che conta è che per questa nuova ondata la voglia di guadagnare coincide con l'attenzione etica. Vendono un filetto solo a chi acquista, o mangia, anche tagli meno pregiati; vendono, o cucinano, una spigola solo per chi ci sta anche con bughe e minutaglia di mare. E nei loro locali si constata, forchette alla mano, quanto possa essere squisito un cibo cosiddetto povero, quando è preparato con sapienza.

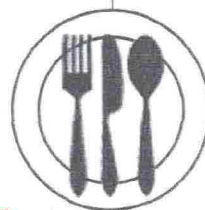
Al **Ristorante Macelleria Motta** (Ristorante-macelleriamotta.it) di Bellinzago Lombardo (Mi), evoluzione di 50 anni di attività, dal padre Giuseppe ai figli, c'è il banco per

la vendita delle carni, c'è la vetrina con le mezzene appese da cui scegliere il taglio, c'è il ceppo su cui sezionarlo e il camino dove arrostito. Quarantacinque euro per porzioni di stazza ormai dimenticata che possono comprendere la piramide di tartara, il bollito al completo, il costato di bue alla brace. Carni tenerissime, frollate anche 90 giorni a temperatura controllata, secondo il principio della «steak dry aged» americana.

Da **Damini** (Daminieaffini.com), macelleria & affini ad Arzignano (Vi), al banco con le carni in vendita fanno corona bar, scaffali di delicatezze, una parete di bottiglie pregiate. Al ristorante, cotture brute, ma anche stracotto, polpette e la «lasagna» di limousine, la succulenta razza francese prescelta dai **Damini**.

C'è poi il girone dantesco della bistecca da **Dario Cecchini** a Panzano in Chianti (Fi). Vis-à-vis si passa dalla macelleria, dove si prende l'aperitivo, a Solociccia (Solociccia.it), il ristorante in cui al prezzo fisso di 30 euro, vino e amaro compresi, bistecche escluse, arrivano sei portate carnivore di vari tagli in varie cotture, con il loro corteo di fagioli e verdure all'olio.

Come una casa «bon chic bon genre», sulle tavole del Floris House solo bicchieri di cristallo e tovaglie di fiandra.



EXTRA

GOLA
ARTE
LIBRI
FILM & TV
MUSICA
EVENTI
VIAGGI
MUST



Creminati salumeria Storico a Brescia, è enoteca, salumeria e osteria.



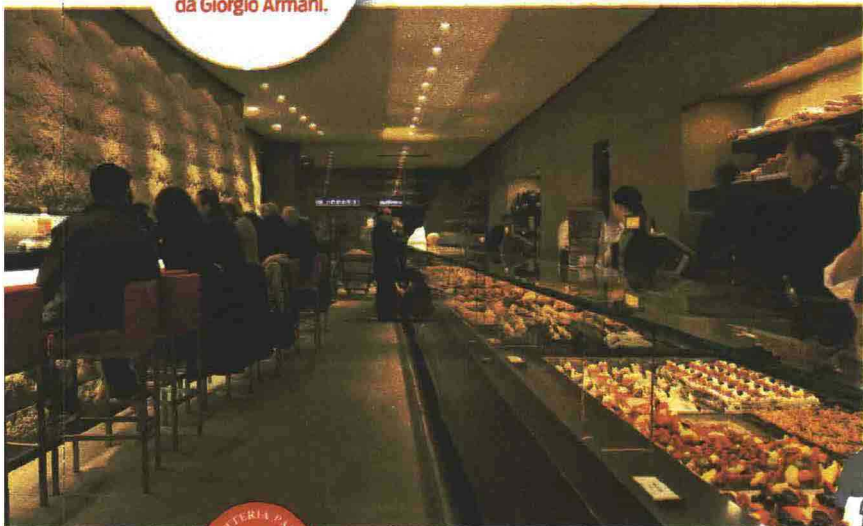
www.ecostampa.it

Princi è conosciuto come «l'Armani del pane». Non a caso le divise dei commessi sono disegnate da Giorgio Armani.

Grandi novità? Piuttosto archetipi del palato trasformati e resi contemporanei. In Puglia, Abruzzo, Basilicata esiste la tradizione dei «fornelli», fomi in pietra dove le macellerie di paese cucinano all'istante la carne acquistata e, all'ora di cena, preparano piccoli bocconi. Nella bellissima Crispiano, vicino a Taranto, la **macelleria Margherita** (tel. 0996162589) fa gnummarieddi e turcinieddi, cioè interiora e

carni miste, con ricette gelosamente custodite; a Cisternino, vicino a Brindisi, alla **Macelleria al Vecchio fornello** (tel. 0804446431) si consuma dietro il negozio o a tavoli dislocati in locali adiacenti. Fisiologico, al Sud, il passaggio dalla pescheria a un completo fish concept. A Mazara del Vallo, capitale della pesca del Mediterraneo, Bartolomeo **Marmoreo**, quarta generazione di venditori di pesce, ha coniugato la bravura del padre ai fornelli («In Sicilia i cuochi di pesce sono sempre uomini») con l'idea di un ristorante per gli amanti della cucina marinara semplice nello stesso edificio della pescheria (Marmoreo.com), dove su tavoli col centro girevole si succedono a menu fisso sette portate in sintonia con le stagioni del mare: adesso è ora di pescatrice e acciughe, seppioline e merluzzi; in primavera di triglie e scorfani, fino alla grande stagione del tonno.

A Napoli, i **Mattiucci** (Pescheriamattiucci.com), tre generazioni di ostricari, nella leggendaria postazione in via Belledonne a Chiaia, hanno la cucina dotata di professionista coi fiocchi che ogni settimana prepara una ricetta esclusiva con la pescata del bancone. Le specialità si fanno cuocere e si portano a casa, o si mangiano sul posto sorseggiando vino e ascoltando musica jazz. Tale la popolarità che quest'estate la pescheria ha fatto la stagione a Capri, da qualche mese ha aperto nella londinese Notting Hill, e da una decina di giorni a Milano, in via Vincenzo Monti, nuova zona gourmet della città. L'ambizione è di inserirsi nella scia di **Claudio** (Pescheriadaclaudio.it),



ELISABETTA COCCIANZ



Princi La catena di panetterie più trendy di Milano conta quattro punti vendita nella città e uno a Londra, nella zona di Soho.

Il retroscena Ma la rishopmania sarebbe fuorilegge

È grazie a una norma del 2006 che si è diffuso il fenomeno dei negozi con annesso bar o ristorante. L'articolo 3 del cosiddetto decreto Bersani, ovvero la prima lenzuolata di liberalizzazioni messa a punto dall'allora ministro per lo

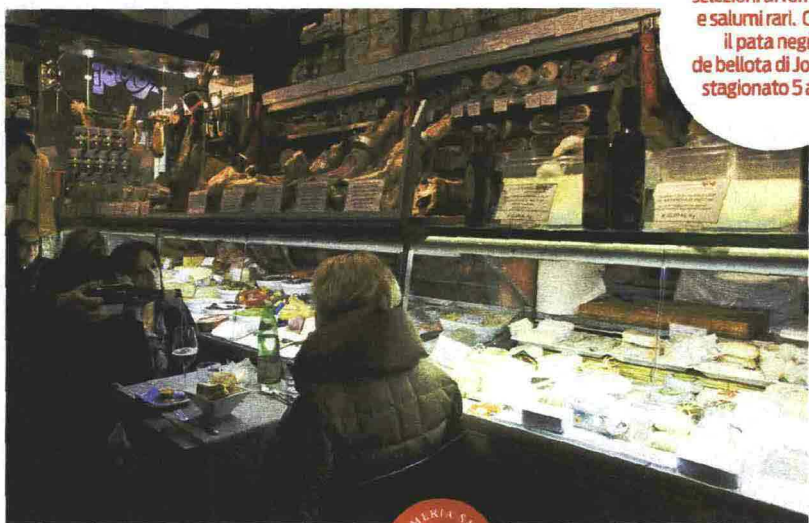
Sviluppo economico, permette infatti «il consumo immediato dei prodotti di gastronomia negli esercizi di vicinato» senza «autorizzazioni preventive». La rishopmania parte da lì. E così tante panetterie, macellerie e pescherie hanno apparecchiato i

tavolini per offrire veloci pranzetti. Ma non sono tutti contenti: Edi Sommariva, direttore dell'associazione dei pubblici esercizi Fipe, sostiene che «l'abnorme diffusione dei negozi-bar è frutto di un'illegittima interpretazione da parte dei comuni». E spiega

che la legge Bersani limita quel consumo «all'interno dei locali aziendali, quindi non prevede l'occupazione di suolo pubblico» ed escluderebbe l'uso di banchi di mescita, tavoli, sedie, tovaglie, stoviglie e tutti gli arredi propri dei pubblici esercizi. (A. G.)

EXTRA

GOLA
ARTE
LIBRI
FILM & TV
MUSICA
EVENTI
VIAGGI
MUST



Da Roscioli, 450 selezioni di formaggi e salumi rari. Come il pata negra de bellota di Joselito stagionato 5 anni.

ADA MASELLA



Roscioli La salumeria di via dei Giubbonari 21, a Roma, è anche ristorante. Poco distante, l'omonimo forno esiste dal 1824.

Strane tavole E tra i saponi spuntò l'arrosto

Non ci sono soltanto macellerie, pescherie e panifici tra i locali che hanno ibridato ristoranti con negozi. In Italia le soluzioni sono variegata e spesso curiose. Il milanese **Gattò** (Gattomilano.com) è un po' bazar, un po' atelier, un po' ristorante tipico napoletano. Sempre a Milano, si va dal **Fioraio Bianchi** (Fioraiobianchicaffe.it) per comprare una pianta oppure, in un ambiente da bistro francese, assaporare l'alta pasticceria, l'aperitivo o una cena con tutti i crismi. A Torino c'è il **Floris House** (Floris-profumi.it), profumeria di livello che vende anche arredo casa e oggettistica, vantando pure un curato ristorante che propone cucina del territorio.

Diamante Marzotto (figlia di Marta) ha invece aperto a Ravenna l'**Orient-Espresso** (tel. 0544-217023): si mangiano insalate, taglieri di affettati e ottimi formaggi immersi fra varia oggettistica per l'arredamento come saponi, quadri e tappeti. Mentre a Palermo il **Kursaal Kalhesa** (Kursaalkalhesa.it) è libreria, agenzia di viaggi, ufficio di consulenza per le imprese, wine bar, internet point e, ovviamente, ristorante. (M.C.)



la pescheria che ha trasformato i milanesi in ittiofagi, capaci di fare la coda mezzogiorno e sera per assaggiare le sue composizioni di pesce crudo e che adesso, ridotto a meno di un terzo lo spazio per la vendita, al piano superiore del nuovo elegante indirizzo ha aperto il ristorante gourmet con classici come il gran fritto e piatti elaborati come il merluzzo nero in foglia di vite.

Molto buoni. «Al cliente piace avere davanti agli occhi tutta la catena produttiva e questo permette a noi di offrirgli un risparmio del 30 per cento» sottolinea Valentino Gambato, amministratore del nuovo Claudio. «Dai 12 ai 13 euro per il piatto dei crudi o marinati; e la sera con 50 euro si fa una cena molto curata».



ELISABETA COGANI



Gattò Vende di tutto: vestiti, borse, bijoux, cappelli, gemelli... anche una linea per bambini 0-6 anni. Sul retro, il ristorante di cucina napoletana rivisitata.