



di ROSSANA BETTINI

Una bottega del gusto dove è lecita la trasgressione

Capita che, a ridosso del Natale, prenda il desiderio di assaporare qualcosa di tradizionale. Qualcosa di gustoso, di sapido, finanche di pesante, che abbia però il merito di ricondurci all'infanzia. Se indugiamo a immaginare un aroma, chiamando a raccolta e chiudendo in un unico fagotto le sensazioni olfattive registrate nell'arco di una vita, il pensiero delle Feste ci è suggerito più dai piatti a base di carne, che da quelli della cucina marinara. Salmone affumicato a parte, sono carni come tacchino, oca, cappone ripieno di castagne, e vari tagli di Sua Maestà il maiale, a evocare l'atmosfera delle festività invernali. Anche i vegani più osservanti, probabilmente, conservano nei recessi delle loro ricordanze, i confortevoli sentori sprigionati dalle carni arrostiti al forno, con tanto di cipolline, rametti di rosmarino, patatine sbucciate...

Suggerisco, per una immersione (e trasgressione) completa nel mondo della carne, una visita ad Arzignano, nel vicentino. Là, in una zona di scarso appeal, si trova uno dei templi della carne italiani: la "Damini e affini", dove l'aggiunta "affini" nasconde tutta la magia che avvolge gli aspetti, come dire, "collaterali" del prodotto carne. Non è un beef bar, né un meat restaurant, peraltro chiamarla macelleria sarebbe riduttivo, così come definirlo un ristorante tout court. E' una vera e propria "bottega del Gusto", dove Gusto ha un significato che abbraccia il senso estetico, quello organolettico e quello che riguarda il bonton. Un locale curato, arredato con

pezzi design, al cui banco di comando sta Gianpietro Damini, che testa personalmente ogni prodotto in vendita (cioccolati, caffè, confetture, sughi, patè, biscotti, torte, pasta, riso, oli, condimenti, sale, spezie, circa 400 etichette di vini) e accoglie gli avventori ai dieci tavoli apparecchiati qua e là nel negozio, in ricercatissimo disordine.

Chi entra per la prima volta da "Damini e affini" credendo di fare una semplice spesa, resta a bocca aperta. Il profumo del pane che si spande nell'aria, i colori delle carni come un'opera d'arte contemporanea, il sentore di latte che sale dall'espositore dei formaggi, l'aroma inconfondibile del caffè... tutti i sensi sono allertati. Ci si lascia rapire dalla decorativa montagna di ghiottonerie e, ormai conquistati, famelici, si decide di fermarsi a pranzo. Peccato che occorre prenotare per tempo, anche se l'attesa premia, infatti, quando arriva il momento, si è coccolati da Gianpietro Damini, che accompagna personalmente i clienti al piano inferiore, a visitare il suo tesoro: la ricca cella frigorifera, a temperatura e umidità controllate. E mentre Gianpietro racconta tutti i segreti della carne (è anche responsabile delle operazioni di frollatura, disosso e taglio) questa viene amorevolmente elaborata dal fratello Giorgio, premiato chef con trascorsi di alto livello, che la propone in tanti modi, a cominciare dalla battuta "in crudità", accompagnata da un cucchiaino di extravergine d'oliva e due varianti di sale. Piccoli, deliziosi miracoli.

...Questione di Stile