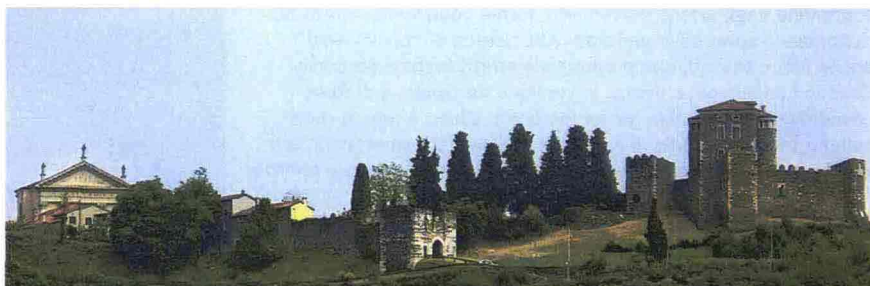


La tavola Enzo Vizzari

L'EMPORIO DEI SAPORI

UNA FAMIGLIA DI MACELLAI TRASFORMA LA SUA BOTTEGA IN UNA SOSTA PER VERI GOURMET. AD ARZIGNANO

Il paesone in sé non è invitante, ancorché noto nel mondo per la lavorazione delle pelli. Il condominio è anonimo e proprio non lo si nota se non lo si cerca. Eppure, qui c'è una delle botteghe più ghiotte d'Italia. Il paese è Arzignano e la bottega si chiama **Damini** Macelleria & Affini. Annotatelo con caratteri ben leggibili sulle vostre agende, memorizzatene l'indirizzo, soprattutto programmate, appena potete, una visita e una sosta in quello che è nato e noto sì come un paradiso delle carni, ma che è oggi un luogo dove il buongustaio può perdere la testa e vuotare il portafogli. Perché è vero che i **Damini**, Giampietro e Giorgio, 37 e 33 anni, sono la quarta generazione di una famiglia di macellai, ma è altrettanto vero che partiti dall'arte, sublimata, della carne hanno allestito un fantastico emporio di bontà intelligenti. La carne resta il core business: razza Limousine, allevamento in Brianza quasi in esclusiva, controllo integrale della filiera, macellazione diretta, stoccaggio, frollatura differenziata per i vari tagli, che la battuta al coltello, i brasati, i bolliti, i magistrali "Damiburger", le costate, seguono tempi e vie diversi... Per dire la costata: quella che ho assaggiato - un chilo e sei etti, 40 giorni di frollatura - è in assoluto fra le migliori "bistecche" della mia vita di gourmet militante: fiorentini, questa è una sfida. Ma non c'è solo la carne, ci sono, grandiosi, i salumi e i formaggi, le paste fresche e quelle secche, le conserve e le confetture, gli Champagne e i Franciacorta, i Barolo e i Brunello, gli Chambertin e i Pauillac, le birre d'abbazia, i tè e i caffè, i cioccolati e le spezie, gli oli e gli aceti... Il livello della selezio-



ne è impressionante e c'è da chiedersi come il rubizzo e sornione Giampietro trovi il tempo di macellare, sezionare, assaggiare, scegliere e scartare. In cucina, ci pensa Giorgio: semplice, gustoso, "buono e sano". L'ambiente luminoso e ordinato, la decina di tavoli ripartiti in tre aree separate da scaffali di bottiglie e gourmandise, il banco di mescita, il servizio informale e spigliato, i consigli appassionati di Giampietro, e diventano momenti di civilissimo piacere l'aperitivo (non l'happy hour, per carità), il pranzo, la merenda, la cena. Prezzi? Più che civili.

Damini Macelleria & Affini, Arzignano (VI)
Via Generale Cadorna 31
tel. 0444 452914
Chiuso: domenica sera, lunedì
www.daminieaffini.com

Campanili e castelli

Arzignano riceve la sua forma dalle montagne. A sporgersi dal ciglio del pinnacolo appare una città con un campanile e tante chiese, circondata da un affettuoso abbraccio della natura. Regno della conca e della meccanica, questa terra mostra le sue bellezze come una nobildonna timida: il Duomo di Ognissanti, col bel campanile, la chiesa di San Bartolo del 14° secolo e il Castello. Qui, nella terra dove è stato lavorato il giubbotto di Tom Cruise del film "Mission impossible", puoi trovare uno splendido Polittico del 1445 opera di Niccolò Pizzolo e Andrea Mantegna e la Pala della Visitazione del 1600 di Francesco Maffei. Due perle, nella Chiesa di S. Maria ed Elisabetta, che valgono un weekend. Come sosteneva Massimo Catalano, filosofo di arboriana memoria, più tempo avete a disposizione, più cose vedrete. Non dimenticate che Vicenza è a un passo e Verona a due. Nella città del Palladio c'è, fino al 6 marzo a Casa Cogollo, una singolare mostra di souvenir (mappe cuscinosi, cosmetici al baccalà, prati da far crescere in scatola...) mentre nella città scaligera sono esposte al Kn Studio, fino ad aprile, le opere del cinese Chen Hangfeng. È una terra che dà forma ai desideri. GIOVANNI SCIPIONI

Altre tavole

BIANCA MODENA

Via G.B. Spaccini, 24 tel. 059 311524
Chiuso: domenica; sabato a pranzo.

Meta sicura per chi ama la cucina tradizionale modenese. Da anni, qui se ne trovano i piatti più rappresentativi, fatti con cura e passione: dai tortellini in brodo al carrello dei bolliti, senza dimenticare i salumi accompagnati da gnocco fritto e confettura di duroni o i dolci golosi, come la zuppa inglese da manuale. Cantina minima e conto sui 60 euro.