

A me mi piace

Sublimazione della carne

di **Davide Paolini**

Sarà la formula vincente? Chissà, ma i segnali lo fanno pensare. Sono i locali «dietro il banco», così li ho definiti anni fa, quando ancora si contavano su una mano, a cominciare dall'antesignano di successo, ovverosia Roscioli di Roma, la panetteria divenuta ormai locale di riferimento. Altri locali «dietro il banco» sono destinati a segnare il passo della trasformazione del cibo, a cominciare da «Damini macelleria & affini» (via Generale Cadorna 31, tel. 0444452914, Arzignano di Vicenza). I fratelli Gianpietro e Giorgio Damini (coadiuvati da Fortunata), quarta generazione di una famiglia di macellai, hanno infatti realizzato un *foodstore* costituito da una bottega di prodotti selezionati da loro stessi (pasta, marmellate, sughi, miele, spezie, torte, riso), dalla salumeria, da un'enoteca con oltre 300 etichette e diverse birre artigianali, da un

angolo del pane che arriva dai territori di eccellenza o da Eugenio Pol, da un salottino-caffè dove la miscela è firmata da Gianni Frasi. E soprattutto dalla macelleria, dove la scelta della carne, macellata in proprio, ha un riferimento preciso: un unico allevatore, Alfredo Parmeggiano, e pure una razza unica: Limousine.

Quindi il ristorante sempre all'interno del locale (circa 30 posti a sedere) dove i piatti serviti sono soprattutto a base "carnivora", preparati da Giorgio Damini, cuoco con un trascorso a fianco di noti chef con il plus di conoscere perfettamente la carne. Così è possibile assaggiare la battuta al coltello al naturale, la tagliata, roastbeef, hamburger, ma non solo, anche fegato di vitello panato servito con polenta, trippe in brodo con spuma di parmigiano, crema di zucca con baccalà mantecato, maccheroni con broccolo fiolaro e si può chiudere con un rimembrante (mia nonna) zabaglione al

caffè con panettone, servito con uno straordinario Recioto di Maule. Il filone «dietro al banco» annovera anche Dario Cecchini, con una interpretazione della carne: «Solo ciccia», «Mc Dario» e «l'università del barbecue», mentre la salumeria ha prodotto in Montecatini «la dispensa BK1», dove convivono assaggi, prodotti gastronomici, macelleria, salumeria, e perfino gelateria.

Il fenomeno è presente anche all'estero, dove la salumeria Rosi-Parmacotto, a New York, è diventato un locale di grande successo di pubblico e di critica, sia per la vendita di prodotti gastronomici sia per i piatti, preparati dallo chef Cesare Casella. La famiglia Rosi sta adottando la stessa formula a Parma con la storica trattoria Sorelle Picchi, trasformandola appunto in un locale «dietro al banco». *Sine qua non!*

● Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio 24.

DAMINI
macelleria & affini