

Dal quotidiano (domenicale)

Il Sole24Ore

5 Marzo 2006

L'ora del macellaio superstar

Le star del momento del pianeta food&wine (è d'obbligo scriverlo in questo modo, perché cibo&vino è un' espressione che non fa spettacolo) sono gli chef. Molti di loro hanno imparato ad usare i media: non leggono più le ricette, ma proiettano video, non usano mani per mostrare la preparazione di un piatto, ma il computer. Sono trendy, ma l'era della comunicazione del cibo è al tramonto: forse c'è un eccesso di bombardamento di notizie.

Dietro all'angolo fa capolino la domanda sempre più pressante di informazione del consumatore. E' richiesto il dietro le quinte dei prodotti che, da un lato, può essere visto come trasparenza degli ingredienti usati per le ricette, dall'altro lato come la richiesta di tracciabilità del consumatore nei negozi o nella grande distribuzione.

Nel settore delle carni significa conoscere la provenienza, l'allevamento, le condizioni di stabulazione, il regime alimentare, nonché l'uomo, sia l'allevatore o il macellaio, che garantisce il percorso.

E' mia convinzione che queste ultimi due soggetti oltre al pescatore e il pescivendolo, il casaro e lo stagionatore, l'agricoltore produttore di frutta e verdura, il vignaiolo e il produttore di olio saranno i nuovi protagonisti dello star system del cibo.

Oggi è giusto conoscere la carta d'identità di tutto ciò che si mangia. Il fornitore ha l'obbligo di render nota la tracciabilità di un prodotto piuttosto dei banali accostamenti consigliati per un cibo. Ha senso conoscere le calorie quando invece rimane sconosciuta la provenienza di una pasta, di un formaggio, di un salume, di un pane? E' giusto, quindi, far conoscere anche il backstage dei cuochi.

E allora uno, dieci, cento Cazzamali, che, di fronte ad una battuta o una croce della croce, spiega quale tipo di alimentazione ha avuto quel vitello di pura razza piemontese .

Chi era costui, Carneade? No, per "quelli del cibo" si tratta di Franco Cazzamali, macellaio in Romanengo (Cremona), che ha colmato un vuoto nel mercato degli approvvigionamenti di carne anche di molti chef "stellati". Anzi ha permesso a molti di loro di mettere in carta piatti pensati ma non realizzati.

Molti di questi infatti, pur avendo in testa piatti "trasgressivi", rispetto a sua maestà il filetto, non riuscivano a disporre di un fornitore in grado di servire loro le parti più povere, forse le più delicate da servire: quinto quarto e quarto anteriore.

Per un macellaio è molto più facile infatti servire una bistecca o un girello, molto più complicato è invece offrire testina, guancia, collo, reale,

milza, trippa etc. Con questi “scarti” (si fa per dire, of course) emerge ancor di più la creatività e la tecnica di un cuoco, ma soprattutto la collaborazione con il macellaio.

Ebbene Cazzamali, il cui maestro è stato un altro grande macellaio, Michele Martini di Boves, ha rilanciato pietanze ormai scomparse e stimolato chef del calibro di Max Alajmo (Le Calandre di Rubano-Padova), assai esigente in fatto di ingredienti, a proporre grandi piatti: il risotto con i filoni e pan di spezie, cappuccino di trippette di maialino da latte e pomodoro, battuta sulla corteccia, brodo di quinto quarto

etc. Ed ha permesso ad un giovane emergente, Ivano Mestriner (ristorante Dal Vero di Morgano Badoere) un menu tutto a base di frattaglie.

Non solo macellai, ma ci sono altri personaggi “dietro le quinte”, come Paolo Parisi di Lari (PI) allevatore che, oltre ai maiali di cinta senese, assai richiesti, ora ha creato pure un pollo speciale per lo chef Massimo Bottura. E ancora allevatori quali Luciano Pigorini di Viustino (Pc), Piergiuseppe Greppi di Vercelli. Saranno loro i protagonisti della tavola? Sine qua non.