


Anche la carne ha la sua pasticceria



Una macellaia con l'estrosità di una maitre patissier. Giovanna (Giò) Fenili ha ideato la pasticceria della carne, dolci dal colore rosso vivo con guarnizioni di frutta, verdura fresca e perfino fiorellini. La macellaia è titolare del negozio in via Gavazzi, a Pontirolo Nuovo, e chef di macelleria nel risto market Matè a Treviglio. Il suo ingrediente principale è la fantasia, quel tocco femminile che manca in una professione maschile e che l'ha portata a creare "Gli sfizi di Giò", una linea dove spiccano torte con macinato, come quello di maiale, più dolce, che si abbina a albicocche, prugne, castagne, fichi e datteri secchi, o di vitello arricchito da ribes, uva, mirtilli o formaggi che non siano troppo forti da coprirne il sapore.

Ci sono i bicchieri da cocktail traboccanti di alchechengi e ribes, torte di compleanno con fragole e ciliegie, il pianoforte con patate e spinaci, le zucchine ripiene a forma di tegame, i ghiaccioli, le capesante di tartare con una perla di formaggio, la zuppa inglese di carne dalla quale si tagliano tanti twister.

«Mi è sempre piaciuto inventare – spiega Giò -. Non ha senso cucinare la solita scaloppina o l'arrosto, bisogna sperimentare, abbinando i sapori e usando tutte le parti dell'animale. È inutile acquistare il filetto da 40 euro al chilo per la battuta quando puoi fare un'ottima figura con la punta di petto che costa un terzo».

Non solo. La Fenili cucina il diaframma, per la tartare lavora il fusello di petto, sempre sotto gli occhi del cliente. Per hamburger, costate, polpette, sfilacci e bistecche usa il sottospalla, per la tagliata la bavetta o una copertina di spalla aperta a libro e lasciata marinare per un giorno e poi grigliata. Il suo regno è dietro al bancone, dove dispensa segreti sulla cottura e rivela ricette sui suoi preparati.



Qualche esempio? Le tortillas spalmate con diversi strati: prima la carne macinata scottata, sopra le sfoglie alternate a una mousse di spinaci e patate, un'altra di patate e zucca e una di castagne. O la colomba pasquale: un impasto delicato di vitello, pollo e maiale con uvetta lasciata a bagno nel Brandy più pinoli, noci e castagne stufate. Anche gli arrostiti sono ricercati nel gusto e nel colore: l'arista può essere esaltata da un carpaccio di carciofi aggiunto a crudo nel piatto e una crema di mirtilli frullati con la panna.



«La macelleria non è un mestiere, è l'arte di assemblare i sapori, una passione. Se i giovani non ne sono convinti, è meglio che lascino perdere», spiega Giò. La sua storia è cominciata nella bottega di famiglia, avviata nel 1965 dal padre Cesare, che non c'è più ma le ha lasciato un'eredità di empatia e amore per il proprio lavoro. «A tredici anni mio papà mi ha portato al macello per la prima volta perché diceva che un buon macellaio deve essere prima di tutto un buon operatore – ricorda -. Lì ho imparato a riconoscere i vari tagli dell'animale, a sezionare, ho rubato la tecnica». Il suo è un mondo lontano anni luce da quello dei vegani. «Li rispetto. Ci attaccano, ma noi dietro al bancone abbiamo una filosofia: mettere a proprio agio e cercare di capire tutti, anche loro».