

Dimostrazioni e ricette, alla Fiera di Sant'Alessandro torna lo show dei macellai



Anche quest'anno il Gruppo Macellai dell'Ascom di Bergamo ha scelto la storica [Fiera di Sant'Alessandro](#) (al polo espositivo di via Lunga fino al 3 settembre) per presentare al pubblico tutto il lavoro di selezione e preparazione che sta dietro ad ogni grande ricetta a base di carne, pietanza in cui la materia prima la vince su tutto.

Domenica 3 settembre dalle 16 alle 18 nello stand di Regione Lombardia (Padiglione A), i macellai Ascom Luciano Pandolfi di Cologno al Serio e Elio Cazzaniga di Canonica d'Adda terranno una dimostrazione di disossatura e sezionamento di manzo, vitello e maiale, illustrando le caratteristiche di ogni singolo taglio e i segreti per riconoscerne a vista d'occhio

qualità e freschezza.

Allo chef Daniele Cortesi del ristorante "La Follia" di Gazzaniga sarà affidato il compito di spiegare come esaltare ogni pezzo di carne, dai tempi e dalle modalità di cottura, con tanto di ricette. «L'iniziativa mostra al pubblico tutto il lavoro che sta dietro al bancone, dalla selezione degli animali alla lavorazione delle carni – sottolinea il presidente del Gruppo Macellai Ascom, Ettore Coffetti -. Oggi, in tempi di supermercati e confezioni già pronte, non si conoscono in molti casi i diversi tagli di carne, quelli che il macellaio sa invece sempre consigliare al meglio a seconda della pietanza da preparare. In macelleria non si acquistano solo prodotti di qualità, controllati e con indubbi valori nutrizionali, ma si portano a casa anche consigli preziosi per l'ottimale cottura e presentazione dei piatti».

Le ricette dello chef si spera facciano tornar la voglia di mettersi ai fornelli per davvero, senza limitarsi a guardare in tv gli altri a cucinare: «Si parla sempre di cucina, ma in realtà oggi le giovani famiglie hanno rinunciato a preparare tanti piatti che fanno parte della nostra tradizione. Grazie alle ricette presentate in Fiera vorremmo far ritrovare la voglia di cimentarsi in qualche proposta, dalle preparazioni più classiche a quelle più veloci ed attuali», auspica Coffetti.