la Rassegna.it
Fondata nel 1906

La pausa pranzo? In macelleria. A Nembro la nuova formula è un successo

written by Redazione
19 Settembre 2016

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Ebbene sì, con qualche ritocco e tanta voglia di mettersi in gioco, anche un piccolo negozio tradizionale può diventare una meta golosa e seguire una delle tendenze più in voga del momento, quella dei piatti espressi, specializzati e senza troppi fronzoli, come insegnano street food, hamburgerie, gastronomie regionali, etniche, vegetali e via con le formule. Solo che non siamo a Milano e nemmeno in centro città o in un moderno complesso commerciale, ma a Nembro e per di più in una zona defilata. E su format, ambienti studiati e strategie di marketing vincono schiettezza e semplicità.

Tipico esempio di casa con bottega, nessuna insegna, in via Marconi, poco distante dal vecchio ponte che collega con la sponda sinistra del Serio, “La Macelleria dei fratelli Algeri” è difficile persino da individuare se non la si sta

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

cercando. Eppure in poco tempo è diventata un'apprezzata alternativa per il pasto di mezzogiorno o della sera (ma senza fare tardi, la chiusura è alle 22). Ha infatti cominciato a cucinare le carni del proprio bancone e ad offrire la possibilità di consumarle su alcuni tavoli a disposizione all'interno e all'esterno del negozio. Una modalità sancita lo scorso anno dalla Regione Lombardia, che permette il consumo non assistito di piatti di produzione propria anche nelle piccole attività commerciali, come macellerie e pescherie, estendendo un'opportunità già prevista per il settore artigianale, dalla pizza d'asporto alla gelateria.

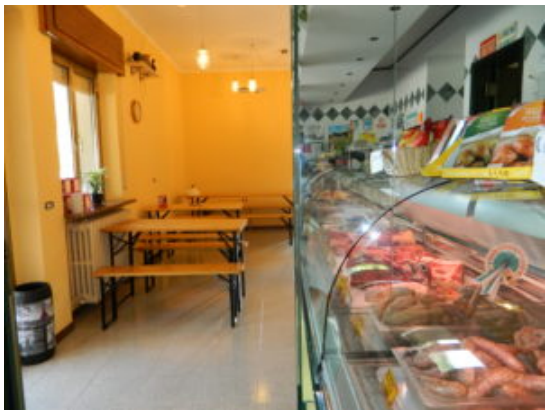
Da sinistra: Enrico, Maria, Elio e Antonio Algeri

«È cominciato quasi per caso – ricorda mamma Maria -. Proprio qui di fronte la Persico (la nota azienda di stampi *ndr*.), nei primi mesi del 2015, ha effettuato la riparazione di una delle imbarcazioni della Volvo Ocean Race. C'erano diversi addetti ma mancava un servizio per la pausa pranzo. Ha iniziato un signore a chiederci di preparare un panino, dopo qualche giorno gli abbiamo proposto un piatto di roastbeef, giusto per cambiare un po'. E i colleghi a domandargli da dove provenisse. Le richieste si sono moltiplicate, anche dalle aziende vicine». Dopo l'estate il negozio si è strutturato per offrire oltre al take away e alle consegne a domicilio qualche posto a sedere. «Avevamo già realizzato la cucina perché

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

volevamo proporre alcuni piatti pronti – prosegue – ma abbiamo scoperto che c'era anche l'esigenza di fermarsi a mangiare e ci siamo organizzati». Richiesta in Comune, bagno accessibile ai disabili, le tasse per l'uso del parcheggio pubblico alcuni degli adempimenti e delle spese, non proprio irrisori, che sono stati necessari per dare alla bottega il suo nuovo volto.

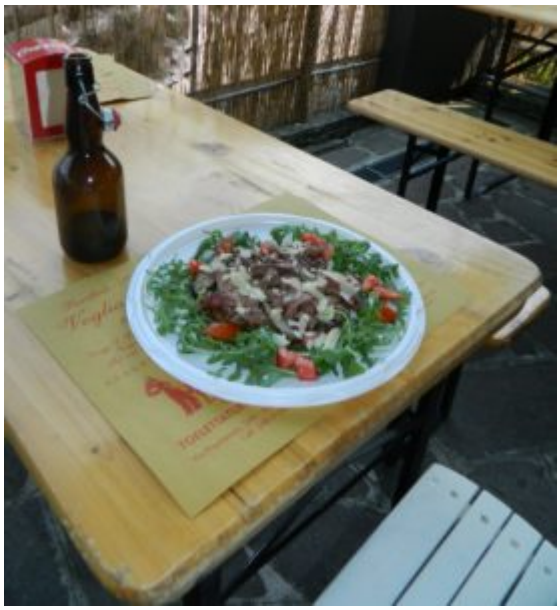
Il sistema è rigorosamente self service. Il cliente entra, dà un'occhiata al banco, ordina, prende posto. Tovagliette di carta, posate e bicchieri usa e getta sono a disposizione su un tavolino insieme ai condimenti. Acqua, bibite, birra e vino si prendono dal frigo. Quando il piatto è pronto il macellaio chiama e lo si ritira. È buona norma sparecchiare.



«Tutto è preparato al momento con grande semplicità ed è proprio questo che piace», spiega Enrico Algeri, 50 anni, che con il fratello Antonio, 49, rappresenta la terza generazione dell'attività, dopo il nonno, che ha aperto nel '57 a Gavarno, per trasferirsi nel '59 nella sede attuale, e papà Elio, in macelleria da una vita. La griglia fa la parte del leone ed è pronta ad accogliere il taglio preferito. Costata, filetto, tagliata, spiedini e ancora salamelle e petto di pollo, che possono finire anche in mezzo ad un panino. Come gli hamburger, tra i più gettonati. Il panino classico è fatto con due medaglioni da cento grammi l'uno, la versione maxi con uno o più "dischi" da 250 grammi. Oppure ci sono i piatti freddi, tartare, carpacci, roastbeef, carne salata. Chi vuole aprire con un antipasto (ma la tendenza è per

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

un solo piatto) può optare per salumi (alcuni sono preparati in proprio) e formaggi. Per contorno patatine fritte, verdure grigliate e insalate. Insomma, nessuna divagazione dal tema carne e un'attenzione alla scelta locale per i "complementi". Il pane è del fornaio del paese che utilizza la farina del progetto "Qui Vicino", i formaggi provengono dal monte Farno, da Gorlago quelli di capra. «Non siamo cuochi – precisa Enrico -, ci limitiamo a cucinare i nostri prodotti, a far provare la nostra carne. Ma è proprio qui che probabilmente sta la differenza. Siamo specializzati, macelliamo noi ed acquistiamo le carni da piccoli allevatori, che hanno anche solo qualche capo e con i quali abbiamo un rapporto consolidato. Ci riforniamo qui in zona, Albino, Pedrengo, Calcinate, arriviamo al massimo a Zanica, Cologno, Cenate e Trescore. Sappiamo dove crescono gli animali, come vengono allevati. Alla fine questo si sente nel piatto e non c'è bisogno di grandi preparazioni o ricette». Anche se, per la verità, qualche specialità la propongono, come la "brascada", un panino farcito di carne, cipolle e prosciutto crudo della tradizione valenciana che hanno rivisto in chiave bergamasca, utilizzando formaggio del Farno e pancetta fatta in casa. Da provare.



«La scelta di diversificare non è stata dettata da una flessione dell'attività della macelleria – precisa papà Elio -, continuiamo ad avere un buon giro di clientela, anche perché siamo conosciuti. Volevamo però costruire un'opportunità per la nuova generazione. Certo ora è impegnativo seguire macello, vendita e cucina, ma così ci sarà spazio anche per i nipoti». Il primo è Sebastiano, 20 anni, già al lavoro in bottega. «E poi le due attività si aiutano a vicenda – aggiunge Elio -. Se i clienti si fermano a mangiare possiamo parlare di più, migliorare il rapporto, raccontare meglio cosa facciamo. Le vendite

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

sono migliorate».

In accordo con il principio della normativa, l'atmosfera è talmente libera e informale che un cliente affezionato alla costata arriva con le proprie posate, per non accontentarsi di quelle di plastica, qualche compagnia porta il proprio vino e alcuni piatti nascono al momento. «Un cliente un giorno ha visto il fegato nel banco ed ha chiesto quello, un altro ha voluto la salsiccia con le cipolle – rileva Enrico –, è un periodo in cui si guarda più cosa c'è nel piatto che a ciò che ci sta attorno». Ma anche il prezzo gioca la sua parte. I ricarichi sono contenuti e così per una tagliata da 200 grammi si spendono 7-8 euro, per l'hamburger maxi 8 euro, per quello standard con patatine e bibita 6 euro. L'attività è aperta dalle 8 alle 14 e dalle 15.30 alle 22.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162