

Macellai all'opera, quando le botteghe fanno spettacolo

written by Redazione
4 Settembre 2017



La professionalità dei macellai bergamaschi si è fatta show. Un pubblico numeroso e interessato ha seguito la dimostrazione di lavorazione delle carni organizzata dal Gruppo Macellai dell'Ascom alla Fiera di Sant'Alessandro - lo storico appuntamento con l'agricoltura e il mondo contadino di scena al polo di via Lunga - nella giornata di ieri.

«Dopo il buon successo dell'anno scorso, abbiamo deciso di replicare l'iniziativa e

il risultato è stato ancora maggiore - commenta con soddisfazione il presidente dei Macellai Ascom Ettore Coffetti -. Tanti i visitatori che si sono fermati per seguire le operazioni di disossatura e sezionamento, curiosi di conoscere le caratteristiche dei diversi tagli e le modalità di cottura».

Spesso infatti le “abilità” culinarie si fermano alla fettina e a qualche spezzatino. La buona riuscita di un piatto di carne, invece, comincia dalla carne stessa e materia prima di qualità, giusto taglio e cottura rispettosa possono regalare grandi soddisfazioni. Non a caso i macellai sono stati affiancati da uno chef, il giovane [Daniele Cortesi](#), 28 anni, titolare del ristorante La Follia a Gazzaniga, che ha suggerito [ricette](#) per ogni tipologia e taglio di carne, da quelle più tradizionali a quelle più creative.

Al lavoro, nello stand della Regione Lombardia, padiglione A, Luciano Pandolfi di Cologno al Serio, Elio e Nicola Cazzaniga di Canonica d’Adda, impegnati su un posteriore di vitello, un anteriore di manzo e sul maiale. «Abbiamo scelto di realizzare questo evento - ricorda il presidente Coffetti - per mostrare non solo la varietà che si trova sul bancone, ma anche cosa avviene nei laboratori delle nostre macellerie, la manualità e la competenza che sta dietro ad ogni prodotto, che non si vede ma c’è ed è importantissima».

Un’operazione che serve su un piatto d’argento la voglia di cucinare carne.

