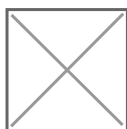


Ascom, lo show dei macellai alla Fiera di Sant'Alessandro

Hanno mostrato al pubblico il loro lavoro quotidiano, per ricordare le competenze e la passione che si trovano ancora nelle botteghe. E con l'aiuto di uno chef hanno dispensato consigli per cotture e abbinamenti. Coffetti: «Obiettivo centrato»



Pochi gesti e il petto di tacchino diventa un'unica fetta gigante da farcire nei modi più fantasiosi, il pollo si trasforma in un piccolo arrosto, ma anche coscia da riempire o straccetti. Per non parlare della maestria con cui vitello e manzo vengono spolpati per realizzare i tagli più succulenti. Ai macellai dell'Ascom è bastato portare il proprio lavoro sotto i riflettori per conquistare i visitatori della Fiera di Sant'Alessandro, la storica rassegna dedicata all'allevamento, all'agricoltura e ai prodotti tipici in programma lo scorso fine settimana al polo espositivo di via Lunga a Bergamo.

Domenica 4 settembre, nello stand della Regione Lombardia, il Gruppo ha proposto una dimostrazione di sezionamento, disossatura e porzionamento di carni diverse (manzo, vitello, maiale, pollo, tacchino, faraona e coniglio) mostrando ciò che avviene dietro le quinte dei loro negozi per allestire quotidianamente quei banchi pieni di proposte per tutti gusti e tutte le tasche che siamo abituati a trovare.



Darwin Foglieni

Un'iniziativa per ricordare la specializzazione delle botteghe, l'esperienza e la professionalità dei macellai e soprattutto la loro capacità di consigliare il pezzo migliore per ogni preparazione. È infatti proprio questo che può fare la differenza tra un piatto ben riuscito ed una "suola di scarpe", come ha confermato lo chef Darwin Foglieni, del ristorante Ol Giopì e la Margi di Bergamo, che ha affiancato i macellai nell'evento aggiungendo suggerimenti e spunti per dare un tocco in più alle ricette.

«La competenza del macellaio di fiducia è fondamentale – ricorda Foglieni –, anche una semplice fettina acquistata senza sapere di che taglio si tratta potrebbe rivelarsi dura e immangiabile. Ma è una figura importantissima anche per noi cuochi, solo il macellaio, infatti, con l'esperienza e le conoscenze che arrivano da anni di lavoro specializzato sa sezionare e preparare le carni al meglio e fornire sempre il pezzo ideale per ogni richiesta». E se il taglio è quello giusto, il più del lavoro è fatto. «Il consiglio è di cucinare le carni nelle maniere più semplici – dice lo chef –, non coprirle con troppi sapori o salse per esaltare la qualità della materia prima. L'altra accortezza è per le temperature. C'è un po' l'abitudine a cucinare a fuoco troppo alto, ma così si rischia di rovinare la carne: meglio scegliere invece una cottura più lenta e non stracuocere».



Ettore Coffetti e Maurizio Martina

Coordinati dal presidente Ettore Coffetti, si sono alternati nel lavoro alcuni componenti del direttivo della categoria, Luciano Pandolfi, titolare di un'attività a Cologno al Serio, ed Elio Cazzaniga, di Canonica d'Adda, mentre Giuseppe Oberti, di Grone, illustrava le lavorazioni. In mattinata il gruppo ha anche incontrato il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, in visita agli stand e deciso a sostenere il settore primario e la filiera del made in Italy.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/ascom-lo-show-dei-macellai-alla-fiera-di-santalessandro/>

«Abbiamo centrato l'obiettivo – commenta Coffetti -. Con un ottimo spirito di squadra e voglia di collaborare e stare insieme, siamo riusciti a far vedere quanto sono preparati i macellai, a portare davanti agli occhi di un pubblico attento ed interessato la passione con la quale ogni giorno lavoriamo nei nostri negozi. Ci tenevamo soprattutto a ricordare che il macellaio può dare i consigli giusti per la cottura e che le possibilità che offre la carne sono tantissime». Uno "spot" rivolto in primis alle giovani famiglie, che hanno meno tempo per cucinare e forse hanno dimenticato il gusto di tanti piatti. «A loro diciamo che in macelleria si possono trovare tante idee per preparare la carne in modo semplice e veloce, riscoprire il piacere di cucinare e fare bella figura portando in tavola prodotti sani, controllati e gratificanti per il palato», conclude Coffetti.