la Rassegna.it
Fondata nel 1906

1 Settembre 2016

Macellai alla Fiera di Sant’Alessandro, «per non dimenticare il valore delle botteghe»

Domenica il Gruppo Ascom darà dimostrazione della lavorazione delle carni ed uno chef illustrerà come prepararle. Coffetti: «Vogliamo far riscoprire il piacere di entrare in macelleria»

Poco tempo per cucinare, pasti sempre più spesso fuori casa e la tendenza – dettata da scelte più o meno consapevoli e allarmi salutistici esasperati – a ridurre il consumo di carne stanno facendo dimenticare una figura centrale della tradizione gastronomica italiana, quella del macellaio. Per ricordare il valore delle botteghe, offrie i consigli giusti per portare in tavola un buon piatto, ma anche far conoscere il dietro le quinte dall’approvvigionamento alla lavorazione, il Gruppo Macellai dell’Ascom ha scelto la Fiera di Sant’Alessandro.

Domenica 4 settembre, all’interno della storica rassegna dedicata all’allevamento, all’agricoltura e ai prodotti tipici organizzata dalla Promoberg al polo espositivo di via Lunga a Bergamo, una decina di macellerie bergamasche allestiranno un banco frigo con un’esposizione delle principali varietà di carni e preparazioni e a partire dalle 16 si metteranno al lavoro mostrando ai visitatori le operazioni di disossatura e sezionamento di manzo, vitello, maiale e carni bianche. Illustreranno le caratteristiche e gli utilizzi più adatti per ciascun taglio per poi passare il testimone allo chef Darwin Foglieni, del ristorante Ol Giopì e la Margì di Bergamo, che proporrà alcune ricette per valorizzarli al meglio, ia che verrà omaggiato al pubblico.

«L’iniziativa vuole fare riscoprire il piacere di entrare in macelleria – evidenzia il presidente del Gruppo Macellai Ascom, **Ettore Coffetti** -, il piacere del taglio fresco, della qualità di prodotti selezionati, il contatto diretto con chi sta dietro al banco e sa consigliare e rispondere ad ogni domanda». Quella dei macellai Ascom vuole essere una sorta di operazione verità. «Intendiamo mostrare da dove arriva la carne e in cosa consiste il nostro lavoro – prosegue Coffetti -. Oggi, in tempi di supermercati e confezioni già pronte, lo si è forse dimenticato. Il macellaio sceglie direttamente l’animale e lavora le carni, non siamo rivenditori di fettine o scatolette, ma professionisti con precise competenze ed esperienze». Insomma entrare in una macelleria ha ancora un senso, «per acquistare prodotti di qualità, controllati e con indubbi valori nutrizionali, a cominciare dall’apporto di proteine, fondamentale per la crescita dei bambini».

«L’allarme dell’Oms sulla carne rossa – spiega il presidente – è rientrato ed i consumatori hanno imparato a valutare bene le notizie, il problema per il nostro settore oggi non è tanto questo. A farsi sentire è semmai il fatto che le giovani famiglie non hanno tempo per dedicarsi alla cucina ed hanno rinunciato a preparare tanti piatti che fanno parte della nostra tradizione. Grazie alle ricette dello chef in Fiera vorremmo far ritrovare la voglia di cimentarsi in qualche proposta, da quelle più classiche a quelle più veloci ed attuali».

E dell’avanzata del movimento vegano che dice? «Sono scelte rispettabilissime ed ognuno è libero di farle – riflette -. Troppo spesso invece vengono esposti giudizi provocatori nei confronti di chi non segue questa visione, della nostra categoria e dei nostri prodotti. Il rispetto dovrebbe essere reciproco».