

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, offrire 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 Giopè e la Margò di Bergamo, che proporrà alcune ricette per valorizzarli al meglio, la cui preparazione verrà omaggiata 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».