

Macellai all'opera, quando le botteghe fanno spettacolo

Il Gruppo Ascom hanno messo in mostra la propria abilità nella lavorazione delle carni alla Fiera di Sant'Alessandro e, con l'aiuto di uno chef, offerto consigli sui tagli e le cotture. Coffetti: «Un grande successo». Ecco le immagini



<https://www.youtube.com/watch?v=PWCu8LCjvas>

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.

