

À la carte

Il bollito take away alla vicentina

Fernanda Roggero

 I partigiani del fassone e della chianina all'inizio hanno storto un po' il naso. Ma i Damini, famiglia di macellai ad Arzignano nel cuore della ricca provincia vicentina, da anni proseguono spediti per la propria strada. Proponendo ai propri clienti le carni di razza Limousine, provenienti da un allevatore di fiducia in Brianza, zona di scarsa tradizione nelle carni di pregio. Qui fanno premio le capacità di Gianpietro, responsabile di tutte le lavorazioni, dalla frollatura al taglio. Oggi la macelleria-salumeria si è trasformata in una bottega gourmet con le eccellenze alimentari della penisola e un angolo ristorante dove si possono assaporare le proposte di Giorgio, il fratello chef. Da non perdere la degustazione di carne cruda in purezza, magari al tavolo accanto alla cella frigorifera in cui riposano i quarti di manzo. Se si è in zona però, merita allungarsi un po' fino a Sovizzo, da un altro salumificio-macelleria che ha preso a cuore le sorti delle *desperate housewives* con velleità culinarie e tempo scarso. La famiglia Nogara si è inventata il bollito take away. Confezioni sottovuoto che si scaldano in pochi minuti in acqua bollente: manzo, lingua e cotechino riacquistano profumi e sapori come fossero appena cotti. Presto saranno disponibili anche altri tagli di carne e la macelleria sta pensando all'introduzione di un servizio di vendita online, oltre ad almeno un punto di distribuzione a Milano.