Macellerie Brun Rebuffi

Data: 25 settembre 2013

Testata: Panorama

Pagina: copertina

MODI

M

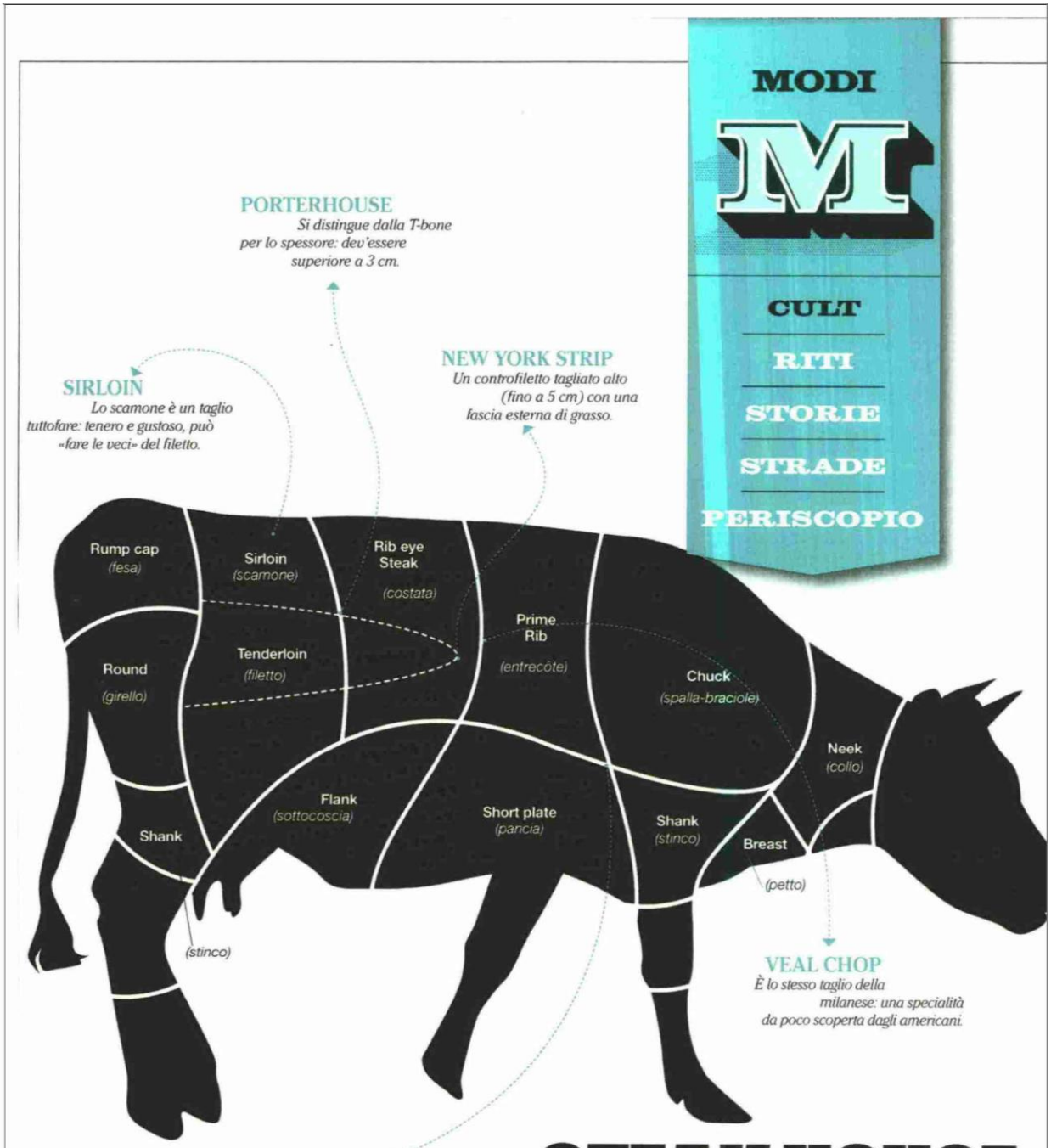
CULT

RITI

STORIE

STRADE

PERISCOPIO



STEAK HOUSE

LA RIVINCITA DEI CARNIVORI

Nei paesi anglosassoni sono locali diventati simbolo della rinascita economica. In Italia prendono piede. E lanciano i successori degli chef star: i macellai, nuovi divi della gastronomia spettacolo.

DO YOU SPEAK

Dal sirloin alla porterhouse, ecco il

di Raffaele Panizza

La colonna sonora è il new folk dei Mumford & Sons e dei Lumineers. Il terreno di coltura, l'indietreggiamento dalla trincea integralista dei vegetariani, i cui esponenti più «laici» sono sempre più disposti a sgarrare di fronte a prodotti di qualità (libro culto dei «veg-oscillanti»: *Se niente importa* di Jonathan Safran Foer). Miccia esplosiva: i primi segni di ripresa economica, da azzannare al sangue, appena arrivati nel piatto. Tante nervature che stanno decretando l'esplosione mondiale delle steak house e il riacceso orgoglio dei carnivori, tanto che a Londra come a Wall Street ormai si parla di «steak house index», a indicare la tendenza di manager e trader a festeggiare i nuovi contratti milionari da Del Frisco's o Smith&Wallensky (quest'ultimo, con macelleria annessa): bisteccherie di lusso dove una porterhouse da 1 chilo e mezzo costa 100 dollari.

Dato microeconomico che s'affianca a quello macro e salutista: se è vero che a ogni 1 per cento di pil guadagnato corrisponde un 10 per cento di consumo di ciccia in più, e che persino il guru dei nutrizionisti di Harvard, Walter Willett, nemico acerrimo della carne rossa, ha dichiarato che una T-bone ogni tanto se la concede, per gli amanti del pinzimonio è cominciata la recessione.

Ma, al di là dei dati congiunturali, è proprio la repulsa verso l'animale macellato che sembra non avere attecchito: «Anzi» giura Sergio, proprietario dell'elegante e omonimo Ristorante macelle-

All'**Antica macelleria Cecchini** per 30 euro si mangia «la vacca intera», dal musetto alla coda, mentre il proprietario Dario Cecchini (sopra) recita Dante. C'è anche un menu vegetariano a base di pappa al pomodoro.
Via XX Luglio 11 - Panzano in Chianti (Firenze). Tel. 05585202

Chateaubriand

parte centrale del filetto

Un filetto di almeno 8 centimetri di spessore (fino a un massimo di 10), il paradiso per chi ama i tagli tenerissimi e da gustare al sangue. Per ottenerlo si utilizza unicamente la parte centrale del filetto, più compatta e pulita, da cuocere intera e perfetta per creare «l'effetto Maillard»: una rosolatura su tutti i lati ad alta temperatura per caramellare gli zuccheri e trattenere i succhi. **Da 60 a 65 euro al chilo.**

Rib eye

controfiletto di costata senza osso

È la costata disossata, ricavata rigorosamente dai capi di bestiame caratterizzati da una più alta percentuale di grasso. Il macellaio chic la definisce «marezzata». Il carnivoro intenditore si affaccia al banco e la chiede «grigia» (con una buona distribuzione del grasso). Spessa almeno due dita, si fa principalmente ai ferri. In una delle più famose catene di steak house del mondo, da Ruth's Chris, la servono nella versione bone-in, con l'osso. Nelle macellerie di culto si compra a **41 euro al chilo**.

INDIRIZZI AL SANGUE

▶**RISTORANTE MACELLERIA MOTTA** Str. Padana Sup. 90, Bellinzago Lombardo (Mi), tel. 0295784123 ▶**LA BRACE** via Maiatico 69, Sala Baganza (Pr).

CONTROFILETTO?

glossario internazionale illustrato. Per ordinare sempre il taglio giusto.

Hanger steak

diaframma

Nella struttura del manzo il diaframma è la vera rarità: da un animale di 700 kg se ne ricava al massimo 1 chilo e mezzo. Dal forte sapore di sangue, quasi ferreo, si fa alla griglia ed è il pezzo pregiato delle steak house argentine (entraña). Difficile da trovare, è il tipico acquisto del carnivoro colto e appassionato. Il costo non è alto, **tra i 15 e i 18 euro al chilo** (prezzi non da grande distribuzione, ma da macelleria di alto livello). A Milano si gusta da El Gaucho (via Carlo d'Adda 11).

New York strip

controfiletto con fascetta di grasso

Il controfiletto da manuale (la parte che appoggia sul filetto, sotto la schiena dell'animale) deve essere alto fino a 5 centimetri, presentarsi abbastanza magro, ma con una fascetta di grasso che aiuta la cottura e aumenta la morbidezza. Perfetto appena scottato, alla griglia, per poi essere «scaloppato» (tagliato a fette). In molte steak house del mondo si serve accompagnato da aragoste (a New York e Boston si usano quelle pescate nel Maine). **Da 45 euro al chilo**.

Sirloin

scamone

Con suono un po' più prosaico, da noi si chiama scamone. Magro e solitamente tenerissimo e gustoso, spesso sostituisce il filetto. Estremamente versatile, è considerato il tuttofare della coscia: si può ottenerne un brasato, un roastbeef e perfino una tagliata. Da Smith & Wollensky a New York costa 50 dollari e viene frollato nelle cantine del ristorante, per 50 giorni, a zero grandi col 70 per cento di umidità. In macelleria: **38 euro al chilo**.

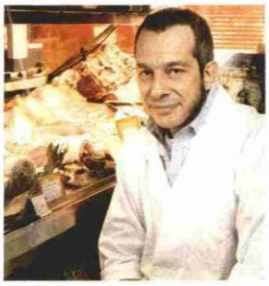
Porterhouse

costata (oltre i 3 cm di spessore)

Formata da controfiletto più filetto, spesso servita in tagli da oltre 2 chili per due o più persone, è la Maserati delle bistecche da steak house (in Usa, per distinguersi dalla T-bone, deve essere alta almeno 3 centimetri). In alcuni ristoranti, come Carnevino a Las Vegas, si fa frollare per quasi un anno. Si serve intera oppure scaloppata, come nella foto. Mai da cuocere troppo, nonostante le dimensioni. Per chi vuole prepararla a casa: **41 euro al chilo**.

IL SIGNORE DEI BOVINI

Dopo gli chef fenomeno arrivano i macellai star. Bruno Rebuffi spiega i segreti della carne più pregiata.



Due botteghe a Milano che hanno fatto storia (Macelleria Annunciata e Pregiate carni piemontesi, da cui arrivano i pezzi di questo servizio), **Bruno Rebuffi** è uno dei più giovani macellai star ad animare il dibattito tra i gourmet. Con un piglio vecchio stampo, però, che non guasta mai.

Macellate con metodo «cruelty free»?

Cruelti cosa?

Trattate bene le bestie, in sostanza?

Intanto le facciamo mangiare da dio: 70 per cento mais, 15 per cento crusca, poi barbabietole, soia e un pizzico di sale. Quando è il momento, vengono macellate senza fare chilometri in camion e senza stress.

A che età e di che razza?

Fassone piemontesi dai 12 mesi ai 3 anni. Più la stagione è fredda, più si possono macellare capi adulti.

La frollatura quanto dura?

Al massimo un mese, in celle frigorifere a 0 gradi. Alcuni arrivano fino a 50 giorni, ma il risultato non mi piace, il sapore è troppo forte: le mie bestie sono troppo delicate per spingersi a tanto.

La guida «Identità golose» l'ha invitata a Identità di carne, cena degustazione al Ratanà di Milano, il 22 settembre. Cosa propone?

Carpaccio e tartara.

Per il condimento?

Il minimo: olio, sale, pepe, senape ed erba cipollina.

Tutti di nome: foto di Enrico Gulà Lomarino

el. 0521834332 ▶MAXELÀ 9 ristoranti in Italia e uno a Londra. www.maxela.it ▶ROADHOUSE GRILL 40 locali e prezzi popolari. www.roadhousegrill.it ▶

T-bone
bistecca alla fiorentina

In Italia è la classica «bistecca alla fiorentina». Nei locali all'americana può essere servita con formaggio danese danablu. Andrea Formilli Fendi, proprietario della catena italiana T-bone Station, teorizza: «La steak house è trendy perché sta cambiando la cultura alimentare. Si perde interesse per la ristorazione generalista a favore di quella specializzata: chi vuole la carne, va dove fanno bene solo quella». Prezzo intorno ai **41 euro al chilo**.

Tenderloin
filetto

Nome generico del classico filetto intero, si distingue dal taglio chateaubriand perché non porta con sé obblighi e standard in termini di altezza e dimensioni. Nelle steak house creole o ispirate agli stati americani del Sud si mangia al sangue accompagnata da salsa di ostriche e persino polpa di granchio. I maestri sono gli chef di Dickie Brennan's, a New Orleans. In macelleria, intorno ai **45 euro al chilo**.

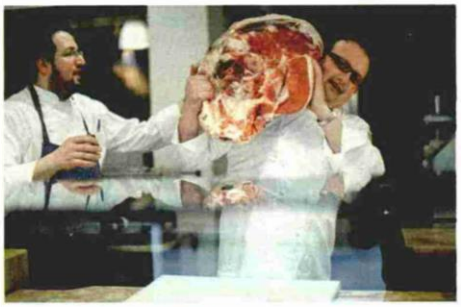
Veal chop
costoletta di vitello

È la costoletta di vitello, da fare ai ferri ma anche impanata (la milanese è stata da poco scoperta anche Oltreoceano grazie all'apertura a New York di Quality Italian, degli stessi proprietari di Smith & Wollensky). La fetta deve essere alta almeno 3 centimetri, per mantenere l'interno umido e morbido. Da Gallagher's (New York, Las Vegas e Atlantic City) si assapora accompagnata da una patata al forno definita «colossal» o da anelli di cipolla impanati. In macelleria: **35 euro al chilo**.

ria Motta in provincia di Milano, «all'ingresso del locale ho fatto mettere una cella frigorifera di cristallo ribattezzata "la camera dei sogni", con enormi mezzene di manzo piemontese a vista. Spesso i clienti mi fanno tagliare cosce da 5 chili e mi chiedono di girare fra i tavoli a esibirle». Nascono nuove star: i macellai. S'affacciano nuovi guru: gli allevatori. Una sorta di neopaganesimo che non va confuso con l'arcaismo alla Flintstones, al contrario. È un vero e proprio riposizionamento culturale, spiega il macellaio chic Gian Pietro Damini: «Ormai si parla di carne col vocabolario che si userebbe per un formaggio pregiato o per un vino, umidità, invecchiamento, collezione riserva, carica batterica e frollatura», fino a organizzare verticali di degustazione bovina, con polpe di diversa cottura e invecchiamento, proprio come per il Barolo.

Una costata al sangue, ammesso che non sia il massimo per il colesterolo, diventa simbolo di posizionamento antropologico, come il sigaro fumato ogni tanto. Non per nulla la star francese dei macellai, Yves-Marie Le Bourdonnec, fornitore di Alain Ducasse e autore di *Effect boef* (effetto manzo), ha aperto a Parigi un locale chiamato Beef club. All'ingresso c'è il whisky bar. Nel sotterraneo, da tanto ci si sente indiavolati e leggeri, ha fatto costruire una discoteca. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alberto Bevilacqua - Masiar Pasquali

Si viene da **Damini & affini** per la carne limousine cruda con olio e aceto balsamico. Frollatura: 35 giorni. Giorgio Damini è specializzato nelle cotture al forno: «Il trucco? Far riposare la carne per 10 minuti, al caldo». **Via Generale Cadorna 31 - Arzignano (Vicenza). Tel. 0444452914**

FORNELLI & FASHION

Dal 21 al 23 settembre, durante la settimana della moda milanese, va in scena il Food Experience Mondadori, festival dove creatività fashion e cucina d'autore si fonderanno. All'interno del White, vetrina internazionale dedicata a stilisti emergenti, Food Experience (realizzato con «Sale&Pepe» e «Grazia») riempirà l'aria di eventi di show cooking e approfondimenti. Nhow Hotel, via Tortona 45, Milano. Twitter: #FashionFood

▶**OLD WILD WEST** www.oldwildwest.it ▶**T-BONE STATION** fa anche consegne a domicilio, www.t-bone.it.