

PIACERI DELLA VITA

Search...

HOME VITA PIACERI ITINERARI DEI SAPORI DOP E IGP EVENTI CLUB PDV CONTATTI

PREGIATE CARNI PIEMONTESE, BRUNO REBUFFI IL GARZONE DIVENTATO RE

Publicato Mercoledì, 26 Giugno 2019 13:22 |  | 



"Io ho sempre puntato al prodotto migliore e credo di offrire la carne più buona di Milano". Quando si dice non avere incertezze...

A parlare è **Bruno Rebuffi**, che dal 2009 è alla guida delle **Pregiate Carni Piemontesi** di via Montepulciano a **Milano**: la storica macelleria di **Ercole Villa**, pioniere della vera carne piemontese e personaggio eccezionale, riconosciuto da tutti come esperto assoluto, conoscitore di ogni segreto dell'allevamento e della macellazione.

La storia di Rebuffi però comincia molto prima: quando a poco più di 14 anni decide di lasciare la scuola e "andare a bottega".

E nel suo caso non si tratta di una bottega qualsiasi, ma della **Macelleria di via Della Spiga**, nel pieno centro del capoluogo lombardo, in una delle strade che oggi disegnano il quadrilatero della moda.



Lì, negli anni '80, fra una boutique e l'altra, era ancora possibile trovare qualche negozio di alimentari: un salumiere, una panetteria e la celebre macelleria, dove Bruno inizia come garzone, per poi passare dietro al bancone.

Con grande successo, evidentemente, visto che nel 1996 può aprire, con l'amico **Mauro**, un suo negozio in **via dell'Annunciata** (siamo sempre in pieno centro) e iniziare la collaborazione con Ercole Villa, che diventa suo maestro e amico.

Con lui Rebuffi batte il Piemonte da un allevamento all'altro e affina conoscenze e mestiere.

E i risultati ottenuti dall'allevamento sono tanto buoni che, **nel 2009**, quando Villa decide di andare in pensione, è proprio Bruno a subentrare nella gestione delle Pregiate Carni Piemontesi, dove - è lui stesso ad affermarlo - si può comprare la migliore carne di Milano.



Negozi



Pregiate Carni...

"Io ho sempre puntato al prodotto migliore e credo di offrire la carne più..."



Oleoteca...

C'è olio e olio. Soprattutto quando si parla di quello extravergine di..."



Armani Sana...

Armani approda in Una moderna e luminosa foresta di bambù nel centro di...



Armani double à...

Armani raddoppia sulla Senna aprendo il secondo punto vendita Emporio...



Una baita a Milano

La Baita del Formaggio di Milano è un'azienda che propone i prodotti di..."

"Ma il merito - dice - è tutto di Ercole Villa, della sua capacità di ricerca, della sua conoscenza di tutti gli aspetti del mestiere: dall'allevamento del bestiame alla preparazione delle carni. E della sua capacità di scegliere gli allevatori e il singolo animale, cominciando a seguirlo fin da quando è un vitellino".

Tutti segreti del mestiere passati da Villa a Rebuffi, che continua nella ricerca delle carni migliori e nel quasi maniacale perfezionismo del suo maestro.

Così sul suo bancone finiscono i tagli di delle razze autoctone piemontesi: la classica **Fassona**, ma anche il vero **sanato piemontese** (vitello di sei mesi ingrassato a latte e uova), la tenerissima **Scottona** (detta anche vitella piemontese), il **castrato** e, nel periodo natalizio, il **bue grasso**.

Senza dimenticare la **Pezzata Rossa Bavarese**: un po' grassa e che va fatta frollare a lungo. "Perché - spiega Rebuffi - per dare buona carne l'animale deve avere una muscolatura prorompente, ma anche uno strato di grasso perfettamente calibrato ed ottenuto con la giusta alimentazione". Proprio come nei prosciutti e nei salami.



Così nel negozio di via Montepulciano 8 si può assistere ad una vera festa di sapori: dai tagli di bovino ad una mirata selezione di salumi, dalle carni bianche alle ricercate specialità gastronomiche: paste, vini, contorni, tutti selezionati sulla base di un'esperienza trentennale.

Insomma, professionalità, cultura, passione, indiscusse capacità, ma anche tanta fatica, che da anni sono riconosciute da una clientela pronta ad apprezzare tutti i prodotti proposti, ma soprattutto quelle carni genuine, gustose, allevate come una volta.

E fuori dal negozio come possiamo riconoscere la qualità della carne? "Se mangio una costata al ristorante, la carne deve essere sugosa e saporita. Non deve avere altri sapori oltre al gusto che è proprio della carne".

"Alla griglia la carne deve essere sempre un po' grassa perché il grasso fa la differenza: senza non c'è un certo gusto e manca la dolcezza che viene proprio dal grasso".



Pregiate Carni Piemontesi - Ercole Villa
Via Montepulciano, 8
20124 Milano MI
Tel: 02 669 3118
www.pregiatecarnipiemontesi.it
info@pregiatecarnipiemontesi.it

<http://www.piaceridellavita.com/pdv-club/negozi/4425-pregiate-carni-piemontesi,-bruno-rebuffi-il-garzone-diventato-re.html>