



Home Luoghi Volti Piatti Istantanee Amici Qualcosa di me



La macelleria storica di Bruno Rebuffi, a Milano

Luoghi

46 0

Oggi vi parlerò di una **macelleria storica** di Milano.

Vi ricordate? L'altro giorno **Davide Paolini**, alias il **Gastronauta**, mi aveva raccontato della sua **grande passione per la carne** e per alcuni dei grandi piatti della tradizione milanese come la **cotoletta** e i **rustin negà** (cosa sono? Seguiteci, ne scriverà lui molto presto!). E c'era un perché. La sua famiglia era impegnata nella lavorazione delle carni e quindi per lui questo alimento è sempre stato presente in tavola. Durante la videointervista che gli avevo fatto, Davide mi aveva raccontato di questo, delle sue **forti origini romagnole** e di come comunque oggi si fosse perfettamente **adattato alla vita milanese**. Come?



Bruno Rebuffi e Davide Paolini

Trovando i suoi punti di riferimento (gastronomici ovviamente), in questa città: il barista giusto, l'ortolano che conosce ormai i suoi gusti come le sue tasche e la **macelleria storica di fiducia**, le uniche dove Davide compra la carne perché uno dei pochi piatti che ama anche cucinare (oltre che mangiare) è proprio la cotoletta!

E così, siccome anche a me piace scovare i posti giusti, gli ho chiesto di accompagnarmi e farmi conoscere qualche bottega dove valga la pena fare acquisti.

La macelleria storica Pregiate carni piemontesi

Oggi andiamo con il Gastronauta in **zona Loreto**, da **Pregiate carni piemontesi**, nella macelleria di **Bruno Rebuffi**. Siamo a pochi metri da uno dei piazzali più conosciuti d'Italia per via delle vicende storiche che ahimè l'hanno reso noto. La zona Nord di questo quartiere, quella di via Padova, è tra l'altro una delle più multietniche della città, ma è un'area che oggi sta vivendo un cambiamento scelto per viverci e per lavorarci da designer, musicisti e creativi. Comunque, torniamo a noi e alla nostra macelleria.

Siamo al civico 11 di **viale Brianza**, ma questa storia ebbe inizio in un'altra zona della città: via della Spiga. Due uomini, Mario e Bruno si conobbero nel negozio di carne dei fratelli Quattro. Mario e Bruno vennero assunti insieme e impararono l'arte della macelleria. **Nel 1996 la svolta: la decisione di aprire due negozi, uno in via dell'Annunciata e l'altro in viale Brianza.**

Bruno Rebuffi, intervistato da Davide Paolini, ci racconta la sua storia, la Milano vista dal suo negozio e quindi da un punto di vista particolare!



Sfizioso - Davide Paolini e Bruno Rebuffi



autore

Elena Caccia



Post recenti

- » La macelleria storica di Bruno Rebuffi, a Milano
- » Lenticchie curcuma e zenzero. Il mio salvacena sano!
- » Vi presento il Gastronauta, alias Davide Paolini
- » A Pasqua il dolce di cioccolato...by Nicola Batavia
- » Pasquetta al parco. A ciascuno al suo!



TOP

Commenti recenti

- » Clara Ippolito su La mia frittata al cavolo nero
- » Elena su La mia frittata al cavolo nero
- » clarapompea@gmail.com su La mia frittata al cavolo nero
- » Adele su Polpette alla siciliana. La sfiziosa ricetta di Nicola Batavia
- » Elena su Cenone di Capodanno... via di spaghetti!

Archivi

- » aprile 2016
- » marzo 2016
- » febbraio 2016
- » gennaio 2016
- » dicembre 2015
- » novembre 2015

Categorie

- » Istantanee
- » Luoghi
- » Piatti

