

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO

NATALE SERENDEPICO

LE RICETTE
DI DAMIANO DONATI
MIGLIOR CUOCO
EMERGENTE 2012

CARNE VERA E SALUMI VERI



Macelleria Masoni Dino

p.zza Cavour, 17n
Viareggio
tel. 0584 962974
viareggio@
macelleriamasoni.com

IL TRUCCO? Avere animali di eccellenza. Per questo ogni domenica Michelangelo Masoni parte in spedizione per andare a cercare nuovi allevatori tra valli e pianure. «Se non vai là e vedi...Io vado in cerca di talebani come me dove comprare bestie intere. Perché la qualità la puoi avere solo se macelli bestie intere. Se no ti arriva quello che vogliono i macellatori e i grossisti. E se hai bestie di eccellenza tutti i tagli hanno la stessa nobiltà». Ma cosa si deve intendere per qualità estrema? «Bestie allevate bene che non mangino insilati o mangimi Ogm. E che non >>



vengano trattate con terapie cortisoniche. Si tratta in genere di condizioni che si realizzano nei piccoli allevamenti che non superano i trenta capi. Sopra questa soglia è quasi certo che le bestie vengano nutrite con farine e insilati. I capi che io acquisto si nutrono invece solo “a spezzato” ovvero fieno e mais non irriguo e spezzettato, non tritato. Solo così puoi avere la garanzia che si tratti di grano non transgenico in quanto frutto di coltivazioni non intensive che non de-

pauperano il terreno con raccolti bombardati sia in fase di crescita che di stoccaggio».

Tra i fornitori di Michelangelo c'è Francesco Brezza, piccolo allevatore nel Monferrato Canavese (S. Giorgio Monferrato) con 35 ettari di terreno di cui 15 a vigna e il resto coltivati per produrre il foraggio per gli animali. «Questo allevatore ha 40 bestie e ne macella sei l'anno».

Un altro fidato allevatore è Paolo Magazzini di Piazza del Serchio in Garfagnana. Le sue bestie



si nutrono del farro scartato dalla lavorazione di una birra artigianale prodotta a Pedrogna da Roberto della Pedrogna.

Paolo Magazzini, oltre che allevatore e produttore di farro, produce pane tra cui quello eccezionale di farina e patate.

Ma, per tornare ai bovini, Michelangelo esige dagli allevatori di cui è cliente dei finissaggi lunghi. «Di solito le bestie prima della macellazione sono lasciate ferme a ingrassare per 3

mesi, io ne esigo almeno 4». Le mezzene arrivano intere alla macelleria viareggina dove vengono poi frollate e sezionate. Sul banco di vendita i tagli di bovino si accompagnano a quelli di maiali e di suino, a preparazioni pronte e ai salumi, molti dei quali realizzati dalla stessa ditta Masoni (dalla soppressata al lardo ai fegatelli toscani ai filetti di maiale cotti in bigoncia) che di recente ha rilevato a Pisa il laboratorio di norcineria Cesqui.