

# Amore per il gusto realmente genuino nell'attività di Massimo Zivieri

di Daniele Ravaglia

*Ci ha lasciati il gestore della macelleria di Monzuno "tracciabilità e biologico" prima di tutti gli altri*

Massimo era il migliore. Lo dice "Golosaria", che un anno fa gli assegnò un premio per la sua macelleria, e lo dice tutto Monzuno, che per l'ultimo addio si è trasferito quasi interamente a Sasso Marconi dove è stato celebrato il funerale.

Parliamo ovviamente di Massimo Zivieri, un amico, mio come di tutti i monzunesi, che in lui vedevano un ragazzo disponibile, sempre pronto a prestarsi quando qualcuno gli chiedeva una mano. Che fossero i priori, che fosse la Pro Loco, MontagnAmica, l'Ascom o i Vigili del Fuoco, di cui era un fiero e attivissimo volontario. Massimo se n'è andato davvero troppo presto, in una fredda notte di febbraio, lasciando un enorme vuoto nella sua grande e attaccatissima famiglia, come in tutte le comunità di cui è stato vivo protagonista.

Massimo, con la sua Macelleria Zivieri, era un punto di riferimento anche per chi operava nel suo settore. Legato alle tradizioni ma allo stesso tempo innovativo, in una manciata di anni ha trasformato una semplice



attività, per quanto possa essere semplice portare avanti un'attività commerciale in montagna, in un'eccellenza. Un esempio, di successo, da seguire. Un simbolo per chi come lui ha deciso di puntare sulla qualità e sulla genuinità, anche a costo di scontrarsi con una mentalità, soprattutto nell'alimentare, che ancora troppo spesso guarda solo ed esclusivamente al prezzo e all'immediata convenienza economica. Ma lui lo sapeva: a tavola comanda il palato, e i prodotti davvero buoni non sbagliano mai.

Cresciuto nella bassa, in quel di Calderara di Reno, nel 1987, assieme al fratello Fabrizio e al padre Graziano a cui deve la passione per la carne, sale a Monzuno e rileva la macelleria della piazza del paese. Da subito decide di prendere una strada diversa da quella di quasi tutti i suoi concorrenti, montanari, cittadini o della bassa che siano. In tempi non sospetti, quando di *tracciabilità* e *biologico* non parlava quasi nessuno (e le mucche pazze si vedevano solo nei cartoon), convinse la famiglia a puntare sulla qualità. Nel 2001, cinque anni dopo l'ammissione da parte del Regno Unito che la carne infetta da BSE (il morbo della mucca pazza) aveva probabilmente causato la morte di dieci giovani, e contestualmente alla messa al bando delle fiorentine con l'osso da parte del sistema sanitario nazionale, a Monzuno, nella Macelleria Zivieri, si vendevano già le bistecche con la "targa".

*Tracciabilità* è la parola di cui tutti si riempiono la bocca ma che pochi, ad eccezione di Massimo, sono riusciti davvero a mettere in pratica. La svolta avviene grazie all'adesione da parte della macelleria al Consorzio "La Granda di Fossano", Presidio Slow Food della razza bovina piemontese, un consorzio formato oggi da 32 allevatori di bovini di razza piemontese che, sotto la guida di Sergio Capaldo e responsabilizzati attraverso l'applicazione di semplici ma severe norme disciplinari, producono carni di elevato livello qualitativo sia in termini di bontà che di genuinità. Così, dai primi mesi di quell'anno, per ogni bistecca lo scontrino battuto dal registratore di cassa di Massimo oltre al prezzo riportava la storia dal primo giorno di vita del capo da cui era stata ricavata fino alla bilancia: razza, sesso, luogo di nascita, di allevamento, di macellazione, di sezionamento e nome dell'istituto preposto ai controlli. Sicurezza prima di tutto, in un periodo in cui la fobia per la carne infetta era già salita alle stelle. Ma anche qualità, e quindi gusto, che una volta passata la paura è stata la vera marcia in più.

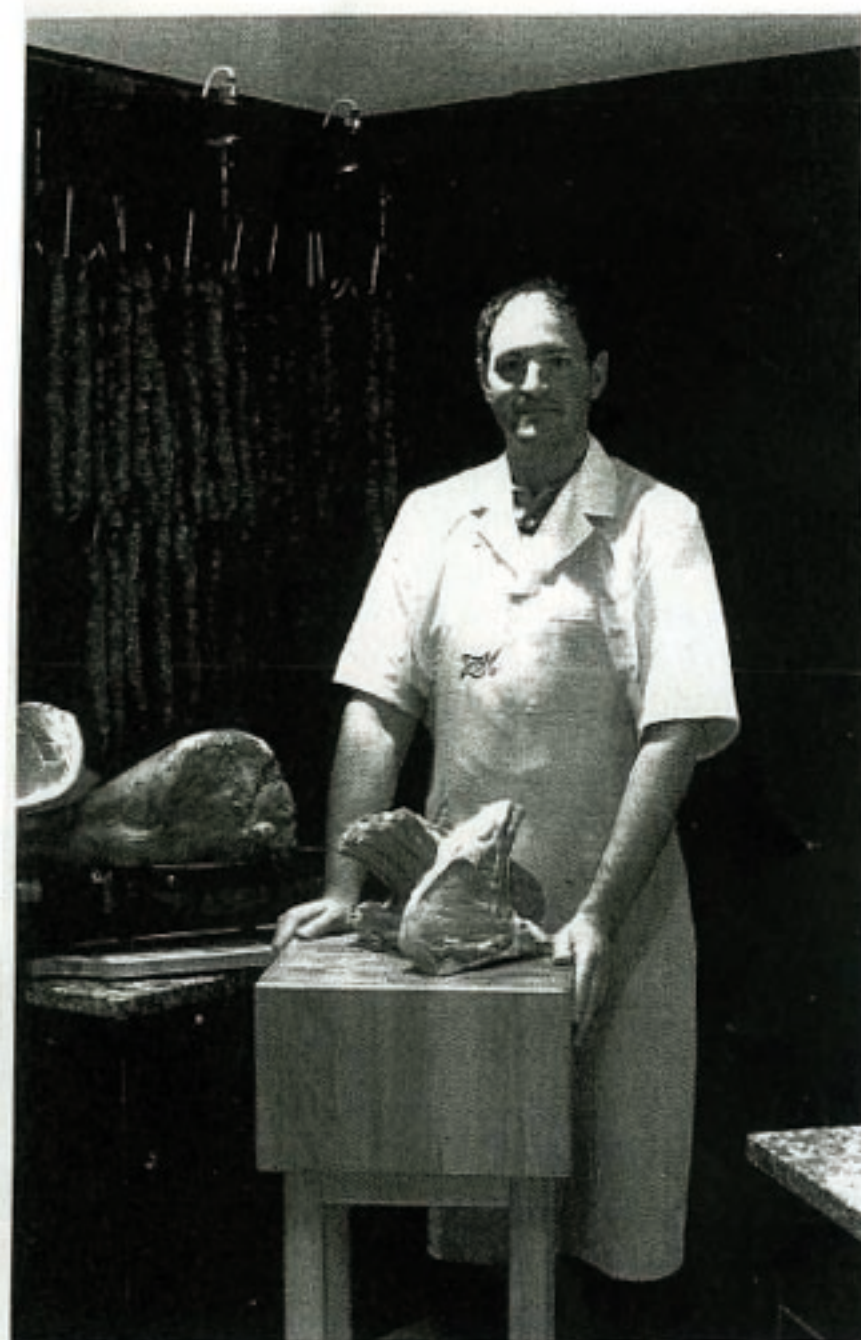
Il Consorzio La Granda, infatti, puntando sul ruolo dell'allevatore-produttore, abbraccia una diversa filosofia di produzione rispetto a quella, per capirci, della grande distribuzione. Una filosofia basata principalmente sul rispetto del benessere dell'animale e del suo

normale ritmo di accrescimento. Quindi: un'alimentazione rigorosamente naturale, la linea completa vacca-vitello, un controllo rigido e, appunto, la completa tracciabilità, assicurata dall'applicazione di un sistema di etichettatura volontaria controllata da Asprocarne Piemonte.

Sistemata la carne bovina, Massimo si mette a lavorare su quella suina, puntando sempre sulla tradizione e sulla riscoperta dei vecchi metodi di allevamento. Nel 2005 decide di avviare un piccolo allevamento allo stato semibrado di suini di razza cinta senese e mora romagnola. I suoi maialini crescono in un'area a loro riservata di ben otto ettari nei boschi di Montevenere, sopra gli 800 metri sul livello del mare, liberi di grufolare tra roverelle e castagni selvatici, sguazzare negli stagni creati apposta per loro e, ghiotti dei tuberi e delle radici delle piante che crescono su queste pendici ancora incontaminate, crescere formando il loro tipico lardo e la "ciccìa" tanto nota ai *gourmet* più attenti. Nei periodi estivi, quando il bosco è più avaro di prelibatezze, integrano la loro dieta di cereali e legumi quali mais, orzo e favino, tutti rigorosamente certificati biologici. Maialini che si possono anche vedere grazie ai filmati postati sul sito internet della macelleria. Col tempo Massimo ha convinto tutti, ha fatto breccia anche tra chi, qualche anno addietro, storciva il naso e con tono basso aggiungeva: "A Monzuno un posto del genere non potrà mai andare bene".

Il premio "Golosaria 2008" come miglior locale italiano della categoria Macellerie è solo una delle soddisfazioni che si è preso in 20 anni di attività. Quello più bello è la tanta gente che ogni giorno entra in macelleria e i tanti ristoranti, di livello, che si riforniscono da lui. "Ho raggiunto questo traguardo perché ho sempre puntato sull'eccellenza – dichiarava Massimo al giornalista del Carlino, Gianni Leoni, che lo intervistò dopo la notizia del premio – A Bologna servo una decina di ristoranti di alto livello, alcuni dei quali riportano sui menù l'indicazione: carne battute al coltello da Zivieri". Grazie a un corriere e a una capiente borsa frigo, Massimo serviva, a domicilio, privati, condomini, gruppi d'acquisto solidale (Gas) anche fuori dai confini italiani. E non è raro, nei fine settimana, vedere le auto blu di noti imprenditori bolognesi fermarsi in piazza, entrare nella macelleria tenuta aperta dalla famiglia, per ritirare prelibati filetti.

La fama di Massimo ha superato i confini della provincia e addirittura della regione. La sua macelleria serve ristoranti a Milano, Roma, Taranto, Venezia, Padova, Bolgheri, Livorno e Bergamo. Ristoratori talmente legati al loro macellaio che lo scorso 6 settembre, da tutta Italia, si sono ritrovati in piazza a Monzuno ed hanno cucinato per la cittadinanza in suo ricordo.



Entrando nel Terzo Millennio, Massimo aveva fatto tesoro degli insegnamenti dei nostri nonni, tornando a un modo più genuino e naturale di fare allevamento. Ma senza tralasciare le nuove tecnologie e le nuove tecniche di marketing. Come la garanzia della tracciabilità, resa possibile grazie ai *file* digitali che arrivavano in negozio assieme alla carne, gestiti direttamente dai nuovi registratori di cassa, e dagli esami del DNA, considerato che per ogni lotto di carne il consorzio "La Granda" conserva un pelo dell'animale da cui è stato macellato per evitare scambi incidentali e truffe.

Per promuovere la sua macelleria era sempre presente alle manifestazioni "slow" come il Sana o Vinitaly, a Verona, ma il *marketing* più fantasioso era quello possibile grazie al legame con l'amata Fortitudo Basket. Tifosissimo dell'Aquila, prima e durante le partite dei biancoblù,

nell'area *ospitality* del Paladozza di piazza Azzarita distribuiva degustazione dei suoi prodotti ai tifosi vip.

Vecchio e nuovo, tradizione e innovazione e soprattutto tanta passione. Questi valori, assieme ad una fervida immaginazione, lo hanno fatto diventare il migliore. Un professionista, un artigiano della carne. A soli 38 anni lo ha fermato un destino beffardo, altrimenti potremmo essere qui a parlare della sua ennesima sfida...