

Dir. Resp.: Enrico Franco

Tiratura: 0 - Diffusione: 5883 - Lettori: 17000: da enti certificatori o autocertificati

www.datastampa.it

# Dario Cecchini dà il via ai martedì dei macellai

## Fico, da oggi ogni settimana un artigiano della carne invitato da Zivieri e Capaldo

di **Helmut Failoni**

A Fico la carne vince. Nelle non molte (ma per ora per me più che sufficienti) visite nel Parco agroalimentare di via Paolo Canali, mi è parso che l'unico luogo dove davvero c'è la calca di gente, che aspetta per sedersi e addentare un pezzo di proteina nobile, di quelle che lasciano il ricordo, sia il ristorante/locale/ristorino guidato da Zivieri e Capaldo, che non a caso si chiama «La carne» (l'omonimo film di Marco Ferreri non c'entra nulla). E che da oggi (si parte alle 12.30) e per tanti martedì, ospiterà quasi una settantina di grandi macellai provenienti da tutta Italia, che, lavorando sui vari tagli e le diverse tipologie della carne distribuita e commercializzata da Fico, proporranno specialità locali (a seconda dalla loro regione di provenienza). L'idea è stata di Sergio Capaldo (Consorzio La Granda), veterinario e responsabile zootecnico di Slow Food, insieme alla macelleria Zivieri, nella persona di Aldo Zivieri, che, anni fa ha

raccolto il prezioso testimone del fratello Massimo portando il concetto e l'idea di carne «pulita» e «salubre» a livelli prima di allora sconosciuti. I nostri due hanno organizzato al «Teatro della Carne» di Fico i martedì dei macellai. Si comincia dunque oggi, con uno dei nomi storici della macelleria made in Italy. Quel (discusso) Dario Cecchini di Panzano in Chianti che con la sua storica macelleria è stato (ed è) la Mecca degli amanti della carne di tutto il mondo (per noi conta molto di più del «momentaneo» Salt Bea e del suo successo internazionale). E dopo Cecchini, nei prossimi martedì arriverà la Macelleria Popolare di Milano, qualcosa di simile al nostro Romano del Mercato di Mezzo, ma più grande. E poi ancora Papotti, macelleria della bassa modenese e tanti altri, provenienti da Terni, Carrù, da tutto il Veneto. «La Chianina?». Dice Zivieri: «Animale da lavoro, con massa muscolare e fibre importanti. Possono servire fino a 60 giorni di frollatura».



**Galleria**  
Un taglio nobile di carne rossa di Zivieri; a destra Aldo Zivieri

