

Il titolare della celeberrima macelleria di Monzuno e un corso su preparazione e cottura
In attesa di sbarcare in città con un nuovo punto vendita con cucina al Mercato di Mezzo



Quando, perché e soprattutto come mangiare carne il professor Zivieri esce dal banco e fa scuola



I ZIVIERI
In alto, padre
e figlio
davanti alla
bottega di
Monzuno.
Sopra Aldo
Zivieri, che
terrà il corso
sulle carni

GUGLIELMO GENTILE

“PIUTTOSTO che mangiare una carne che non sa di niente, che cala del 50% durante la cottura, e sembra di plastica, è meglio essere vegetariani”. Ed è tutto dire, se a parlare è Aldo Zivieri, che insieme alla sua famiglia porta avanti l'attività della nota macelleria di Monzuno in Piazza XXIV maggio 9, intitolata al prematuramente scomparso fratello Massimo, che trasformò questa piccola macelleria di provincia in una delle eccellenze della carne italiana. Da allora la crescita dell'attività non si è mai fermata e adesso, tramite la gestione di uno degli unici macelli privati rimasti, Zivieri riesce a controllare quasi tutta la filiera della produzione. A breve aprirà un punto vendita con cucina presso il nuovo Mercato di Mezzo, che dovrebbe debuttare i primi di aprile e che vedrà ai fornelli il noto chef di tradizioni romane Fabio Fiore, titolare del ristorante Quanto Basta, in Via del Pratello 103.

Ora Zivieri ha inaugurato un nuovo laboratorio vicino alla macelleria, e si sono appena aperte le iscrizioni ai corsi sulle lavorazio-

ni delle carni. La prima giornata è il 22 marzo, su salami e salsicce, dove, al costo di 70 euro per l'intera giornata, dalle dieci del mattino fino alle 4 del pomeriggio si potrà assistere alla preparazione di salsicce e salami di suino, bovino, pollo e selvaggina. “Sono corsi rivolti a tutti — precisa Aldo — ma l'idea è quella di attivare un percorso formativo an-

“Piuttosto che mangiare una carne che non sa di niente o che sembra plastica, è meglio essere vegetariani”

che professionale, con una formazione a 360°”.

Una formazione indubbiamente utile anche per gli appassionati di cucina, visto che la scelta della carne è un mondo difficile anche pervia dell'etichettatura, che non obbliga ad indicare la modalità di allevamento, che è la cosa più importante. Eppure qualche picco-

lo trucco per distinguere c'è, a volte anche sorprendente: “Se, ad esempio, la carne bovina è troppo rossa — spiega Zivieri — o è carne troppo fresca, o è carne industriale. Il bordo esterno deve comunque essere scuro, anche nella fiorentina. E comunque la carne non deve essere inodore. Il maiale deve essere grasso, e la carne di pollo deve avere una sua consistenza, perché in un pollo allevato a terra in sei mesi si formano i muscoli, in un pollo cresciuto in 27 giorni no”. Un altro modo per capire la qualità è valutare il calo del peso durante la cottura: un calo del 20% è normale, un calo del 50% molto meno.

E anche la conservazione casalinga segue le sue regole: in frigo a una temperatura ideale compresa tra 0° e 4°, meglio sottovuoto, sempre fuori dalla plastica, perché la carne deve respirare, e senza mai togliere il grasso che la protegge. Stesse regole per i salumi, da conservare avvolti in un canovaccio da sostituire quando si inumidisce. L'ultimo consiglio di Aldo Zivieri, però, è il più sorprendente: “Non mangiare carne tutti i giorni, perché è contronatura”. E se lo dice lui.