



Teatro della Carne e Eurocarni insieme per il format "Macellai a FICO"

Si alza il sipario: a FICO vanno in scena i macellai!

di Gaia Borghi

Lo scorso 20 febbraio il bellissimo spazio del *Teatro della Carne* di SERGIO CAPALDO e della FAMIGLIA ZIVIERI a *FICO Eataly World* ha ospitato tanti colleghi macellai arrivati a Bologna da varie parti d'Italia per una visita al parco agroalimentare più grande del mondo e la presentazione di un progetto dedicato all'arte della macelleria e ai suoi protagonisti. Special guest di questa giornata DARIO CECCHINI dell'*Antica Macelleria Cecchini* di Panzano in Chianti, che, da straordinario mattatore qual è, ha accolto

gli ospiti declamando una poesia dell'amico ALESSANDRO CAPITANI dedicata "Agli amici vegani": «*lasciate il bieco miglio, il sesamo e l'avena, tisane con il tiglio e zuppe di verbena. Tornate a rivedere i doni della vita, a riprovar piacere di fesa e scamerita*».

Uno spazio dove la carne è protagonista

Il *Teatro della Carne* gestito da Sergio Capaldo de *La Granda* insieme alla Macelleria Zivieri nasce come un progetto di filiera che mette letteralmente in scena la "carne"

e lo fa ogni giorno, 7 giorni su 7, dalle 10 del mattino a mezzanotte, orari di apertura di FICO. Carne proveniente dalle oltre 100 aziende agricole a conduzione familiare che fanno parte della rete La Granda e del circuito Zivieri. Carne che si può assaggiare, degustare, divorare seduti nei tavolini del ristorante del Teatro, l'*Osteria della Carne*. Carne di cui si può e si deve parlare attraverso la voce di chi di questo prodotto conosce le caratteristiche, i segreti, lo ama e ne diffonde la cultura attraverso il lavoro quoti-



Aldo e Fabrizio Zivieri, Dario Cecchini e Sergio Capaldo insieme nel Teatro della Carne a FICO, Bologna.

diano. «Quello che vogliamo fare è mettere a disposizione questo spazio ai macellai, quelli presenti qui oggi e quelli che non sono potuti essere con noi ma che condividono la nostra idea di diffusione della cultura della carne» ha detto ALZO ZIVIERI. «Con cadenza quindicinale, due volte al mese quindi, la nostra idea è quella di ospitare un macellaio dalla diverse regioni d'Italia che, al pomeriggio, negli spazi del Teatro, lavorando sui vari tagli e le diverse tipologie di carne messi a sua disposizione, racconterà la sua idea di macelleria, proponendo due o tre ricette, una delle quali diventerà il "fuori menù" della cena serale all'interno dell'Osteria. Il format "Macellai a FICO" è nuovo, quindi tutto da costruire insieme: saremmo felici di ricevere i vostri commenti e i suggerimenti per creare il "migliore degli eventi possibili"».

Macellai a FICO su Eurocarni

La comunicazione, naturalmente, riveste un ruolo fondamentale nella realizzazione del progetto: a questo penserà EUROCARNI, che darà risalto ai pomeriggi del Teatro della Carne promuovendoli sui propri canali *social* e pubblicando il resoconto della giornata sui vari numeri della rivista, con un approfondimento dedicato ai macellai protagonisti.

Gaia Borghi



Cecchini al taglio delle costate servite in degustazione agli ospiti presenti.

Macellai a FICO, come e quando

Con cadenza quindicinale il Teatro della Carne di Capaldo & Zivieri ospiterà a rotazione, nel corso dell'anno, un Macellaio italiano. Ecco il programma della giornata:

- * arrivo in tarda mattinata;
- * pranzo all'Osteria del Teatro della Carne;
- * visita libera a FICO;
- * h 17:00-18:00 intervento presso il Teatro della Carne (racconto della propria attività, realizzazione di un preparato o di una lavorazione che sarà poi inserita come fuori menù nel servizio serale dell'Osteria).

- **Il piatto deve essere a base di carne bovina o suina, avicola o selvaggina.**
- **La carne verrà fornita dal Teatro della Carne.**

Per dare la propria adesione contattare:

Redazione Eurocarni

Telefono: 059 216688 – WhatsApp: 335 5956240

E-mail: info@pubblicitaitalia.com

Facebook: [facebook.com/EurocarniMagazine](https://www.facebook.com/EurocarniMagazine)



1/2/3) Foto di rito con Dario Cecchini insieme a Sergio Capaldo, La Granda, Aldo Zivieri e Gaia Borghi, della Redazione di Eurocarni. 4) Tagli di carne di razza bovina Piemontese a vari livelli di maturazione nel Maturmeat® di Arredo Inox in bella vista al centro del Teatro della Carne. Maturmeat® è l'unico armadio di frollatura garantito, brevettato e prodotto al 100% in Italia che riproduce una serie di microclimi ideali per la frollatura tradizionale delle carni (dry aged meat). 5) I super macellai Sergio Motta, del Ristorante Macelleria Motta di Bellinzago Lombardo (MI), e Roberto Papotti, della macelleria omonima di Fossoli di Carpi (MO), con Ernesto Beretta, Università degli Studi di Milano, e Luigi Carrara. 6) Tutti uniti per celebrare l'ennesimo successo dei *Butchers for children*. L'associazione fondata da Dario Cecchini ha consegnato proprio a FICO un primo assegno di 1.000 euro alla famiglia di Felice Guastamacchia, un bambino di soli sei mesi affetto da epidermolisi bollosa, per sostenere le costose cure che gli occorrono per il trapianto di midollo.