



LINK_A TAVOLA

Le tribù

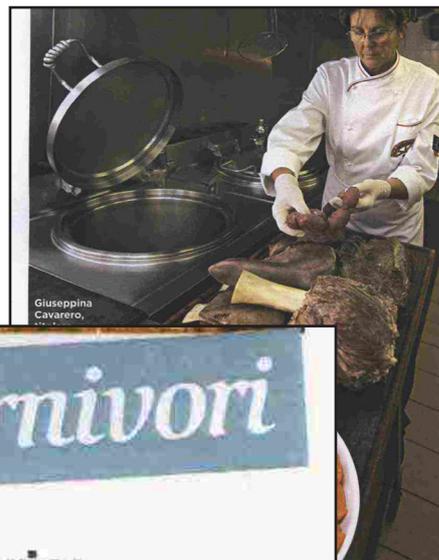
di Fiammetta Fadda

dei carnivori

Mentre aumentano i vegetariani,
i cultori di filetti e bolliti sferrano
l'attacco contro facili demonizzazioni.
Giocandosi la carta della qualità.
Viaggio nel mondo, molto variegato,
di chi ama bistecche e frattaglie.

Levi brown/trunkarchive/contrasto

Levi brown - 130721



Giuseppina Cavareto,

Paleo carnivori

**Ristomacellerie:
mezzene, quarti,
bistecche in esposizione**

DAMINI ARZIGNANO (VI)
Tutti i tagli da allevamenti
superselezionati. (daminieaffini.com)

MOTTA
BELLINZAGO LOMBARDO (MI)
Trionfo carnivoro: dalle tartare
alla frittura di frattaglie.
(ristorantemacelleriamotta.it)

CASA ZANNI RIMINI
«Capitol» dedicato alle bistecche,
spiedi, grigliate. (casazanni.it)

DA GIGIONE NAPOLI
Braceria e macelleria con carni
certificate a filiera chiusa. (dagigione.it)

BOTTEGA LIBERATI ROMA
Storico, acquisti e assaggi di carni
delle migliori razze: dalla chianino
alla charolais. (tel. 06 71544153)

Azi la mano chi per l'ultimo pasto della sua vita chiederebbe un'insalata mista.
Eppure c'è chi preconizza il seguente dialogo tra due amiche al ristorante nel 2056. Amica 1 (mentre ordina un vegburger con contorno di cavallo nero): «Pensa che nel 2016 c'era ancora gente che mangiava carne»; Amica 2 (mentre ordina uno formaggio di tofu e miglio): «Non posso crederci, e li lasciavano circolare liberamente!».

Già adesso in America e in Inghilterra a chi non rinuncia alla bistecca si consigliano percorsi «correttivi», come ad esempio passare un simpatico fine settimana in una farm dove si sceglie l'animale per il pranzo e si assiste alla sua macellazione o, meglio, la si esegue in prima persona.

Il valore di mercato della cultura del «senza» (senza zuccheri, senza glutine, senza lattosio, senza grassi...), solo in Italia nel primo semestre dell'anno è salito del 5,7 per cento arrivando a 1,9 miliardi di euro. E secondo happyow.net i ristoranti vegani in Italia sono ben 1.119.

Ma non è il caso di disperare: a fronte dell'aggressione erbivora, la resistenza carnivora sta affilando le armi. «Mi metta la punta di petto, il muscolo, la testina, il cappello del prete, la lingua, un po' di petto di cappon, un pezzo di gallina grassa. Ah, e anche le spuntature. E mi raccomando gli ammeniccoli e tutte e sette le salse».

È questa l'ordinazione che verrà ripetuta centinaia di volte ai tavoli delle trattorie di Carrù e Moncalvo, in Piemonte, dove tra l'8 e il 10 dicembre, si svolgeranno, rispettivamente, la 106esima e la 377esima edizione della *Fiera del buco grasso*, storici eventi celebrativi della beatitudine carnivora. Dalla prima colazione (sì, al posto di caffè e cornetto), al pranzo, alla cena, la quasi totalità del mondo animale si destreggia tra gli avventori nelle cosiddette «carrozze», i carrelli che portano al tavolo, (a proposito,

GRIGLIA
ARRONE
ANO ELUCCA
agoniste assolute
rni alla griglia.
gladiavirrone.com)

CINA
LA BISTECCA
VE IN CHIANTI (FI)
cellario/ristoratore
a Dante.
locechini.com)

URDE FIRENZE
ssico per la chianina
ntica.
urde.it)



Paleo carnivori

**Ristomacellerie:
mezzene, quarti,
bistecche in esposizione**

DAMINI ARZIGNANO (VI)
Tutti i tagli da allevamenti
superselezionati. (daminieaffini.com)

MOTTA
BELLINZAGO LOMBARDO (MI)
Trionfo carnivoro: dalle tartare
alla frittura di frattaglie.
(ristorantemacelleriamotta.it)

CASA ZANNI RIMINI
«Capitol» dedicato alle bistecche,
spiedi, grigliate. (casazanni.it)

DA GIGIONE NAPOLI
Braceria e macelleria con carni
certificate a filiera chiusa. (dagigione.it)

BOTTEGA LIBERATI ROMA
Storico, acquisti e assaggi di carni
delle migliori razze: dalla chianino
alla charolais. (tel. 06 71544153)

manzo giapponese alle-
nata attesa che arrivi anche
ità bovina extraluso, il
base di sole olive.
ri del lato cerimoniale-
cruda, battuta al
ficata solo (si tratta di
dalla carezza di caprei
sale di Guérande, taba-
pepe del Malabar. E ci
animale mangiato dalla
ppe, rognoni, testicoli,
atori delle macellerie-
teca refrigerata sono
ariani cambiano idea.
ersione di Roberto Libe-
rta macelleria di Roma,
retariano macrobiotico.
e sostiene *Meatpaper*, il
no di cultura carnivora,
il possono guarire». ■
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Franco
Piperno,
chef del
El Portello
(Milano).



erano quasi scomparse, adesso i rigattieri le vendono a peso d'oro).

Intanto in Toscana i «bracieri», i titanicisti della cottura alla brace, celebrano la bistecca, tagliata nella lombata, alta due dita (solo sale grosso e, al massimo, un filo d'olio fuori dal fuoco), idealmente di bove chianino provvisto di certificato di nascita, condendola con apprezzamenti sensuali: «Guardate che carne. Rossa, compatta, vellutata, senza un filo di grasso più del necessario, bella da accarezzare».

Un universo macho, che va dalle united steaks di America ai broker londinesi divoratori di roastbeef al sangue, fino al Gran crispy Mcbacon di McDonald's e al tacchino natalizio.

Al ristorante le ordinazioni di menu veg sono solo il 23 per cento, mentre i secondi di carne toccano il 56 per cento e il panel Crest di Ndp Italia, specializzato in ricerche sui consumatori, registra un più 15,7 per cento di pasti in cui si consuma carne.

Ma non si tratta (solo) di ghiottoni insensibili alla salute propria e del pianeta: l'ideale carnivoro conta intellettuali agguerriti. A Jonathan Safran Foer, che nel suo celebrato pamphlet *Se niente importa* si scaglia contro i mangiatori di animali, Scott Gold, autore di *The shameless carnivore. A manifesto for meat lovers*, il carnivoro senza vergogna, risponde: «Caro Jonathan ti ricordo che se oggi sei un essere evoluto, capace di scrivere un libro, lo devi proprio alle proteine animali». Craig Stanford, docente di antropologia all'Università della California del Sud, va oltre, sostenendo

che i concetti cari antenati a necessità di un divisione di un difficile da pr Alexandre Du oltre che scritti dio: «L'uomo, sublime, non per guardare i In un punt il bio. Solo ch rare vita e mo morte di un ca rigorosi comi l'etichetta di tagliato la test gliendo macel il rabbino cert levemente all

Se poi gli tribù vegetari crudiste, i car C'è la fronda con ristoranti signore la pref o argentino, o O magari stag dei macellai di Chicago? E per la signora? Un filletino? Subito».

Ci sono le «illettervie», i nuovi locali specializzati in quel taglio. Saperi planetari? C'è solo l'imbarazzo della scelta tra churcharcherie brasiliane (picanha, il taglio più pregiato) e asaderie argentine (fastose parilladas). O, puntando a nord, assaggi di aloe renna. I molto danarosi si riuniscono nei

informativa su idee di Gherardo d'Aragona e Paolo Parisi, re delle uova. (bar-u.net)

MEATIN NAPOLI
Carne arrostita a vista sui carboni, proveniente da allevamenti irpini. (meatin.it)