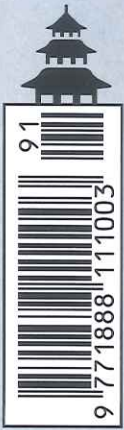
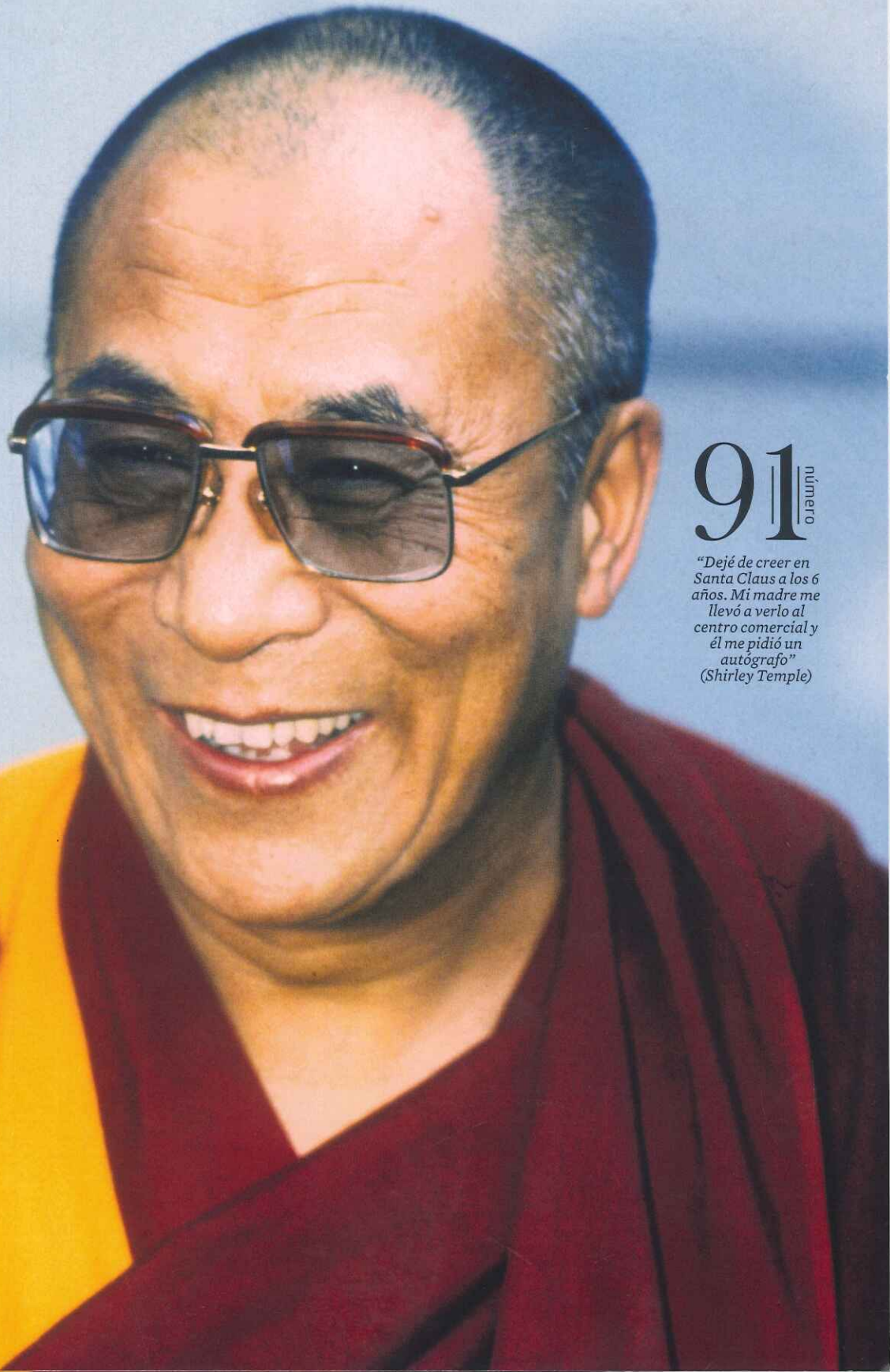


FELIZ NAVIDAD
Esquire

esquire.es

DICIEMBRE 2015 • 3,5€



91 número

"Dejé de creer en Santa Claus a los 6 años. Mi madre me llevó a verlo al centro comercial y él me pidió un autógrafo"
(Shirley Temple)



Las manos de Dario Cecchini son mágicas.

EL MAESTRO DEL CORTE

CHARLAMOS CON EL (PARA MUCHOS) MEJOR CARNICERO DEL MUNDO, DARIO CECCHINI, OCTAVA GENERACIÓN DE UNA FAMILIA QUE VIVE POR Y PARA LA CARNE. POR STEPHANIA CORPI

Donde cualquiera vería desastre, Dario Cecchini ve oportunidades. Su entrada al negocio familiar de la carne hace 40 años se inició con una doble tragedia: la muerte de su padre y la frustración de tener que dejar sus estudios de Veterinaria.

Eran los años 70 en la campiña italiana. Los jóvenes dejaban su pueblo, los supermercados acaparaban el mercado, el campo ya no proveía como antes y el binomio de *contadini e macellaio* (agricultores y car-

niceros) dejaba de existir. “Yo tenía casi 20 años y tenía que pensar en mi hermana pequeña y mi *nonna*. Ni siquiera conocía el trabajo”, cuenta Cecchini.

Tras aceptar su cruz y agarrar al toro por los cuernos, ha logrado poner a Panzano (Italia), un pueblo de mil habitantes, en el mapa de la gastronomía mundial y cumplir su sueño: rescatar un oficio muerto. “Para mí era importante, más que el dinero y el éxito, no dejar morir la inspi-

ración y explicar el mundo de los carniceros”. De paso se ha convertido en, para muchos, el mejor carnicero del mundo.

En esta travesía lo acompaña desde hace 13 años su esposa Kim, una simpática californiana que lleva la correspondencia y relación con los medios y que estuvo al pie del cañón durante el doloroso cáncer de Cecchini en abril de este año.

El 10 de septiembre, este amante de la poesía de Dante Alighieri cumplió 60 años y

los celebró sobre un escenario en Lima, Perú. Al ritmo de *Hells Bells* de AC/DC mostró cómo cortar un cerdo. El público aplaudió la sabiduría de un hombre cuyo oficio es estar siempre cerca de la muerte. “Cualquier pedazo de la vaca, o del cerdo, era una vida y yo lo respeto como una cosa sagrada. Los chefs deben hacer cocinas grandiosas, pero yo soy carnicero. Mi responsabilidad es respetar el sacrificio del animal y usar desde la nariz hasta la cola”. Para él, paradójicamente, ha sido posible encontrar el equilibrio. Si bien no es capaz de curar animales, sí puede proveerles una buena vida y honrarlos con una aprovechada muerte. Cecchini no tiene hijos biológicos y su carnicería, donde trabaja a diario de 6 de la mañana a 10 de la noche, lleva 250 años en su familia.

“Conozco muy buenos carniceros, y en el mundo hay muchos que van a continuar con este trabajo. Pero en este momento la mayor inspiración está en América Latina”. Y se refiere a un joven de 31 años: Renzo Garibaldi que, con la mala fortuna de nacer en un país poco carnívoro como Perú, ha logrado consolidarse como uno de los ‘hijos espirituales’ de Cecchini.

Los cortes de Cecchini son aclamados en todo el mundo. Desde el príncipe Carlos hasta Jack Nicholson han sido fanáticos de este ganado criado en Cataluña. “La primera vez que conocí a un VIP me dije ‘guau’, pero ahora pienso que todas las personas son VIP”. Y con precios entre 15 y 50 €, se asegura de que su carnicería y dos restaurantes sigan siendo accesibles a todos. En su restaurante se come en grandes mesas para compartir. Y dice que “si vienen VIP que vengan, también se les atiende”. ■

