



VICENZA DI GUSTO

A cura di Antonio Di Lorenzo n. 000

Domenica

IL PERSONAGGIO. Quasi uno show a Gambellara per il più celebre macellaio italiano

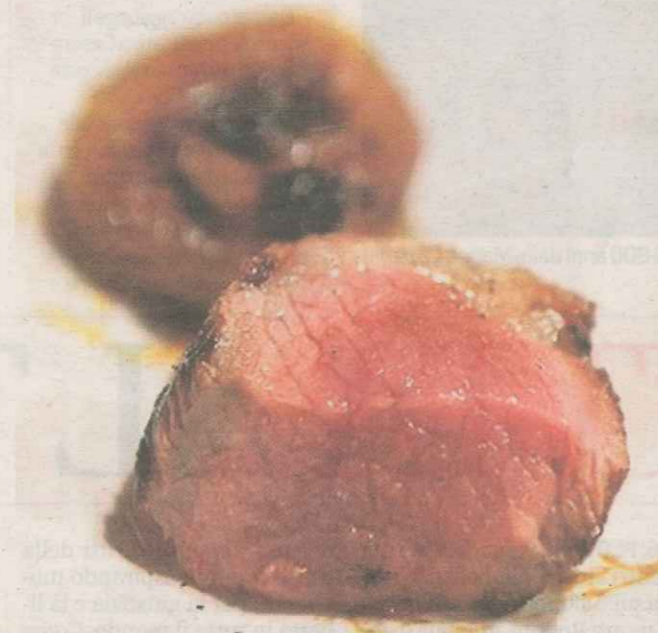
IL RE DELLA GRIGLIA

Dario Cecchini alterna fiorentine e versi di Dante. Presenta il "carpaccio di culo" e la "bistecca panzanese". La sua è una vera celebrazione della "ciccìa", che cucina 5 minuti per lato

Matteo Marcolin

«Guardi che ha sbagliato posto, la nostra è una bottega, una macelleria, non un ristorante stellato». Ha usato queste parole Dario Cecchini l'anno scorso quando un ispettore della guida Michelin s'è presentato nel suo negozio. L'addetto della "Rossa" voleva conoscere di persona l'esuberante macellaio di Panzano in Chianti e capire i segreti della sua arte. «Ma io non ho niente a che fare con gli stellati - precisa Cecchini - Sono amici, li rispetto, con loro discuto e mi confronto ma a me piacciono le trattorie di una volta, dove ci sono padre, madre e figli che si dividono tra cucina e sala, dove puoi assaggiare piatti della tradizione, in modo semplice, condividendo tra commensali il vassoio con il cibo senza formalismi; i piatti devono valorizzare i prodotti, non servono grandi condimenti».

A 59 anni Cecchini e la sua "Officina ambulante della bistecca" girano il mondo (Russia, Giappone, Sudamerica, Stati Uniti) per far scoprire i sapori della *ciccìa*, la carne in toscano. Lui fa assaggiare soprattutto tre tagli: la costata alla fiorentina, la bistecca panzanese e la bistecca fiorentina. Il menu di Gambellara prevedeva: finocchiona e crostini di



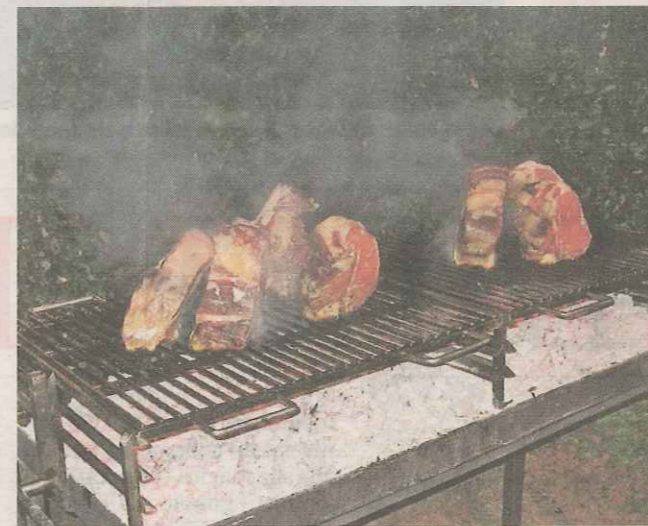
La "bistecca panzanese" un piatto di carne di Dario Cecchini

burro del Chianti; Chianti crudo; carpaccio di culo; costata alla fiorentina; bistecca panzanese; bistecca fiorentina; fagioli all'extravergine Cecchini; torta all'olio.

Dario Cecchini è stato il protagonista del primo degli appuntamenti eno-gustosi, li hanno battezzati così, organizzati dalla Casa vinicola Zonin. Nella foresteria dell'azienda a Gambellara circa 80 invitati hanno assaggiato le carni abbinate ai vini dell'azienda toscana

della famiglia Zonin (Castello d'Albola a Radda in Chianti), firmati da Alessandro Gallo, direttore, e presentati dal sommelier Gabriel Rappo. Tra questi *Le Ellere Chianti Classico* e il *Chianti Classico Riserva*.

Tra aneddoti e piatti, Cecchini è stato la star della serata: «Nei miei ristoranti - spiega - ognuno il vino se lo porta da casa; non è il mio mestiere abbinare il vino alle portate. Anche per questo nella sala prin-



La carne si cucina sulla griglia di Gambellara

cipale tengo un armadio in noce, di cui non ho nemmeno la chiave: gli ospiti più affezionati possono lasciare custodite le loro bottiglie e degustarle quando credono». È una questione di stile, di pensiero ma anche di tasche: «Ho tenuto due lezioni all'università Bocconi sulla convenienza del vino libero nei ristoranti. È una mia convinzione anche se molti ristoratori se la sono presa, perché la vendita del vino rappresenta per loro una notevole

fonte di guadagno».

A fare gli onori di casa alla serata di Gambellara Francesco Zonin, vicepresidente dell'azienda nonché amico di Cecchini, e Franco Zuffellato, responsabile delle relazioni esterne della casa vinicola. «Il segreto per preparare buona carne - illustra Cecchini - oltre che nella materia prima, sta nella cottura: 15 minuti in totale per ogni bistecca, 5 minuti per ognuno dei tre lati, l'osso naturalmente non conta».



Dario Cecchini è il più noto macellaio italiano. Pirotecnico, estroverso, capace di accompagnare la "ciccìa" con versi di Dante, la sua "Officina della bistecca" gira tutto il mondo. Qui è fotografato a Gambellara con due "fiorentine". FOTO MARCOLIN



Francesco Zonin

Il percorso proposto dall'Officina della Bistecca parte però con altri prodotti tipici: «La degustazione inizia con il carpaccio di culo, carne cruda del posteriore dell'animale e con i crostini di burro del Chianti (il lardo): è l'introduzione alla celebrazione della carne alla brace».

Cecchini proviene da una famiglia di macellai da 8 generazioni e ha due ristoranti, definiti da lui stesso «Il paradiso dei carnivori», che impiegano

circa 25 dipendenti. Ogni portata è accompagnata da uno squillo di tromba e con una storia raccontata tra rimandi letterali e filosofici. Cecchini intrattiene, celebra la carne in tutte le sue declinazioni con poesie e aneddoti, usa motti (tra questi "Meglio spendere dal macellaio che dal farmacista" e "Viva la ciccìa"). È conosciuto anche come il macellaio-poeta: conosce a memoria molti canti de «La Divina Commedia» e di altre opere letterarie. La carne che prepara proviene dalla Spagna, dove possiede un allevamento di bestiame.

Nonostante la moda vegetariana il suo successo sembra in ascesa: «Di solito non ci si crede, ma quello del macellaio è un ruolo delicato della catena alimentare. Anche nella nostra professione ci può essere un approccio etico. Pensi che fino a 18 anni non avevo mai mangiato una bistecca. Mi è servito a valorizzare tutte le parti di ogni animale come ad esempio le budella, il naso, la coda, i tendini». I grandi cuochi stellati gli chiedono anche queste parti dell'animale. E lui le produce nel suo negozio. Pardon, nella sua bottega. ●