

Wleesst

VAKBLAD OVER VLEES EN DELICATESSEN | JAARGANG 9 | APRIL 2014 | NR. 2



SEIZOEN



BEREIDING



WORKSHOP



ITALIAANSE SLAGERSLEGENDE DARIO CECCHINI:

'SLAGERS ZIJN INTERESSANT!'

Straal iedere dag uit hoeveel passie je voor je vak hebt en laat je niet gek maken door alle regeltjes en negatieve publiciteit. Wees trots op je slagersvak, iedere dag! De Italiaanse slagerslegende Dario Cecchini is vol van zijn vak en gaf eind maart een theatershow op de Keurslager Demodagen in Leusden.

Dario Cecchini en zijn vrouw Kim zijn al jarenlang bevriend met Yvonne van der Putten, creasoof bij de Keurslager, en haar man Marcel. De Italiaanse slager kwam op uitnodiging van het koppel naar Nederland om een theatershow op te voeren tijdens de Keurslager Demodagen. Cecchini is zelf al veertig jaar slager; de slagertraditie van zijn familie reikt tot maar liefst 250 jaar, acht generaties, geleden. De vakman heeft een eigen slagerij en twee restaurants. Zijn slagerij is te vinden in het Toscaanse Panzano; een dorpje met niet meer dan 1.000 inwoners.

Hoog bezoek

Voor dat hij het podium opgaat, drinkt hij nog even een biertje. Hij vertelt dat Prinses Beatrix zijn zaak meerdere keren heeft bezocht om vlees te kopen. Ook Koningin Máxima is fan van hem; met vijftien Argentijnse vriendinnen kwam ze eens in zijn restaurant eten. Wat kunnen Nederlandse slagers leren van Italiaanse? "Alle slagers kunnen van elkaar leren", zegt Cecchini. "Slagers zijn allemaal één grote familie. Het is belangrijk dat we samen één vormen. De samenleving van tegenwoordig wil snel en makkelijk veel geld verdienen.

Dat gaat ten koste van de kleine ondernemers, waaronder ambachtelijke slagers. We moeten ons vak blijven uitoefenen en de consument laten zien hoe mooi ons vak is."

"Slagers zijn verantwoordelijk voor de meest delicate schakel in de voedselketen", vervolgt hij. "Wij verwerken levende dieren tot voedsel, waarmee we ervoor zorgen dat onze maatschappij te eten heeft. Met die verantwoordelijkheid moeten we goed omgaan. We willen een goede toekomst, met respect voor eten. Het zijn de slagers

heel chaotisch zijn, maar op die manier krijgen onze creatieve gedachten wel alle ruimte! Wij starten met moeilijkheden, maar zoeken altijd naar mogelijkheden."

Van ver

Als voorbeeld noemt de slager het opzetten van zijn restaurant. "Ik had eerst alleen een slagerij, in een klein dorp. Om toch te kunnen groeien, opende ik acht jaar geleden mijn eerste restaurant, waar ik alleen vlees serveer. Het werd zó'n succes, dat ik nog een restaurant opende. Mensen

slagersmes in het vlees. Ondertussen vertelt hij vol passie zijn verhaal; over hoe mooi het slagersvak is en dat 'wij als slagers' de verantwoording hebben alle delen van het vlees een goede bestemming te geven. "We moeten steeds uitleggen dat het goed is wat we doen. Dat we goede, nette en verantwoordelijke slagers zijn. Dat is niet altijd makkelijk, zeker niet als vlees voor de zoveelste keer negatief in het nieuws komt, maar we moeten ons vak met veel vreugde blijven uitoefenen. Brang jouw passie over op je klanten. Mijn klanten komen allemaal bij mij langs om te kijken hoe ik mijn recepten maak. Ik ben ook een interessante slager, véél interessanter dan de supermarkt."

'Slagers zijn één grote familie'

die weten wat vlees is en hoe ze daar mee om moeten gaan, niet de supermarkten. Ik wil slagers inspireren om ze te herinneren aan wie we zijn en wie we zijn geweest."

Italië vormt voor veel Nederlandse slagers een bron van inspiratie. Waar ligt dit aan volgens de Italiaanse vakman? "Italiaanse slagers hebben nog steeds heel veel plezier in hun vak. Nederlanders leven een stuk meer geordend dan Italianen. Wij kunnen

reizen er lange afstanden voor." Klanten van Cecchini kunnen vlees kopen in de slagerij, maar ze kunnen het ook bestellen in het restaurant. Het restaurant heeft ervoor gezorgd dat de slagerij nog beter loopt.

Passie

Met een pistola op de schouder betreft Cecchini het podium, terwijl de slagers in het publiek genieten van een glas rode wijn. Voor de ogen van de bezoekers zet hij het

Op de vraag of hij weet wat nu eigenlijk écht de wens van de consument is, geeft Cecchini geen antwoord. Hij lacht: "Dat is ook niet de vraag waar het om draait. Het gaat erom wat jij wilt als slager, wat doet jouw hart sneller kloppen en wat is het beste dat jij de klant kunt bieden? Dat is mijn ~~aan~~er van leven. Ik laat de klant zien wie ik ben, door middel van mijn producten." ■

Voor meer over de noviteiten op de Keurslager Demodagen, zie www.vleesplus.nl.