A TAVOLA GLI ESPERTI LORENZO RIZZIERI, CON MICHELA E GIOVANNI

Ecco a voi i sommelier della carne

«MI RACCOMANDO, che sia tenera!». E' da sempre la raccomandazione di chi fa la spesa in macelleria ed è indeciso tra i vari tagli di carne. Ma è sufficiente che sia tenera per significare che la carne è di qualità? Decisamente no, ci vuol ben altro. Ne sa qualcosa Lorenzo Rizzieri, titolare dell'omonima macelleria a Focomorto, che assieme alla moglie Michela e al collaboratore Giovanni (**nella foto**) sono gli unici esperti in Regione, e tra i primi quaranta in Italia, con la qualifica di assaggiatori di carne. Per capirci meglio, i "sommelier" della carne.

Tutto facile per uno del mestiere? No, perché ottenere il riconoscimento non significa solo superare i parametri imposti dall'esame, ma impone affinare quotidianamente l'analisi sensoriale, prestando inoltre molta attenzione ai particolari. «All'Eurocarni di Verona — ci dice Lorenzo — facevo dimostrazioni nello stand di macelleria evolutiva e così ho incuriosito i responsabili di un gruppo bresciano nato da poco, l'Istituto italiano di assaggiatori di carne. Così mi sono avvicinato a loro e seguendo alcuni corsi sono entrato a far parte di un gruppo ristretto che si propone però di allargarsi in tutta Italia. Ora siamo specializzati sulla carne rossa di bovino, la prossima tappa saranno le carni bianche». E così, dal mese scorso, dopo aver superato gli esami, la triade di specialisti può andare fiera dei propri sensi. La distinzione è difficile. Bisogna conoscere bene i tagli, guardare attentamente il colore, che deve essere omogeneo (se è più carico probabilmente l'animale è stato allevato all'aperto), le venature di grasso che garantiscono morbidezza e succosità (da non confondere con i legamenti, di colore bianco, con risultati opposti). E poi affidarsi all'olfatto, che può segnalare tante cose: freschezza, frollatura, presenza di ferro, di vegetali, di agenti chimici. Ma come si affina l'olfatto di un esperto? «Andando per stalle — conferma — dove si sente il profumo del fieno, della soia, lo stesso che poi ritroviamo nell'annusare la carne una volta macellata e conservata». Possiamo dire che dietro al banco c'è un amico, dunque? «Sì, senza alcuna presunzione, perché fare bene il proprio lavoro non significa solo servire il cliente, ma rendersi sempre disponibile a offrire la qualità del prodotto, per poter garantire un'alimentazione sana, gustosa, che possa ridare a tutti il piacere di mangiare la carne». Gli assaggiatori di carne saranno presenti in aprile al Vinitaly di Verona, e in maggio al Meat di Modena, prima edizione del salone della macelleria.

Riccardo Comastri