

# VareseNews

## Manzo addio: la mucca pazza modifica i gusti culinari

**Pubblicato:** Martedì 23 Gennaio 2001

C'era una volta la fiorentina. A livello ministeriale non è ancora stata presa alcuna decisione, ma dalle tavole dei varesini la rinomata bistecca con l'osso è ormai sparita. La paura della mucca pazza è incontenibile e a farne le spese è tutto il settore zootecnico dagli allevatori ai macellai e ai ristoratori che fanno della grigliata il proprio vanto.

"Le vendite di carne sono crollate del 50% in tutto il nord della provincia" afferma Eugenio Malfatti, fiduciario dei macellai di Ascom, un'associazione che raduna un'ottantina di esercizi. " Il manzo è in caduta libera e noi ci stiamo attrezzando variando l'offerta." Le macellerie stanno, dunque, modificando il prodotto con l'ingresso in grande stile di polleria e suini. Regge, attualmente, solo il vitello. E la situazione appare senza speranza. "È anche peggio della prima ondata di panico, circa 5 anni fa. Allora la gente boicottò la carne bovina ascoltando la stampa che annunciava l'esistenza di questa malattia. Poi non se ne parlò più e la crisi rientrò."

"Fino a Natale – prosegue Malfatti – le vendite hanno retto, poi è iniziato il crollo."

E se i macellai si attrezzano con polli e maiali, qualcosa di simile sta avvenendo nei ristoranti specializzati nelle grigliate di carne: "Gli avventori che ordinano grigliate sono diminuiti – afferma Samanta Belli, titolare del ristorante Vecchio Forno – le fiorentine le abbiamo proprio tolte dai menù, e così il filetto e il controfiletto. Stiamo modificando le nostre portate puntando soprattutto sul pesce o, se vogliamo rimanere in tema di carne, su maiale, agnello e coniglio. Tutti i clienti, comunque, prima di ordinare si informano, chiedono. La preoccupazione è molta. "

Stessa situazione al ristorante Porto Franco. Anche qui la clientela è in netto calo. Le fiorentine sono state abolite. Per tranquillizzare gli avventori si preparano pietanze a base di maiale, vitello, che ancora dà fiducia, e asino: "Lo spezzatino d'asino sta andando a ruba": Intanto per fine mese è prevista la serrata dei macellai. La categoria si sta mobilitando.

Anche a Varese, gli esercenti stanno pensando a volantini o ad inserzioni pubblicitarie per spiegare la bontà e la sicurezza delle carni che arrivano sui banchi. "Noi abbiamo ormai da tempo la pagella della carne – precisa Malfatti – si tratta di un documento che spiega la provenienza della bestia, il luogo di macellazione e l'alimentazione seguita."

Un certificato di garanzia, dunque, che dovrebbe tranquillizzare. Ma l'incertezza è tanta e la paura anche.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it