

VareseNews

“La carne di qualità c’è, ma bisogna saperla cercare”

Pubblicato: Domenica 31 Ottobre 2010



«Quattro bistecche belle tenere, un po’ altine». Il cliente sa quel che vuole. Soprattutto, sa che qui lo troverà, e di buona qualità. È il segreto di ogni buon macellaio: e qui siamo nella *boutique* della carne scelta. Precisamente da **Gianfranco Piran**. E chi non lo conosce il Piran, qui in centro a Busto Arsizio? “Il” macellaio è lui, sempre presente nelle iniziative dei commercianti del centro, i baffi e il sorriso marchi di fabbrica; e quando l’ultimo giovedì di gennaio, per la ricorrenza della Gioeubia, un angolo di piazza San Giovanni, coi calderoni fumanti della polenta e dei bruscitti, si trasforma in una gustosa caricatura delle dantesche Malebolge, Piran è lì a dirigere le operazioni. Il nostro è il presidente provinciale dei macellai: e domenica 31 ottobre riceve a Varese da Confcommercio Ascom l’onorificenza “maestri del Commercio”, e precisamente **l’Aquila di diamante per i 50 anni di attività**. Cinquanta anni ufficiali: perchè in realtà, su 67 anni da che è a questo mondo, Gianfranco Piran ne ha passati di fatto sessanta fra quarti appesi, fornitori e clienti. Iniziando in pratica da garzone di papà, anch’egli macellaio, ma in origine commerciante di bestiame, giunto a Busto Arsizio nel 1938 da Loreggia, nel Padovano. Nel 1950, l’apertura della macelleria in largo San Giuseppe; nel **1985** Gianfranco avrebbe fatto il grande salto in centro, giusto di fronte alla prepositura di San Giovanni – da una parte si nutre lo spirito, dall’altra lo stomaco. E finchè i due stanno insieme, tutto bene. «La nostra è la più vecchia licenza di macelleria a Busto. Lo stabile dove sto da venticinque anni in origine era uno di quelli creati per i negozi allontanati da via Milano (quando avevano fatto i portici, anni Cinquanta ndr), doveva essere una cosa temporanea, poi si sa, in Italia le cose temporanee diventano stabili...»

Il futuro, anzi, il presente, è già lì che aiuta in negozio, e da tempo: il figlio Nicola. L’altro figlio, Matteo, invece si è laureato e lavora in una notissima società bustocca legata al settore estrattivo: è appena tornato dal Giappone.

Erano tempi molto diversi da oggi quando Gianfranco Piran era un ragazzino volenteroso che aiutava il padre imparando il mestiere. «**Allora fare il macellaio voleva ancora dire andare a prendere le bestie del vicinato nelle stalle**, quasi tutti ce l’avevano accanto alla casa, acquistare il manzo o il vitello, portarlo al macello, abbatterlo, macellarlo e venderlo. Poi le case si sono fatte palazzi, ma io sono rimasto lo stesso. **Non sono un venditore di carne, io faccio il macellaio** – mi scelgo l’animale giusto, perchè lo conosco, so valutarne il valore economico e nutrizionale, so distinguere tagli e tipi di carne, che ce ne sono di diversi, un po’ come per i tessuti. E consiglio il cliente all’acquisto, a seconda di ciò che vuole, del piatto cui vuole arrivare: anche sulla giusta cottura, la ricetta».

In mezzo secolo tanto è cambiato, anche nelle **abitudini di acquisto**. «Una volta la carne che si

comprava, gira e rigira, aveva quattro destinazioni: bollito, che era il più comune e si accompagnava ai risotti, brasato, bruscitti, spezzatino, al più la trippa o il fegato, all'epoca andava anche il risotto con la corata (polmone ndr). Se allora si vendevano, come quantità, tre bolliti ogni fettina, **oggi è l'esatto contrario**. Frutto del progresso e delle maggiori disponibilità di denaro. Intanto le case diventavano palazzi, e le stalle sparivano a vista d'occhio, con i relativi animali. **Ma in cinquant'anni è cambiata anche la carne?** «La grande qualità c'è, ma è poca e va cercata» confida Piran quasi come un segreto. «Bisogna sapere tutto dell'animale, a partire da come è stato allevato. Bisogna conoscere la filiera: nel mio caso **me la faccio io la filiera**, conosco personalmente gli allevatori, ogni settimana o giù di lì li incontro». Insomma, c'è il classico rapporto di fiducia. E dove si trova la carne migliore? «Io scelgo la zona delle valli del **Roero**, dove ci sono ancora allevatori e cascine che lavorano in un certo modo. Certo il mercato, ora è 'basso' e lavorano quasi in perdita». Una scelta che farebbe felice un Carlin Petrini, non a caso di quella zona, e il suo movimento Slow Food.

Ma sulla carne si addensano le perplessità dei consumatori, che spesso comprano la carne al supermercato spesso con una fatalistica alzata di spalle, aspettandosi che dentro ci sia chissà che. «Il consumatore dovrebbe sapere che **la carne non è tutta uguale**. Poi **va rieducato il gusto**, che è stato appiattito. Guardate gli hamburger dei fast food, fatti di scarti di lavorazioni incollati con insaporitori vari». La qualità, si è detto, c'è. Costi? «Ci sono. La nostra carne costa un 20% in più, ma quel di più **lo riguadagni in cottura**, la fettina non ti rimpicciolisce a vista d'occhio in pentola, resta soda e saporita. Del resto, un capo medio ti costa circa 1500 euro, calcoliamo almeno duecento euro di costi fissi di trasporto e macellazione». Poi ci sono i consueti costi legati alla gestione del negozio. Ma dietro tutto, c'è la vocazione al mestiere. Anzi, la passione e l'applicazione. «Sono qui dodici ore al giorno, dalle sei e mezza del mattino alle sette di sera. **Dovessimo stare a contare anche le ore be', allora sarebbe meglio andare... a lavorare**».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it