

Da allevatore a macellaio a chilometro zero

Pubblicato: Giovedì 19 Marzo 2015



Chiudono le macellerie? L'allevatore varesino non si perde d'animo, e decide di diventare un **macellaio a chilometro zero**.

E' questa la decisione della **famiglia Minonzio** che ha aperto a **Bobbiate**, il quartiere di Varese dove sono tutti nati e vissuti, una macelleria "A chilometro zero" dove mette in vendita i prodotti che allevano nella azienda agricola a pochi metri dalla piazza della chiesa, dove il negozio ha aperto a gennaio 2015.

«E' stata una scelta forzata, in particolare dal fatto che quattro macellai che fornivamo in pochi mesi sono chiusi: così, per continuare a vendere non potevamo che metterci in proprio» spiega **Luca Minonzio**, che con il fratello Paolo gestisce il negozio di via Bezzacca. Una scelta che si è rivelata azzeccata, visto che fin da subito il quartiere, e oltre, ha ben accolto il nuovo "spaccio agricolo". Già ora, i clienti non sono solo bobbiatesi: spinti dalla fama della loro carne arrivano anche da più in là.

«Non possiamo proprio lamentarci, le persone hanno cominciato a frequentare il negozio da subito – continua Luca – D'altra parte siamo molto conosciuti. E mio padre per decenni ha venduto la verdura con il camion davanti al cimitero di Casbeno. Ancora ora ci va al sabato».

Proprio per questa caratteristica, lo spaccio non vende solo carne, ma anche frutta e verdura, quasi totalmente di produzione propria. A questo, si aggiungono anche i conigli di una azienda a loro vicina, e i formaggi della azienda agricola Valleluna, a Lissago. Tutti prodotti che arrivano non solo dal varesotto, ma proprio da un raggio di meno di un chilometro. Una garanzia di freschezza notevole: «Chi

viene qui, non può aspettarsi il supermercato però – spiega **Gabriele**, che si può trovare tutto il giorno al lavoro nel negozio, mentre i fratelli Minonzio si alternano nel locale – Noi macelliamo un animale la volta, e questo significa un solo taglio di filetto e un solo taglio di roastbeef finchè non abbiamo venduto tutto. Qui siamo artigianali».

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it