

La Macelleria Magri a Chiuduno L'eccellenza è scelta e tradizione

5 giugno 2015

La presenza della Macelleria Magri Bruno a Chiuduno è segnalata da un'insegna simile a quelle che c'erano cent'anni fa, ma si sbaglierebbe chi pensasse che sia solo una questione di colore, un modo per usare capziosamente il richiamo dei “buoni e bei tempi antichi”. L'olfatto è il primo dei cinque sensi a persuadervi che si tratta di un posto speciale. Se ci permettete il paragone ardito, il profumo di carne che si avverte appena entrati in negozio è come quello del pane appena sfornato. Le pareti, il rivestimento di marmo del banco e quello del banco cassa sono stati recuperati dalla bottega originaria, che il signor Magri, nella sua divisa rossa fiammante, spiega essere stata registrata alla Camera di Commercio nel 1926 dal nonno Luigi, detto Bigì, anche se la famiglia la sapeva lunga già da molto tempo sulle carni e sui metodi di macellazione. Nel Settecento, infatti, i Magri erano conosciuti per essere contrabbandieri di carne. Si sono di certo “regolarizzati”, ma la vocazione è rimasta la stessa. La tradizione, passata di padre in figlio, si trova oggi a dover fare i conti con una realtà competitiva e “sleale”, in cui i ritmi naturali sono volutamente ignorati in nome di una maggiore produttività, a discapito della qualità.

La filosofia della Macelleria Magri. Esiste, tuttavia, una strada diversa, ed è la strada che, dal secolo scorso a questa parte, segue la famiglia Magri. Il titolare, il signor Fabio, ha sviluppato una sorta di [dichiarazione programmatica](#), su cui si fonda ogni aspetto della sua attività: «La passione per il lavoro di macellaio si è tramandata di padre in figlio sino ad oggi, conservando soprattutto l'amore e l'attenzione alla qualità della Carne che offriamo ai nostri clienti. Questo viene garantito da un rapporto costante con i contadini locali da me selezionati in base al criterio di condivisibilità di uno spirito etico-sociale che si fonda sul rispetto dell'Ambiente, delle Risorse e dei Ritmi Naturali».

Produttore, trasformatore e consumatore hanno pari diritti e pari doveri: il produttore locale, cioè il piccolo contadino, alleva gli animali seguendo metodi naturali; il trasformatore, dunque il macellaio, esegue controlli sulle carni per avere la certezza che siano veramente biologiche e sane e si preoccupa, a sua volta, di seguire modalità di lavorazione che mettano al primo posto la qualità del prodotto finito. Infine il consumatore deve informarsi sulla provenienza delle carni, perché, come afferma Magri, «il cliente che sa è il cliente che sa scegliere. La

scelta del consumatore deve essere consapevole, il cliente deve sapere da dove arriva la carne, come è stato allevato l'animale. Perché *de gustibus non disputandum est*, ma la naturalità sì, è discutibilissima».



La Macelleria garantisce la certificazione biologica delle carni non solo attraverso documenti e analisi in laboratorio, ma soprattutto «mettendoci la faccia». Come afferma orgogliosamente Fabio Magri, infatti, «questo è un posto in cui si perde tempo: i clienti si fermano a chiacchierare, s'informano, conoscono i contadini che qualche volta passano in negozio». Alla filosofia del controllo reciproco di poteri che vige tra allevatore, macellaio e cliente, si affianca un codice etico-sociale che tutela il benessere dei dipendenti del negozio. La Macelleria, infatti, rimane chiusa anche di lunedì, non per calcoli economici (ad esempio, tagliare le spese), ma per permettere ai lavoratori di trascorrere più tempo con le rispettive famiglie.

Il consumo di carne non è più soltanto una necessità legata alla sopravvivenza, ma è anche un fattore culturale. Non è un caso che la bottega sia tappezzata da riproduzioni di opere artistiche che, dai meravigliosi graffiti delle caverne di Lascaux fino alle riproduzioni di Andy Warhol, attestano il cambiamento del rapporto dell'uomo nei confronti del cibo e, in particolare, della carne. Essere consapevoli di questo, secondo Magri, significa pretendere che il cibo che si porta in tavola sia il risultato di un lavoro seriamente votato al rispetto dell'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il macello. Per rispetto nei confronti dei suoi clienti e per aiutare i piccoli contadini, Magri ha scelto di mantenere il macello, anche quando la Comunità Europea ha imposto regole molto restrittive. Si è rifiutato di importare carni dall'estero, nonostante ciò avrebbe comportato un notevole risparmio. Il macello, provvisto di certificato CEE, esiste tutt'ora e i bovini vi vengono mattati anche con metodi *halal* e *kosher*. Magri spiega che l'animale «entra prima in una "zona

benessere”, in cui viene fatto bere; prosegue lentamente, per non vedere ciò che accade a quello che lo precede. Sale poi su una sorta di struttura sopraelevata su cui verrà macellato. Gli addetti alla macellazione si danno costantemente il cambio. La presenza di un piccolo ascensore attutisce la caduta dell’animale appena macellato e in questo modo si evitano traumi. Infine si toglie la pelle con l’ausilio di una macchina e senza l’uso delle mani, per evitare di contaminare la carne con germi, e la carne passa nella cella frigorifera».



Le specialità della Macelleria: tradizione e qualità... Tra le carni in vendita in negozio ci sono anche specialità gastronomiche legate alla tradizione, come le creste di gallo, i duroni (stomaco del pollo), le zampe del pollo, le animelle e le cervella. Tra queste particolarità svetta la salsiccia bergamasca, più spessa rispetto alla versione milanese, la quale contiene formaggio grana ricavato esclusivamente dal latte di vacche rosse. Il rispetto dei metodi antichi si rivela anche nella lavorazione dei salami, che sono preparato esclusivamente da ottobre/novembre fino, al più tardi, a febbraio, come si faceva una volta.

I salami, inoltre, non contengono salnitro, ma solo ingredienti naturali. I prosciutti sono scelti di persona da Magri presso le aziende del Marchio di Parma e ogni salume, oltre a riportare il sigillo del Ducato, ha anche il marchio a fuoco della Macelleria, per attestare che il pezzo è stato scelto per la sua qualità. Il sig. Magri ce ne mostra uno di un antico bianco, un maiale *oversize* rispetto ai parametri del Consorzio: l'animale pesava infatti 16 chili, contro il peso standard del Consorzio, fissato tra i 12 e i 14 chili. Il peso superiore dà più tonicità di grasso. Il prosciutto, inoltre, ha una stagionatura di 18-20 mesi: costa di più, ma la carne è più saporita.

... e le eccellenze. Il negozio vende anche delle eccellenze come il *Pata Negra*, prosciutto prelibato che si ricava dal maiale nero iberico, il culatello di zibello di Spigaroli, rinomata azienda agricola di Polesine Parmense, e addirittura l'originale manzo di Kobe giapponese. Il bovino, per essere riconosciuto come "manzo di Kobe", deve rispondere a una serie di requisiti. Innanzitutto, deve appartenere alla razza bovina di Tajima ed essere nato nella Prefettura di Hyogo; il suo allevatore deve far parte della federazione della Prefettura di Hyogo; il bovino deve essere una scottona (femmina di bovino al di sotto dei 16 mesi e che non ha ancora partorito), un manzo o un bue; deve essere macellato nella Prefettura di Hyogo; deve avere un rapporto di marmorizzazione (le venature bianche nella carne, per intenderci) di sesto livello o superiore e, infine, il peso lordo del manzo deve essere di 470 chilogrammi o inferiore.





La biodiversità. Altrettanto eccellenti sono le carni scelte rispettando le biodiversità delle specie italiane, per le quali il sig. Fabio propone [ricette alternative](#), che fanno riscoprire la bontà dei prodotti del bosco. Il posto d'onore è occupato dal maiale nero, una razza molto rara che in Italia è allevata solo sull'Appennino reggioemiliano, in Calabria (nei pressi di Cosenza) e vicino all'Etna. In negozio è in vendita la carne della Mora di Parma, questo il nome del maiale nero emiliano, fornita da [Pedrazzoli](#). I suini si nutrono autonomamente con ghiande e olive e questo fa sì che sviluppino meno grasso.

Tra le altre prelibatezze, ci sono poi le uova e le [galline di Fino Mornasco](#), un allevamento biologico in provincia di Como, il pollo di Bresse, il solo pollo al mondo a beneficiare di una Denominazione di Origine Controllata, e quello di Morozzo. Il negozio vende anche selvaggina, in quanto collabora con la Polizia Provinciale della Guardia Caccia-Forestale che svolge caccia di selezione sul territorio. Proprio pochi giorni fa, ad esempio, sono stati uccisi dalla Polizia due cinghiali. Al momento le carni sono in laboratorio, per essere analizzate; se i referti daranno risultati soddisfacenti, tra poco li vedremo in vendita nella Macelleria Magri.