

LA SPESA CONSAPEVOLE

**GIANCARLO MONTALDO
PAOLO VALENTE**

Con i tempi che corrono, tra venti di guerra e grandi allarmi sociali e ambientali, oggi per i consumatori diventa ancora più importante avere la certezza di spendere bene i propri soldi, magari rinunciando un po' alla quantità per investire in qualità e valore della borsa della spesa.

Sempre di più diventa essenziale rivolgersi a fornitori di fiducia, capaci di interpretare il ruolo di guida nella ricerca dei prodotti autentici di territorio, degli artigiani alimentari più vicini alla nostra tradizione gastronomica, dei prodotti il più possibile a chilometro zero.

Quelli che da tempo stanno dando spazio a piccole produzioni altrimenti destinate a scomparire, impegnati, oltre che a vendere, anche a diffondere cultura dei prodotti e conoscenza dei territori presso consumatori consapevoli, disposti forse a mangiare meno e meglio.

In questo numero, Barolo&Co vi propone un paio di negozi davvero ricchi di prodotti selezionati, uno a Parma, ovvero Alfione Salumeria Da Bruno, l'altro ancora in Emilia, a San Giovanni in Persiceto (BO), ovvero il Centro Carni Persicetano.

ALFIONE SALUMERIA DA BRUNO

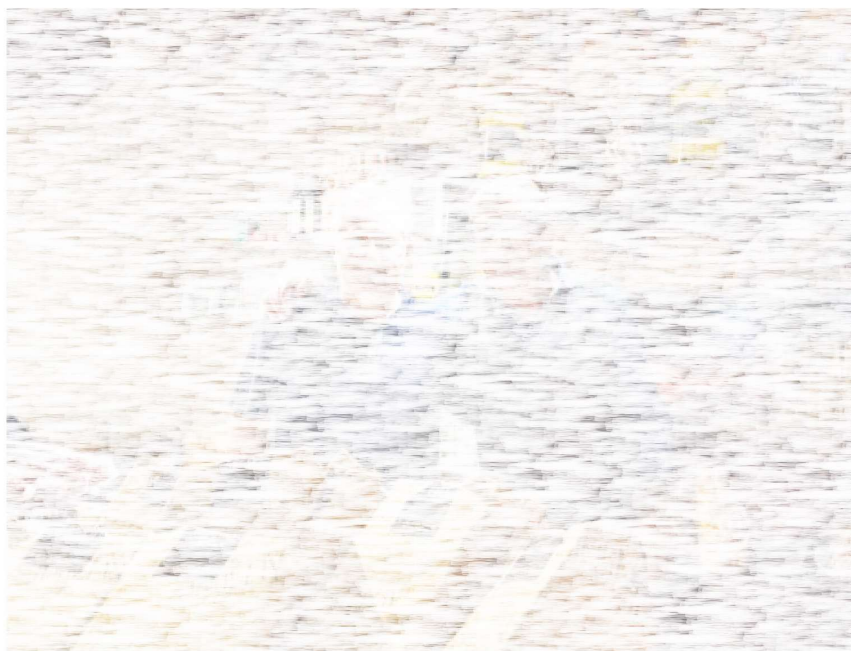
A Parma, la Salumeria "da Bruno" è un'istituzione. L'insegna oggi è dedicata come "Alfione", un nome che ha radici strette con la famiglia di Bruno Alfieri, uomini di una certa stazza che i loro amici hanno in fretta ribattezzato prima in "Alfo" e poi "Alfione". La bottega è aperta dal 1941 ed è approdata nelle esperte mani di Bruno Alfieri nel 1965. È una bottega come quelle di una volta, senza troppi lustri, ma con molta concretezza proprio come chi l'ha creata. La cura per la qualità e la ricerca delle materie prime sono il tratto distintivo.

Oui, l'ingresso in salumeria è una vera e propria esperienza. Lo sguardo è catturato dai salumi e dai salami appesi e proposti, ma è l'olfatto che si inebria di più. Nel locale si rintracciano profumi antichi che riportano alle cantine di stagionatura, dove riposavano e affinavano salumi e formaggi del territorio parmense e anche di altre zone della penisola.

Negli anni, Bruno non è rimasto da solo, così come la Salumeria non è rimasta solamente tale. A Bruno si sono affiancati Elio Gredi e Massimo Alfieri e lo spazio di salumeria si

è trasformato in una vera e propria sala di accoglienza e ristorazione, una sorta di bistrot che mette al centro dell'attenzione i salumi e formaggi selezionati nel negozio, ma non trascura i grandi classici della cucina parmigiana. Un esempio? Nella nostra recente

visita abbiamo provato "dalla bottega" "Il Tagliere di Bruno" per due persone con Prosciutto di Parma, Spalla cotta, Coppa di Parma, Pancetta e Salame di Felino, ma avremmo potuto optare per il Parmigiano 50 mesi con mostarda oppure la Giardiniera o ancora



Alfione Salumeria Da Bruno

Il Prosciutto di Parma di loro selezione, la Culaccia, la Spalla cruda di Pollosone, il Cuiatello di Zibello, la Bresanella di toro e scaglie di Parmigiano o il "Piatto di bruno" ovvero Prosciutto di Parma, Spalla cotta di San Secondo, Pancetta e Salsiccia tipo Felino. Accanto ai salumi, agli insaccati e ai formaggi nelle loro diverse stagionature, Elio e Massimo hanno deciso di proporre alcuni piatti, tra antipasti, primi e secondi, che privilegiano l'antica tradizione parmigiana. I tortelli di erbe e i cappellacci di Spalla cotta con maialone di Parmigiano che abbiamo gustato ne sono la prova concreta.

Affione, ristorante e bottega

Viale Piacenza 7
43126 Parma (Italia)
Tel. 0521 713677
Mail: info@affione.it
In negozio: Elio Gredi e Massimo Affieri
Orari di Apertura della Salumeria:
8,00-14,00 e 17,00-20,00
Orari di Apertura del Bistrot:
12,00-14,00 e 19,30-22,00
Il lunedì (solo a cena): 19,30-22,00
Chiuso la domenica

CENTRO CARNI PERSICETANO

Fondato nel 1980 dal padre degli attuali proprietari, Sergio, Valter e Villiam Prandini, il Centro Carni Persicetano è soprattutto un'azienda familiare che presta estrema attenzione alla qualità dei prodotti che propone ai clienti. Negli anni, la macelleria ha seguito l'andamento del mercato che ha visto decrescere le vendite di carne bovina a favore delle altre razze: suino, pollame e animali da cortile, coniglio, agnello e selvaggina. Tutte le carni sono selezionate accuratamente dai proprietari che cercano piccoli produttori, meglio se in zona, che possano garantire alti standard qualitativi.

Numerose sono le preparazioni pronte, tutte da cuocere, che vengono realizzate nel laboratorio della macelleria. Una particolare attenzione è riservata anche alle materie prime complementari: solo per dare l'idea, il pane per le *panature* viene fatto appositamente

preparare da un forno in due versioni di cui una con grani antichi.

Non manca lo spazio dedicato ai salumi: di produzione propria sono solo le salsicce fresche, mentre tutto il resto arriva dai migliori artigiani della zona, a cominciare dalla mortadella fatta secondo la tradizione e il prosciutto di Parma che affina per sei mesi in barrique precedentemente utilizzate per il vino.

Completano l'offerta una selezione di pasta fresca e secca, prodotti da forno sia salati che dolci, conserve, olio, aceto balsamico tradizionale e un piccolo angolo dedicato ai vini del territorio con qualche divagazione dettata dalla passione e dalle competenze di Sergio. Nel 2021, per completare l'offerta, proprio davanti alla macelleria è stata aperta l'osteria FataFadiga, un locale che ha il sapore della tradizione. Realizzata utilizzando arredi di vecchi negozi, vuole seguire la tipicità locale che prevedeva questi esercizi aperti dal

mattino alla sera: la colazione con piccoli dolcetti, poi lo spuntino di metà mattina, il pranzo e, nel pomeriggio, l'aperitivo e infine la cena. I piatti proposti sono quelli della tradizione emiliana a volte resi solamente più moderni senza stravolgerne il sapore antico. La scelta dei vini è ampia anche per quanto riguarda le proposte al calice tra le quali si trovano vini di grande pregio per consentire a tutti un assaggio raro e di qualità.

Centro Carni Persicetano

Via Crevalcore, 3/3c
40017 San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. +39 051 822437
info@centrocarnipersicetano.it
www.centrocarnipersicetano.it
In negozio: Famiglia Prandini
Aperto da lunedì a sabato al mattino dalle 7,30 alle 12,30 e al pomeriggio (eccetto martedì e giovedì) dalle 15,30 alle 19,00
Chiuso domenica



Centro carni Persicetano