



La novità

Un bicchiere nella vecchia bottega
Da viale Monza a Porta Venezia
l'aperitivo più «pop» è in macelleria

di **Giulia Cimpanelli**
a pagina 19

Metti un bicchiere tra il magatello e il controfiletto

Aperitivo in macelleria, da Nolo a Porta Venezia

Hanno quasi 100 anni ma non li dimostrano. Perché se una volta erano le nonne a fare la spesa nelle botteghe di quartiere, ora sono i nipoti a frequentarle per un aperitivo o un pranzo veloce. Succede alla Macelleria Maggio di viale Monza, nata nel 1920, e alla Pellegrini di Porta Venezia (dal 1949) dove figli e nipoti dei proprietari hanno preso in mano l'attività e l'hanno resa «pop». Gli aperitivi del giovedì sera alla Maggio, nel cuore di NoLo, sono diventati appuntamento fisso per i giovani della zona. «Molti amici venivano in macelleria dopo il lavoro — racconta il titolare Daniele Biassoni — e noi offrivamo un assaggio di quello che era avanzato dalla giornata, così ci è venuta l'idea di "aprire" a tutta la clientela». Oggi agli aperitivi della Maggio passano centinaia di persone che con 15 euro bevono vino e birra gustando tartare, arrostiti, spiedini e ravioli. Ma non bisogna confondere la bottega con un bar: «L'aperitivo resta un'iniziativa saltuaria che organizziamo di tanto in tanto al giovedì e comunichiamo su una pagina Facebook dedicata. Fuori discussione l'idea di aprire un locale, siamo e restiamo una macelleria!».

A proporre un'iniziativa simile è Claudio Pellegrini, terza generazione della Macelleria Pellegrini di via Spallanzani, in Porta Venezia. Claudio ha ideato un format di «macelleria-ristorante»: «Dal 2009 a pranzo offriamo secondi a prezzi convenienti: 10 euro per le tartare, 12 per le tagliate, comprensivi di dolce e caffè». Ogni settimana, dal martedì al sabato, la Pellegrini serve a pranzo oltre 450 persone che, nonostante si mangi in piedi si trasformano in clienti affezionati. Di tanto in tanto, poi, la bottega organizza aperitivi con musica jazz. «Queste iniziative hanno fatto anche aumentare il numero dei clienti tradizionali». Che,



Bottega storica Un giovedì sera alla macelleria Maggio di viale Monza

ai due macellai «illuminati» chiedono anche consigli culinari. «Per questo abbiamo dato il via all'Accademia della carne, una serie di corsi della durata di una sera in cui spieghiamo ai 7/8 partecipanti le peculiarità di ogni taglio, cuciniamo e mangiamo insieme».

Giulia Cimpanelli

