



Alessandra Piubello

Incontri di Carne e di Vino

Anthelme Brillat-Savarin nella sua *Fisiologia del gusto* si riferiva anche a "cibi i quali sono di un sapore e di una squisitezza tale che la sola loro apparizione deve commuovere tutte le facoltà assaggiatrici". Ebbene, l'incontro nella suggestiva location di **Corte Vason Caprini** a Negrar di Verona, fra le carni proposte da due tra i più importanti rappresentanti della macelleria italiana, **Fabrizio Nonis** e **Simone Fracassi**, ha sortito nei presenti quei commenti.

Due parole per presentare i protagonisti della serata, iniziando con il "Re della Chianina". **Simone Fracassi** vende e confeziona solo carni garantite e genuine, delle quali è possibile rintracciare e controllare tutte le fasi della filiera: dal luogo e data di nascita dell'animale, alla macellazione vera e propria, eseguita esclusivamente nel mattatoio di fiducia. Tutto frutto di esperienza antica, che **Simone Fracassi** continua ad arricchire nel rispetto e amore delle tradizioni familiari. La sua macelleria, a Rassina, in provincia di Arezzo, ha una lunga storia (dal 1927). **Fabrizio Nonis**, gioventù tra il Canada e Cinto Caomaggiore, in provincia di Venezia, (dove ha sede la sua macelleria), viene definito come un "pirotecnico gastronomo con l'arte del macellaio". Fa

A Corte Vason Caprini a Negrar di Verona, con i vini di Terre di Leone. Le delizie della carne proposte da due celebri macellai, Simone Fracassi e Fabrizio Nonis.

parte del corpo docenti dell'Università dei Sapori di Perugia, è un giornalista che collabora per le più prestigiose riviste enogastronomiche e programmi televisivi come TG5-Gusto su Canale5, Alice, Marco Polo, Gambero Rosso, SKY, Italia 7 Gold e Rai Uno Mattina. Tiene a sottolineare però che la sua vera "perla" è il format televisivo "Sconfinando", nel quale si occupa anche di turismo e che lo vede spesso impegnato a promuovere proprio le prelibatezze e le bellezze nazionali ed internazionali. Ultimamente ha scritto un libro "Oggi (vi) cucino io" con il ministro **Renato Brunetta** che sta riscuotendo un discreto successo, i cui diritti d'autore andranno devoluti alla

Cooperativa Sociale di Solidarietà **Il Gabbiano Jonathan - Il Pino**.

Ma veniamo alla descrizione del menu della cena del venticinque novembre: abbiamo iniziato con delle variazioni di crudità di **Chianina I.G.P.** di **Simone Fracassi**, ovvero con una **battuta di Chianina al coltello**, una **Malenca di Chianina** e una **Bresaola di Chianina**.

Tutte le portate sono state accompagnate dai vini della **Cantina Terre di Leone**, in particolare questo piatto è stato abbinato al **Dedicatum IGT 2006**, un Rosso veronese IGT dal colore rubino che al naso presentava note complesse e speziate e in bocca una buona tannicità. Un vino dedicato dal titolare **Federico Pellizzari** a suo nonno Leone, ma anche al suo terroir, definito come basaltico e tufaceo, e ai quattordici tipi di uve diverse che compongono il vino.

Abbiamo proseguito la degustazione con i salumi di **Billy Mio**, **Fabrizio Nonis** e **Caprini**: mortadella di asino, salame di asino e coppa di maiale friulano con soppresa di Caprini abbinati al **Valpolicella Classico Superiore 2006**, dalla bella veste rossa rubino, profumata di ciliegia e frutti a bacca rossa, vellutata in bocca. Il terzo piatto ad opera di **Fabrizio Nonis** era composto da **linguale suino**, **cotechino** con **radicchio** e **coscia di maiale friulana** affumicata alla brace con **rafano**. Ad accompagnarlo il **Valpolicella Ripasso 2006** di un intenso rosso rubino, con note fruttate.

Il memorabile **gran pezzo di suino brado grigio del Casentino alle erbe aromatiche** di **Simone Fracassi** ha chiuso le pietanze. Matrimonio riuscito con l'**Amarone 2005**, che si è presentato alla vista con un rosso granato intenso, al naso con sentori intensi e complessi e alla degustazione con dolcezza e speziatura in buon equilibrio. Un vino ricco, morbido e scorrevole al palato che ha incontrato i gusti dei partecipanti. La serata si è conclusa con un bellissimo gesto di solidarietà compiuto da **Fracassi** e **Nonis**. I due amici hanno organizzato un'asta a sostegno di due macellai vicentini che hanno perso tutto durante l'alluvione di novembre, raccogliendo 650 Euro. Una dimostrazione concreta che le persone con un cuore non si dimenticano degli altri nei momenti di difficoltà: un appello sincero che il pubblico presente ha accolto con entusiasmo. ■