

Macelleria Bonelli - Siror (TN)

Category : Trento

Published by [Sararlo](#) on 22/8/2008

MESSAGGIO IN GOOGLE GRUPPI ED EVENTUALE DISCUSSIONE

A noi ci piacciono i Macellai, e non e' un mistero.
Moderni gladiatori alimentari del tempo che fu, quando si diceva Ciccia e ciccia l'era, non come adesso che e' tutto un autoflagellarsi la dieta con "colesteroli no grazie" quasi fossero untori nucleari o batteriologici, dei Bin Laden di coronaria, per dirla alla dr. Kildare.

E non e' neanche nobile afflato artistico alla Alina Reyes, in cerca di Albe Pariette (o tramonte) dietro il set del bancone.

Abbiamo mangiato nel retrobottega (meglio sarebbe dire dietro le quinte) del Cecchini; del mitico Cazza, quando era ancora cerusico carneade. Con Ercole Villa & Aimò nostro, nel Gran Mila'n, ci siamo carburati a Battuta di Fassona & Chianti (doppia razione di entrambi) al ritorno dal mercato, laddove gli umani pucciavano a brioche e cappuccio nella maldestra imitazione di un immortale Nanni Loy.

Ebbene, la tendenza e' quella: alla sempiterna ricerca di relazioni pericolose tra quarti anteriori, nobili budella, frattaglitudini assortite senza troppo sottilizzare se di pollo, capretto o lama tibetani.

La Valle del Primiero, nel Trentino meridionale, e' una sacca di storia. Tralasciando architettura, economia, leggende dolomitiche, svetta per due prodotti che ve la fidelizzeranno al palato: La Tosela (fresco cacio da immolare alla piastra) e La Carne Fumada.

Mentre per la prima ci si puo' beare alla fonte presso il pregevole Caseificio Sociale (www.caseificioprimiero.com), buttando anche l'occhio altrove (ottimo il Malga e il Malga stagionato) senza sfacchinare fino alle Malghe d'alpeggio, la Carne Fumada di Siror la si puo' trovare nella culla, a Siror, appunto, suggestivo borgo dalle case affrescate, e piu' precisamente presso il suo padre putativo, Rolando Bonelli, questo Tex Willer di ciccia e dintorni, titolare della Macelleria di famiglia che ha da poco doppiato le nozze d'oro con costate e garretti ungulati.

Il locale e' piccolo, bisogna un po' cercarlo per le viuzze dove sguazzano i SUV di pianura e si fanno largo gli Apecar dei lavoratori del luogo.

A differenza di altre Macellerie della vallata (comunque di buon livello), il Bonelli si caratterizza per un' offerta centrata essenzialmente sulla materia prima e su alcune elaborazioni della pregiata ditta. Troverete, quindi, poca gastronomia come sono usi (o devono fare) altri suoi colleghi per allettare il villeggiante di passo, ma anche, diciamo, per sopravvivere alla concorrenza della G.D.O. ben presente con forti punti vendita.

C'e' pero', a dire il vero, un'altra caratteristica del Bonelli che, come confermano le nostre (voraci) gole profonde autoctone, rende merito di primato e di eccellenza.

Qui la qualita' della materia prima e' di ottimo livello sempre, che ci sia il turista o meno, la neve come il solleone o i cachi maturi sui pergolati.

L'origine della Carne Fumada deriva dalla ovvia necessita', soprattutto per le difficili economie di montagna di un tempo, di preservare al meglio il prodotto per il maggior tempo possibile.

Le origini si rinvengono sul principio del secolo scorso, a livello familiare.

Rolando "Tex" Bonelli se ne e' fatto garante storico da oltre trent'anni.

In sostanza.

Si piglia la coscia disossata del manzo, se ne estrae il girello che, avvolto in una rete tipo arrosto, viene posto in una vasca a fare sub avvolto in una muta di sale, pepe, alloro, ginepro, rosmarino per 15gg. Poscia viene asciugato, affumicato in forno con segatura di legno di latifoglie e rami di ginepro e dipoi posto nel locale di stagionatura per almeno un mese.

Merito del Bonelli e', tra l'altro, quello di aver esplorato anche nuovi pascoli, pardon, tagli, "fumando" la sua proposta anche con la Nocetta di Vitello ma, soprattutto, con il Cavallo.

A parte la Coda, credo che del Cavallo ci siamo oramai mangiati quasi tutto (mitiche le di lui Cervella e pure l' Ossobuco, ringraziare la Locanda alla Speranza per cio').

Per cui, alla nostra curiosa richiesta, Rolando nostro, con consumata gestualita' sapiente, ci porge l'ultima fetta prima della pesata pro domicilio. "E lo sa che la carne di cavallo e' tutta proteina e niente grassi? Glielo spieghi lei a quelli di citta'". Si vecchio Rolly, la sapevamo, ma te l'abbiamo fatta raccontare lo stesso con labbra beanti e occhio stupito.

La Fumada di Caval e', in sostanza, un' ottima bresaola, e quindi molto duttile alle varie preparazioni: piatto freddo estivo con verdure, ottima farcia di panini tra le vette, etc.etc.

Tra l'altro, questo signore un po' tracagnotto, riservato, di una montanarita' d'altri tempi e' pure finito sui giornali nel 2004.

Si trattava di celebrare il 50° dell'ascensione italiana al K2.

Ebbene, un' importante Istituto di Ricerca, diretto dal noto Antropologo

Alimentare (?) Prof. Sergio Grasso, ha selezionato la Carne Fumada del Bonelli tra gli alimenti che, per le loro caratteristiche orgasmolettiche (buona protezione alle basse temperature, ottimizzazione dell' apporto proteico, dei grassi abbiamo già detto), erano ideali per la spedizione dei 39 eredi di Lacedelli e Compagnoni.
E vai con la fornitura di 20 kg. pro K2.

Comunque, in questi 10mq. di nobile Ciccìa, potete trovare anche altro, e tutto di acquolinità eletta.

Tra gli affettabili si segnala un ottimo Speck cotto alla brace e un invero raro Crudo di Sauris.

Ottimi i Salamini di Cavallo.

Il Salame di Cervo, prodotto in casa, fa lo stesso effetto delle patatine Pai, fetta dopo fetta.

(chissà se Rocco Siffredi si sarebbe prestato a farci da testimonial... affettante, sul salamazzo cervo)

Border Line tra tipicità e gastronomia si possono trovare Crauti e Ossi Fumegai (Fume', in latino).

Ottimo il Pate' di Speck (peccato lo faccia solo 2 volte l'anno, quindi è un po' un Panda da banco).

Imperdibili, ovviamente, le Lucaniche, o salsiccie, che dir si voglia (fume' or not).

A latere del bancone vi è uno spiedo che gira sornione, affacciato alla vetrina, sin dal primo mattino: ecco allora materializzarsi (per voi che avete il retrogusto ancora ebbro di arabica) Stinchi di maiale, Costicine in bella fila: succose, cicciotte, tentatrici assai. Vi viene da sentirvi il dio Vulcano e aprire lo scrigno fumante per papparvi immantinente tutto quanto.

Vi sono anche dei Canederli, sia ai Formaggi che allo Speck.

Non è facile trovare dei buoni Canederli da asporto.

"Tex" Bonelli ci confessa, con l'occhio da padre di famiglia, "li facciamo perché ci piace farli, come se, ogni volta, ce li dovessimo mettere sul nostro piatto".

Siror è un borgo di circa 1200 anime (ancor meno di Romanengo, quindi) e pur se la valle d'intorno e il turismo ampliano il bacino d'utenza, il mercato l'è quel che l'è'.

Ecco allora che, nella metroquadratura mignon della Macelleria Bonelli, potete trovare tutto quello che serve per il desco familiare.

Di ciccìa abbiamo detto e di canederli pure.

Sappiate che potete trovare delle ottime Trote in Carpione (in fondo, il Torrente Cismon scorre 50 passi a valle);

2 caci che valgono la spesa (oltre alla Tosella autoctona): vabbe', il Puzzone della vicina Moena, ma soprattutto un' intrigante Vecia Mastela,

che dicesi essere pregiata vaccinita' del Cadore.

Ah, se guardate in fondo, dietro di voi, sotto gli aromi e i sottoli, c'e' pure il Kit Kat per il vostro micio, tanto perche' non soffra troppo o, peggio, non vi sottragga, ciccia eletta, che sia fumada o meno.

Macelleria Bonelli
Via Asilo
Siror (TN)
0439 - 762233

p.s.

Per chi si ritiene pigro ai fornelli o, comunque, per chi ritiene che vacanza e' vacanza a tutti gli effetti, i prodotti del Bonelli si trovano in un buon Ristorante dei dintorni.

Ristorante Cant't del Gal - Tonadico - 0439 - 62997.

Fa parte del circuito delle Osterie Trentine.

Ha anche qualche camera.

--

questo articolo e` stato inviato via web dal servizio gratuito
<http://www.newsland.it/news> segnala gli abusi ad abuse@newsland.it