

# FABRIZIO NONIS

Per migliorarsi bisogna guardare altrove. Motto vincente del quarantaquattrenne Fabrizio Nonis, canadese di nascita ma italianissimo di origini.

Nato a Toronto non a caso nel mese del Toro, Fabrizio già da bimbo era stato indirizzato dal padre come erede della sua macelleria-bazar. Diplomato come geometra in Italia, con tutto voleva avere a che fare tranne con i righelli. Così all'età di 19 ritornò in Canada con l'obiettivo di specializzarsi in pubbliche relazioni aziendali, formazione futurista per quei tempi.

Per questo il cervello, al ritorno in Italia, girava più veloce, ma le luci della ribalta, purtroppo, erano ancora lontane. Ma ecco, nel '90, la possibilità; rilevare a Caomaggiore l'attività di macelleria a tempo pieno del padre e con questo tutta una serie di classicismi da sfatare in una zona povera di razze autoctone. Furono anni duri ma le idee scorrevano forti, assieme alla sua passione per la gastronomia e i prodotti rari, andando di fiera in fiera, con umiltà e dedizione.

Il compito era demolire le limitazioni del classico macellaio per elevarlo a macellaio-gastronomo, consigliando per ogni taglio il miglior modo di cucinare e il giusto abbinamento con il vino: non solo tagliare ma tagliare sartorialmente con passione, non dirigendosi verso un'unica via, ma spaziando anche in cucina.

Il macellaio deve uscire dalla sua bottega e crescere assieme alle pentole degli chef, migliorandosi.

Avveneristico per quei anni, il 1996, ancor di più in una zona sfortunata di allevamenti di qualità come era il Veneto. Guardare altrove allora: "se la qualità non sa da farsi nei miei luoghi allora mi rifugio nelle razze mitteleuropee", nella vicina Austria, con proposte al consumatore di prodotti carni già pronti da cuocere, con aggiunte di spezie, sali speciali, verdure e formaggi di produttori selezionati e sconfinando in vari gusti di salsicce, e nello splendido Linguale.

La sua geniale innovazione gli aprì molte porte: in primis quella di docente presso l'Università dei Saperi di Perugia e poi quella giornalistica.

Realmente convinto che la macelleria è una conseguenza della vendita, per Nonis più importante del guadagno è l'ospitalità, cucita con la ricerca del massimo per i clienti.

Un cliente deve entrare in una macelleria con la filosofia di imparare, con calma farsi cullare dalle specialità culinarie e culturali del negozio, attendendo senza fretta, magari in compagnia di un sigaro. Ecco l'altra sua grande passione: il Toscano.



## Nonis: quarto anteriore, quarto di nobiltà

Si può fare i macellai a Portogruaro? Si può giocare con l'eccellenze se non si vive in Toscana o a Roma? Per Fabrizio Nonis sì. Solo, si deve fare il doppio della fatica per penetrare la sensibilità dei consumatori.

Nonis si è presentato sul palco di IG con Terry Giacomello, chef dell'Antica Hosteria La Vicinia a Grizzo (Pn).

Per una volta si lasciano da parte le grandi razze bovine, Garronese o Marchigiana, a favore di una sorella meno famosa, la Pezzata rossa. Due tagli sono stati messi in vetrina, il guanciaie e il cappello del prete. Il quarto anteriore è una miniera di leccornie poco sfruttate.

Per avere la carne della Pezzata rossa Nonis ha lavorato di cesello sugli allevatori austriaci. Un lungo corteggiamento per ottenere vitelli biodinamici, allevati allo stato (quasi) brado nella zona che si estende da Klagenfurt a Salisburgo.

Giacomello ha cotto il guanciaie a temperature basse, per mantenere texture e gusto: otto ore a 82°C. Soglia minima per scegliere il collagene della guancia. Il piatto è un incontro di dolce e salato, caldo e freddo. Il colore è stupefacente, il brasato non è grigio come troppo spesso capita. Il sugo è molto saporito, e si sposa con eleganza al gelato al fiordilatte.

Il cappello del prete si è presentato con una texture molto morbida, per via della bassa temperatura di cottura, anche questa sugli 80°. Il sale dolce delle Baleari e il fondo di curry e cipolle hanno aromatizzato perfettamente il tutto. La Pezzata rossa è da segnare sul taccuino.

