

FABRIZIO NONIS

Per migliorarsi bisogna guardare altrove. È il motto vincente del 45enne Fabrizio Nonis, canadese di nascita ma italianissimo di adozione. Nato a Toronto, già da bimbo è designato dal padre erede della sua macelleria-bazar. Diplomato geometra in Italia, con tutto vuole avere a che fare tranne che coi rigelli. Così all'età di 19 torna in Canada per specializzarsi in pubbliche relazioni aziendali.



Al ritorno in Italia il cervello gira veloce ma le luci della ribalta sono ancora lontane. Ma ecco nel 1990 la possibilità di rilevare a Caomaggiore la macelleria a tempo pieno del padre e con questo tutta una serie di luoghi comuni da sfatare in una zona povera di razze autoctone. Sono anni duri ma di idee tenaci, miste a una passione per i prodotti rari coltivata di fiera in fiera, con umiltà e dedizione.

Occorre passare dal ruolo di classico macellaio a quello di macellaio-gastronomo, capace di consigliare per ogni taglio il miglior metodo di cottura e il giusto abbinamento col vino, abile non solo a tagliare ma a tagliare sartorialmente. Insomma, il macellaio deve uscire dalla bottega e crescere accanto alle pentole degli chef.

Purtroppo nel 1996 gli allevamenti di qualità in Veneto sono merce rara. Occorre guardare altrove allora, alle razze mitteleuropee della vicina Austria, con proposte di prodotti già pronti da cuocere, con aggiunte di spezie, sali speciali, verdure e formaggi di produttori selezionati, vari gusti di salsicce e lo splendido Lingual.

La geniale innovazione gli apre diverse porte: in primis quella di docente all'Università dei Saperi di Perugia e poi quella giornalistica. Oggi per Nonis più importante del guadagno è l'ospitalità: un cliente deve entrare in macelleria con la filosofia di imparare, di farsi cullare dalle storie culinarie e culturali del prodotto, attendendo senza fretta, magari in compagnia di un buon sigaro. Ecco l'altra grande passione di Nonis: il Toscano.

Scarello-Nonis la digressione dei senza-olio

Tu sei carne della mia carne: e allora quando sale in cattedra Emanuele Scarello (cui poco dopo andrà il premio Radici future dalle mani di Anna e Andrea Maschio di Bonaventura Maschio) con Fabrizio Nonis due cose vengono in mente. La prima, che sono entrambi ottimi figli d'arte, già cacciatrice di stelle (Michelin) mamma Ivonne per l'udinese, con il nonno casoline il padre macellaio il veneziano. La seconda che, forte della citazione biblica, in Sala Bianca il connubio giunto dal Triveneto non avrebbe che potuto parlarci di grassi animali. Dunque una sorta di digressione, nella mattinata dedicata all'olio, con la maionese che trasmuta senza però mai impazzire, rimane fedele a se stessa, abbandona il percorso consueto uovo-olio, sostituisce le proteine del primo con l'ostrica, i grassi del secondo con quelli ricavati dal guanciale suino, il tutto ad accompagnare un sandwich di triglia, parbleau! Poi, segnatevi: del maiale non si butta via niente, ma invero nemmeno del pollo (che poi nello specifico è un cappone). Il suo petto cotto sottovuoto acquista sapidità senza importazioni da Maldon, ma con la stessa pelle croccante e sbriciolata; ottiene grassezza con l'olio del suo grasso; viene inoltre guarnito, in conclusione, con dadini di gelatina del brodo: dal chicchirichì allo gnam-gnam senza sostanziale soluzione di continuità. Gran finale: il raviolo è di (non "con": proprio "di") filetto di vitello affumicato e tagliato fino fino, che Giovanni Rana se lo sogna, ripieno col suo midollo aromatizzato. "Molto pulito", lo definisce Scarello; in bocca è un'esplosione equilibrata, una sorta di bomba atomica soft, che si vorrebbe non finisse mai, mai, mai.

