IL SEGRETO DELLA CICCIA DEL “MITICO” CECCHINI DI PANZANO



Non siete mai stati a mangiare da Dario Cecchini a Panzano? Non sarà una chiesa, un’abbazia o un monastero ma a suo modo è un luogo di culto verso cui confluiscono veri e propri adepti dal mondo intero. Culto per la vita, l’allegria, la convivialità, ma soprattutto per la buona carne, anzi, la grande carne, condita con un po’ di sanissima letteratura. Sì perché qui tra una bistecca alla fiorentina, una costata, una panzanese e un bicchiere di vino, si declamano interi canti della Divin Commedia a memoria in duelli all’ultimo sangue o all’ultima terzina, a seconda.
Dario Cecchini, il paradiso della ciccia

Ammettiamolo poi, conversare con Dario Cecchini è sempre un piacere, mai scontato, mai banale, d’altronde non si porta avanti un mestiere come il suo da otto generazioni se non si hanno i piedi ben piantati a terra, lucidità, idee chiare e simpatia: *“La nostra è una macelleria che dura da due secoli, sempre qui a Panzano in Chianti, paese piccolissimo, forse non siamo neppure mille, credo 960-980 anime, non di più”.*



Una lunga storia di famiglia

Essere sulla piazza da circa duecento anni significa una gran bella longevità: *“Nei paesini è naturale, ci si passa il mestiere di padre in figlio, si cerca di resistere nei periodi di crisi, e poi mai sottovalutare la passione: nonostante la mia attività sia classificata tra quelle commerciali, la verità è che sono un artigiano che come tutti qui affonda le proprie radici nel Rinascimento, ossia nelle vecchie «botteghe delle arti e de’-mestieri» dove se veniva fuori «un Michelangelo» gli riconoscevano la grandezza, ma gli facevano anche subito notare che la doveva a loro.*



Così mi dicono i vecchi macellai: se sei diventato «Dario Cecchini» è perché t'abbiamo fatto noi. Ed è vero, nonostante viaggi molto, il mio posto è dietro il ceppo del macellaio della Macelleria Cecchini che era stata del babbo, del nonno, del bisnonno e così via. È lì che sono perfettamente collocato.

Tradizione evolutiva

Quindi il valore della tradizione è importante: *"Sì, ma solo se la tradizione è intesa nel suo senso evolutivo. Quando mi chiedono chi sono, rispondo: un macellaio da oltre 200 anni. L'Uomo è come un albero, con le radici ben piantate a terra e la chioma che svetta verso il cielo. È necessario che il pensiero sia assolutamente libero di volare in alto. La tradizione non deve rappresentare la conservazione delle ceneri del passato, ma al contrario il vento che spira sul fuoco nuovo e lo ravviva nel presente verso il futuro".*



Ed è attraverso la tradizione che si diventa il “mitico” Dario Cecchini o c’è altro? *“Sinceramente non lo so. So solo che dobbiamo considerare ogni giorno di vita come un giorno di felicità e di festa cercando di renderlo il più ricco possibile di fermento, d’idee, di cose da fare, offrendo sempre il meglio di se stessi. Noi siamo i figli del Rinascimento, di Lucrezio, del «De rerum natura», dell’Uomo posto al centro dell’universo, dell’idea di spendere la vita per la conoscenza, per la bellezza, per il buon gusto, per le cose nobili. Nei miei due ristoranti si mangia come nei convivi rinascimentali, su lunghi tavoli uniti, da noi la gente s’incontra e, consumando il cibo, nutrimento all’esistenza, vive insieme (cum-vivere).*

Tauromachia contemporanea

Parte della sua filosofia è il profondo rispetto dell’animale. Un po’ come nella tauromachia: “*Certo, per un vero macellaio il rispetto dell’animale viene prima ancora del nutrimento degli umani. L’idea è che l’animale trascorra una buona esistenza, godendo di ottimo cibo e di relax come si vuole per noi, e che la sua morte avvenga in modo altrettanto dignitoso, come si vorrebbe per noi. Inoltre è fondamentale che il corpo sia usato nella sua interezza, dal naso alla coda, con grande responsabilità.*



Senza contare che tutti questi principi garantiscono anche una qualità della carne estremamente superiore a quella che si può ottenere dagli allevamenti industriali, le gabbie di contenimento e cose simili. Nessun conflitto con l'industria, ma è chiaro che io ho scelto la qualità in tutti i sensi, anche se nei miei ristoranti si possono trovare menù da 10-15-20 €, abbordabili da chiunque.

Cari vegetariani...

Un veloce messaggio da Dario Cecchini ai vegetariani? *"Massimo riguardo, tant'è che propongo quattro menù vegetariani. Per la verità il conflitto tra carnivori e vegetariani lo trovo di una banalità e di una stupidità sconcertanti. Ognuno di noi è tenuto a rispettare il pensiero e la libertà altrui. Infatti vengono molti vegetariani in macelleria a comprare formaggi del fattore di Panzano o le nostre verdure. Senza contare che la cultura contadina un tempo era quasi vegetariana, la carne veniva servita giusto nei giorni di festa.*



Carne *española*

Il manzo e il maiale della Macelleria Cecchini sono allevati in Catalogna – ma ci sono anche i bovini provenienti dalla Fattoria di Fontodi a Panzano – e non appartengono a razze particolari. Qual è il segreto d'una carne tanto deliziosa da essere ritenuta da alcuni la migliore del mondo? *"Per prima cosa io non sono razzista, né verso gli umani né verso gli animali. Non credo che la razza sia indice di qualità, tutto dipende semmai dal tipo di vita che si conduce. Nello stesso modo non ha alcun senso la divisione per nazioni: in Catalogna esiste una famiglia di allevatori con cui mi trovo benissimo da vent'anni, perché dovrei cambiare?*



La bandiera italiana non m'interessa, io dico sempre: Illy fa il miglior caffè del mondo, ma a Trieste non c'è una pianta di caffè. L'importante è l'artigiano che va a contrapporsi all'industria. La mia idea, quando ho iniziato a lavorare, era diventare un buon macellaio, lo faccio ormai da 41 anni e sono convinto che se m'impegno parecchio nel futuro un buon macellaio lo divento davvero...". Non male questa, no?

Solociccia

E a tavola da Dario Cecchini cosa si mangia? Com'è organizzato il tutto? Cos'è "Solociccia", ad esempio?
"Un tempo nella mia piccola famiglia di macellai si mangiava tutto quello che avanzava nel banco. Da bambino ero convinto che i polli avessero 10 colli, 10 teste e 40 zampe perché un pollo intero non lo vedevo mai. E così il manzo, tanto che ho gustato la mia prima bistecca a 18 anni. Ma i cosiddetti «tagli poveri» sono buonissimi. Ecco,"Solociccia" è la riproposizione della vecchia cucina del macellaio dove si mangia tutto, dal naso alla coda, in convivio".



Officina della bistecca & Co.

E “Officina della bistecca“? *“È il convivio della griglia a fuoco continuo, il piatto più rappresentativo della nostra gastronomia, finché uno ha fame può mangiare senza sosta bistecca alla fiorentina, panzanese e costata”*. A pranzo invece c’è il “Dario DOC“. E “Macellaio per un giorno“, di cosa si tratta? *“Cerchiamo di offrire a modo nostro un’ispirazione per la diritta via: facendo vestire per qualche ora ai clienti il grembiule del macellaio, insegniamo loro a non sprecare niente dell’animale, della sua ciccia, e in questo intendiamo simboleggiare un’etica più ampia, quella di non buttare mai via affetti, giorni, o non sprecare se stessi perdendosi dietro a cose senza valore.”*



Vino libero

È vero che al ristorante possiamo portare il nostro vino? *“Il vino è libero. Siamo nel cuore del Chianti Classico però io sono un macellaio, il vino mi piace, certo, ma non mi appartiene: molto meglio portarselo. E poi l’idea funziona bene, la gente è strafelice, arriva con la propria bottiglia, la beve da noi, fa tutto parte d’un’unica esperienza.*

E Dante?



Chiudiamo con Dante: *“Dante è l’anima della Toscana, chi non lo conosce non può capire la nostra regione. Dante è la poesia, la passione, e anche la «superbia» di imparare interi canti della Divina Commedia a memoria giocando a recitarli in trattoria a due, tre voci, continuando dove l’altro si è interrotto. Dante è una medicina per l’anima e a volte anche una magnifica ossessione.*

Ogni altra parola è superflua.

Iscriviti alla nostra newsletter

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople