

## MACELLERIA SODERI: I PIACERI DELLA CARNE



A Firenze, in San Lorenzo, all'11 rosso della Piazza del Mercato Centrale, c'è la storica Macelleria Soderi che da oltre 200 anni offre solo carne di prima scelta. Noi ce la facciamo raccontare dalla viva voce del dottor Alessandro Soderi, titolare dell'attività.

Macelleria Soderi: i piaceri della carne

**A**lessandro Soderi, ci racconti un po' di storia della tua famiglia:

*"La mia famiglia è originaria dell'Impruneta. In paese c'è una Piazzetta Soderi, e nel territorio del comune una Villa La Soderi. La famiglia è divisa in due rami, di cui uno residente al Galluzzo da cui discende mio nonno che ha aperto la prima Macelleria Soderi.*



Siamo beccai dal '700, anche se la tradizione orale vuole che noi fossimo già beccai in Firenze dal '500. Nella seconda cacciata dei beccai dal Ponte Vecchio, nel XVI secolo, pare in effetti ci fosse un Soderi. È chiaro che mi scorre la ciccia nelle vene”.

Sei laureato, giusto?

“Sì, sono laureato in Economia, con tesi di laurea in Marketing della moda”.

Quando è nata la passione per l'azienda di famiglia?

“Già a 8 anni, in estate, venivo qui dal babbo e dal nonno, e a 14 anni viaggiavo col mio “Betino” a 3 marce coi cassoni davanti e dietro per portare la carne. Facevo il garzone. Se non si capiscono i problemi alla base d'un'azienda, non si capisce l'azienda. Ma la mia vera avventura è cominciata nell'agosto del 2007, dopo la laurea, dapprima in un ditta esterna. Ho fatto vari lavori duri, anche a Treviso, con viaggi molto faticosi. Un'esperienza istruttiva.”



Non siete mai stati allevatori:

*“No, però io nel tempo ho fatto scelte diverse. Sono voluto andare a vedere cosa succedeva nelle stalle, finché un paio d’anni fa è partito un progetto con un macellatore di Badia di Polesine, nel Veneto: abbiamo acquistato, in partnership, degli spazi all’interno d’una stalla al confine tra l’Ungheria e la Croazia per fare un allevamento diverso, seguendo un disciplinare di alimentazione per gli animali in cui prevalesse il loro benessere.*

*I nostri due box sono separati dagli altri. I bovini - manzi e scottone - fanno ancora il mezzo brado e il finissaggio in stalla per gli ultimi 8-10 mesi. La loro alimentazione non è forzata, tutta a farine non OGM. Nei nostri box ci sono sei animali invece che i dieci degli altri, e lo spazio vitale è molto maggiore. Il senso di questa filosofia è che se l’animale sta bene anche la qualità della carne migliora, tanto che le lombate che ne ricaviamo, essendo in tutto dodici esemplari, arrivano qui già vendute.*



Qua, nel Macelleria Soderi a San Lorenzo, c'è un banco per la carne rossa e uno per quella bianca. Poi c'è la parte delle celle, nuove di zecca, esterne al mercato, dove avviene lo stoccaggio, la frollatura e la lavorazione. Che tipo di carne acquisti e lavori?

*“Qui alla Macelleria Soderi spaziamo. Abbiamo la predilezione per le femmine, le scottone, data la gentilezza del sapore della carne. In generale, il sesso, la razza e il tipo di grasso riflettono un rapporto oggettivo numerico di qualità, poi ci sono gli indici variabili, il gusto, la sua percezione, la tenerezza della carne, tutti dati soggettivi, personali. Noi lavoriamo carni che vengono dalla Croazia, dalla Slovenia, dalla Lituania, dalla Francia e ovviamente dell'Italia.*

*I bovini francesi, non appena svezzati, vengono portati nel nostro paese. Noi non pratichiamo l'allevamento intensivo, è una scelta precisa a cui ci atteniamo rigorosamente: il rispetto per qualsiasi essere vivente è fondamentale.”*



Parliamo di razze:

*“Noi trattiamo razze incrociate, simmenthal e limousine, simmenthal e charolaise, a volte angus. Preferiamo le razze incrociate per la qualità più ampia del prodotto, garantita da una maggior quantità di grasso. Anche la resa ne beneficia: più grasso c'è, più acqua è trattenuta, e in fase di frollatura il calo fisiologico è minore. Comunque lavoriamo anche razze italiane come la marchigiana e la chianina IGP.”*

Che tipo di clientela hai?

*“I clienti della Macelleria Soderi sono all'80%, ristoratori. La mia sfida attuale è spostarmi dalla classica lombata “Francia-Italia” che piace a tutti per il suo sapore neutro - salvo però doverla condire con olio EVO, rosmarino eccetera, altrimenti sa di poco - a una carne più gustosa.*



*Questo è il mio punto d'arrivo. Il ristorante dovrebbe selezionare un tipo di carne, magari con una frollatura particolare, per rendere originale, personalizzato, il proprio prodotto, e indurre il cliente a tornare per ritrovare quello specifico prodotto."*

La frollatura, quanto è importante? E ancora: cambia in base al tipo di animale?

*"È importante. Ci sono mode come il dry aging che è una tecnica di lunga frollatura della carne in osso a temperatura controllata: si arriva anche a 60 giorni. Per me è eccessivo. Io suggerisco una frollatura che per i maschi vada al massimo a 20 giorni, e per le femmine da una settimana in poi."*

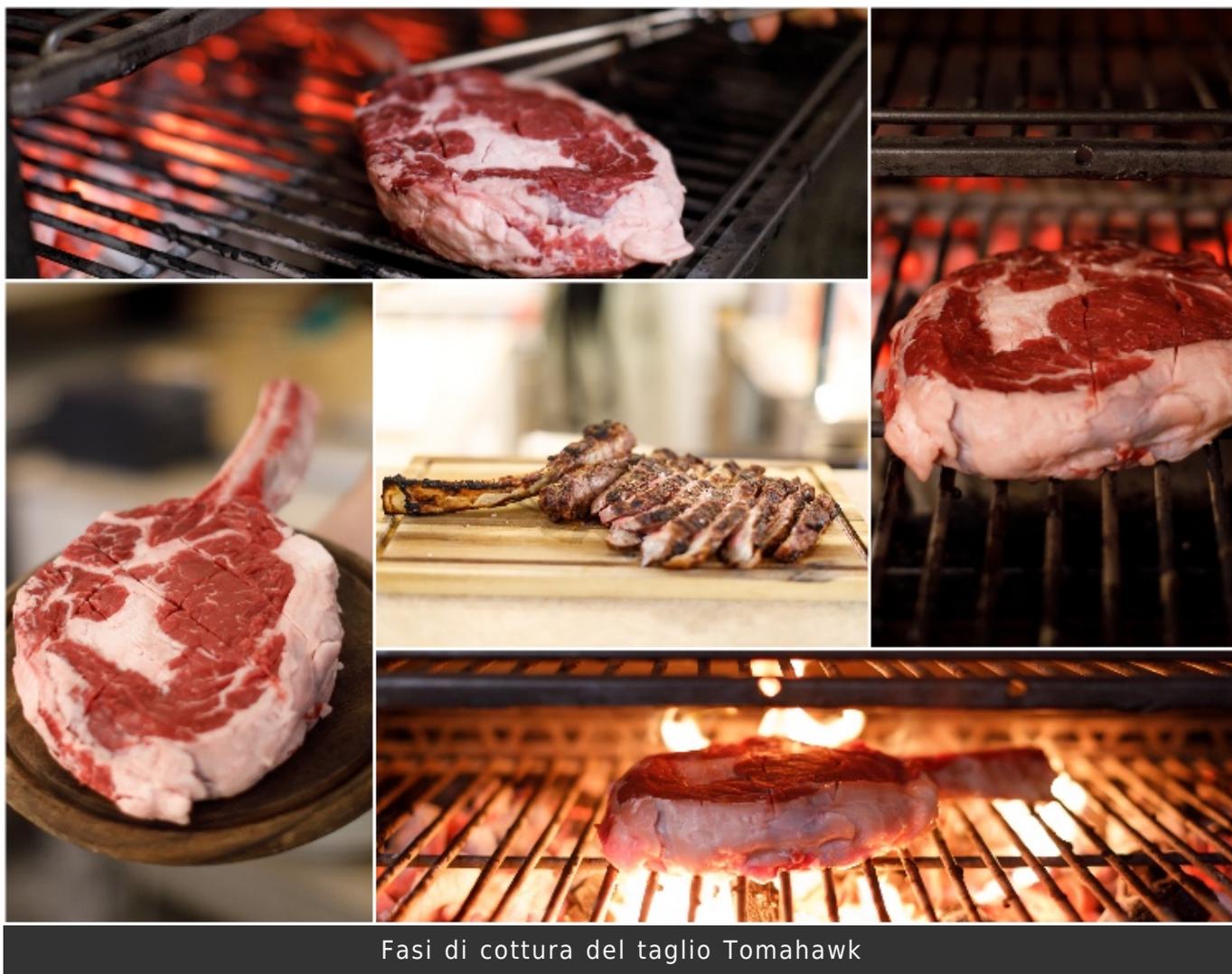


Come mai c'è differenza tra carne femminile e maschile?

*“La femmina ha più grasso che si permea nella struttura muscolare e questo ingentilisce la carne. Si chiama «marezzatura» l’infiltrazione di grasso nel muscolo. Il grasso trattiene maggiormente i liquidi e gli dona sapore e tenerezza per una qualità finale del prodotto superiore a quella del maschio. Poi dipende, ovviamente, dall’esemplare. C’è anche una ragione storica che spiega la differenza. La scottona stava nella stalla, procreava e allattava i figli. Il toro tirava l’aratro nei campi. I suoi muscoli erano asciutti, magri.”*

Ci sveli i segreti della bistecca alla fiorentina?

*“La bistecca alla fiorentina ha un taglio che appartiene a Firenze, ma non è dei fiorentini. Il termine bistecca deriva dall’inglese “beef steak”, ossia una stecca di carne. Essere «alla fiorentina» non dipende né da come la si taglia né da come la si cuoce, è l’insieme delle due cose. La «fiorentina» ha un’altezza specifica di taglio, tra i 3,5 e i 4 centimetri, e deve essere cotta in un modo particolare: né sale né olio né pepe, buttata sulla brace da un lato, e quando suda sangue, senza bucarla, si gira, poi quando suda sangue dall’altra parte, allora è cotta.*



Fasi di cottura del taglio Tomahawk

*Si aspetta che sudi sangue perché il calore, spingendo i succhi dalla parte opposta, significa che è arrivato al centro e che cuoce dentro, fino ad arrivare a essere rosa cotto.”*

Parliamo del Tomahawk , questa bistecca gigantesca la cui forma ricorda la famosa ascia di guerra dei nativi americani e che a poco a poco sembra sedurre sempre più gente:  
*“Il Tomahawk è un taglio che viene originariamente dall’Australia e che da lì si è mosso per tutti i paesi anglosassoni fino ad arrivare in Europa, prima in Francia, quindi anche in Italia. Io l’ho conosciuto in fiera. Si tratta di una lavorazione particolare della costata di scottona o di manzo alla quale viene lasciato un lungo osso che interessa anche la parte della pancia, senza la colonna vertebrale, per cui si ottiene un medaglione di carne attaccato a un osso di grosso effetto.*



*Si può arrivare anche a 1/1,3 kg. Qui alla Macelleria Soderi lavoriamo una razza podolica polacca, ancora allevata alla vecchia maniera, biada e acqua, con una marezzatura bella e importante che cotta alla brace, media al sangue, ha davvero un sapore straordinario, dato che il grasso, sciogliendosi, permea tutta la carne intorno. Grasso che, ricordiamolo, se mangiato con moderazione fa bene, altrimenti, come tutti gli eccessi, fa male."*

Altri tagli importanti? Oggi abbiamo visto delle bellissime arista steccate:

*"Abbiamo ancora un artigiano vecchio stile. La bottega storica della Macelleria Soderi in San Lorenzo per me deve rimanere. La preparazione del pronto a cuocere - molti ristoranti ci chiedono la carne già porzionata - è tradizionale. Noi però ci inseriamo dei gusti moderni. Facciamo l'arista pecorino e pere, o prugne e albicocche, o coi carciofi, o con le olive, facciamo il coniglio ripieno al tartufo, stagionalmente facciamo dei preparati a base di zucca, cercando di proporre qualcosa di non scontato."*



Le Ariste stecate della Macelleria Soderi

Dimmi un po' del pollo che fa sempre più paura alla gente:

*"In Italia il regolamento è zoppo, e una gran quantità di polli sono allevati a batteria, 24 ore su 24, con alimentazione continua, data la non grande scaltrezza dell'animale in questione.*

*Noi come Macelleria Soderi ci sentiamo di proporre un pollo ruspante allevato a terra che non abbia mangiato alimenti OGM, piuttosto che il più conosciuto pollo di allevamento intensivo".*

Mentre per quanto riguarda il coniglio?

*"Abbiamo un'azienda del Mugello che pela i conigli a mano, senza l'uso di acqua, alla vecchia maniera. Stessa cosa con i piccioni. Moglie e marito. Sono fantastici."*







Perché il piccione è così importante anche, e soprattutto, per gli chef stellati?

*“È un animale molto particolare. Innanzitutto ha carne rossa quando dovrebbe averla bianca. È molto saporita, somiglia al fegato anche se è più gentile. È difficilissima da lavorare in modo intelligente. Basta cuocerla un minuto in più che diventa durissima. Ci vuole grande maestria.”*

La vostra cacciagione:

*“È cacciata nelle riserve toscane del [Chianti](#). La Macelleria Soderi ha l'esclusiva su Firenze sia come salumi che come fresco. È a km zero. Ogni lotto riporta il luogo dell'abbattimento. C'è un grande ritorno della selvaggina ungulata e da piuma come il cinghiale, il daino, la pernice, il tordo e molti altri, prodotti di estrema qualità e assolutamente naturali.”*

Dalla vecchia tradizione dei beccai a oggi: cosa è cambiato?

*“La capacità di trattare con arte questo prodotto di uso quotidiano è la stessa da mille anni. Noi ci tramandiamo la tradizione orale e pratica di padre in figlio, senza poter sbagliare mai.”*



*La tradizione ci ha portati dal beccaio al macellaro, all'università della macelleria nel '700, ricordando che non siamo solo mestieranti ma anche uomini di cultura. Questo è ciò che non è cambiato. Mentre sono cambiate, per fortuna, tutte le normative relative all'igiene - anche se forse siamo arrivati all'estremo opposto -, oltre alla tracciabilità e alla rintracciabilità”.*

Mi parli del progetto che riguarda la nuova location dell'azienda di famiglia?

*“Il nuovo progetto della Macelleria Soderi prevede una struttura dinamica che consenta sia la fase di frollatura che di lavorazione per la ristorazione, oltre al il cash and carry. È un passo che ci viene richiesto dalla mole di lavoro che abbiamo. Gli spazi non sono più sufficienti. Vorrei dare al cliente la possibilità di scegliere tra vari tipi di frollatura, in varie tempistiche, dai 20 ai 45 giorni. Una struttura moderna, con degli uffici. Al piano superiore faremo un punto-cottura in cui far provare ai nostri clienti le novità che scopriamo in giro per il mondo, perché è necessario stare al passo con ciò che succede oltre il nostro orticello.”*



E con questo messaggio, neppure tanto subliminale, chiudiamo l'intervista con Alessandro Soderi della Macelleria Soderi e gli facciamo le nostre congratulazioni per il presente, e i nostri migliori in bocca al lupo per tutti i progetti.

Macelleria Soderi - Piazza del Mercato Centrale, 1 Firenze - Tel. +39 055 2398496  
Orari: dal lunedì al sabato dalle ore 07.00 alle ore 14.00

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com © Copyright





In collaborazione con Macelleria Soderi  
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

