

# Immagini



*Costate alla griglia da mangiare al ristorante bresciano Carne & Spirito. Cifra stilistica del locale è la carne naturalmente, soprattutto quella esotica. Dal Black Angus al Kobe ma anche dal loro incrocio: il manzo australiano da cui si ottiene quel taglio rarissimo che è la bistecca Tomahawk, tra le più saporite che si possano gustare. Il servizio è a pag. XXX.*



Carne & Spirito, divagazioni sul tema

# Sentire sfrigolare un'eco lontana

*Un tempo ristorante Noce, il locale ha aperto i battenti dal gennaio 2012 e si è consacrato alla carne. E con la nuova onomastica Paride Pedroni ha svoltato verso i tagli esotici: Tomahawk Ribeye, di origine australiana, Black Angus, Kobe, oltre a filetto di Fassona, tagliata e tartare di manzo, controfiletto di cavallo, carpaccio di petto d'anatra, culatello, jamón iberico*

di Fabio Butturi

**N**on è il gusto per l'esotico che richiama i carnivori alla corte di Paride Pedroni, cognome d'arte nel club dei ristoratori (basti pensare al folcloristico Italo dell'Osteria di Rubbiara, vicino a Modena). Non è il gusto per l'estero-filia ma il gusto in sé, inteso come gratificazione del palato, missione di cui si sente doverosamente investito chiunque paghi per sedersi su una tavola imbandita. E nei tagli dalle pronunce forestiere e remote Pedroni ha trovato la cifra stilistica del suo ristorante, *Carne & Spirito*, in via dei Gelsi, nel versante sud di Brescia. Insegna che è un manifesto del sapore e frantuma il recinto della tradizione, mai rinnegata ma superata dalla sperimentazione e dalla ricerca di carni di provenienza estera. Le allusioni alle origini longobarde persistono nella cotoletta, pardon, costoletta, alla milanese, battuta a regola d'arte, presentata con il "manico" e doppia impanatura.

Per il resto, come anticipato, il piatto forte del locale è la natura esotica di alcuni tagli bovini e suini che, talvolta solo su ordinazione, proiettano mandibole e palato verso lidi lontani. O lontanissimi, come l'Australia, continente di lingua e diritto anglosassoni a ridosso di Indonesia e Indocina, popolata da legioni di fiere tanto feroci quanto



*Pedroni e il Black Angus americano.*



*Black Angus Premium.*

autoctone e di altri animali destinati alla macellazione, come lo struzzo (di importazione africana), le cui carni fanno capolino ormai anche negli *hard discount*, e il canguro, che viene esibito dalla GDO e da qualche audace ristorante italiano.

Ma qui, in via dei Gelsi, l'esotico si declina solo nelle forme suine e bovine; la parola chiave che infatti rimanda alla terra dei canguri è il *Tomahawk Ribeye*, conosciuto nelle isole dell'Oceania anche come filetto scozzese nella versione senz'osso, mentre la bistecca con l'osso impressiona per la presenza di questa vistosa "maniglia" (il nome Tomahawk indica in origine un'ascia utilizzata dai nativi americani). E Pedroni si è assicurato quella che in Italia costituisce una primizia, 80 kg mensili di costato (*rib*, in inglese) di manzo che sarà difficile scovare altrove, di prassi macellato e lavorato 24 ore prima dello stoccaggio in nave.

A meno di non imbarcarsi per Sidney o per gli Stati Uniti, dove gode di un entusiastico indice di

gradimento e ha ereditato il nome. Questa sezione bassa della costata, una *entrecôte*, per intenderci, decisamente più lunga della fiorentina alla quale siamo abituati noi ed estremamente saporita, viene servita in porzioni generose, oscillanti tra 1,1 e 1,6 kg.

Nei locali di Carne & Spirito si materializza pure il Black Angus, direttamente da Aberdeen, razza che da lì è poi emigrata verso gli USA, dove ha attecchito e si è ripopolata in Kansas, Oklahoma e nelle sterminate praterie viste in mille film e serial. Dal porto scozzese s'imbarcano i bovini dalle carni impregnate di salmastro, cucinate dai cuochi solo nella qualità *premium*, che riscontra la migliore marezzatura, che nobilita cioè la masticazione e quanto ne segue grazie alle infiltrazioni di grasso. Del resto si fa riferimento a capi di bestiame che quindici giorni prima della macellazione vengono alimentati solamente con mais delle qualità più nutrienti.

Contaminazioni benefiche di grasso che valorizzano anche i *cube roll* che col Black Angus vengono

realizzati. Sono delle specie di medaglioni, filetto morbidissimo dal sapore particolarmente "burroso", selezionati dalle mezzene di importazione scozzese, mentre dai bovini nordamericani si selezionano tagli alla fiorentina che costituiscono i piatti in assoluto più pregiati di Carne & Spirito, anche quando è ora di saldare il conto.

Altro quadrupede dall'accento incomprensibile è il manzo di razza Kobe, che in madrepatria, il Giappone, viene massaggiato con crine di cavallo e alimentato con lievito di birra. Sbarcato in Australia, Nuova Zelanda e USA, è allevato in forma sperimentale anche nelle Marche, sotto la supervisione dell'Università di Bologna.

Per attingere al menu senza pensare troppo al conto ci sono i prodotti nazionali, come la Fassona piemontese, che risponde all'appello in forma di filetto, mentre basta spostarsi di poco, valicando le Alpi, per la *bourguignonne*, piatto francofono come la Limosina che fornisce le carni, comprate in una macelleria specializzata.



*La bourguignonne.*

Completano la sezione griglia l'immane tagliata di manzo e il controfiletto di cavallo.

Spulciando tra le voci della lista la carne fa capolino anche tra gli antipasti, con *tartare* di manzo, carpaccio di petto d'anatra e gli affettati, tagliere misto e due eccellenze che vengono invece servite a parte: il culatello, comprato direttamente a Zibello, possibilmente non troppo magro, secondo i gusti del padrone di casa, e il *pata negra* stagionato trentasei mesi, da quel di Salamanca, in compagnia di alcuni tagli di *Bellota* da proporre agli appetiti ultra-esigenti, che completa il *parterre de roi* di origine straniera. Tra i primi il ragù di salsiccia viene accompagnato a maltagliati verdi

e finocchietto mentre tra i secondi non citati compare il maialino di cinta senese. Per inciso, se non vi va di selezionare dalla carta, avete tre possibilità: menu *bourguignonne*, menu fiorentina e, per quelle uscite a due impregnate di complicità, il menu afrodisiaco, dove il controfiletto di Black Angus rappresenta il piatto forte.

Prima di concludere, una giustificazione per il pesce che "spunta" dalla carta: salmone marinato come *entrée*, i moscardini di Mazara del Vallo con i bigoli freschi e i gamberi rossi con i broccoli, oltre al filetto di branzino arrostito, residui del passato recente. Per capire bisogna fare un salto indietro, al 1987, quando aprì le porte il ristorante Noce, con

annessa locanda, genitore di Carne & Spirito, che ha invece festeggiato in gennaio il primo anno di vita, in contemporanea al lancio della pagina Facebook, che ha portato in dote oltre 2.000 contatti.

Quando la madre di Pedroni, specializzata nella cura culinaria delle carni, appese coltelli e mestole al chiodo, il fato pensò di inferire con "la maledizione" della mucca pazza. Paride si orientò allora verso altri lidi e virò verso il pesce di mare, diventato nel frattempo il *refugium peccatorum* di ristoratori e commensali.

Per la cronaca, preparatevi a degustazioni antologiche di vino: sorseggiando nel sottofondo "swingheggiante" in filodiffusione potrete scegliere tra circa 700 vini, metà dei quali — rispondendo a un debole del proprietario — provengono da Oltralpe, specialmente Borgogna e Bordolese.

**Fabio Butturi**

*"Nei locali di Carne & Spirito si materializza pure il Black Angus, direttamente da Aberdeen, razza che da lì è poi emigrata verso gli USA. Dal porto scozzese s'imbarcano i bovini dalle carni impregnate di salmastro, cucinate dai cuochi solo nella qualità premium, che riscontra la migliore marezzatura, che nobilita cioè la masticazione e quanto ne segue grazie alle infiltrazioni di grasso"*

**Ristorante Carne & Spirito**  
Via Dei Gelsi, 5 (25125) Brescia  
E-mail: [info@carneespirito.it](mailto:info@carneespirito.it)