Fratelli Aiello: un volto più umano per la carne

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 23 Dicembre 2018 10:28



Il titolo potrebbe sembrare esagerato, ma descrive bene l'impegno e la cura che i fratelli **Aiello** dell'omonima macelleria di **Bagheria** (PA), profondono durante il loro lavoro. Gli amanti della buona carne a **Palermo** e provincia aumentano sempre di più e di conseguenza tante macellerie e ristoratori stanno cavalcando il business inequivocabilmente in crescita, purtroppo però in molti non hanno nessun know-how su come frollare e cucinare un prodotto del genere, in una sola parola, improvvisano poichè manca la cosiddetta professionalità, **Mauro Aiello** per passione ha invece accumulato una grande esperienza, frutto di tanti corsi seguiti negli ultimi 12 anni presso delle associazioni italiane del settore, fino a diventare un tutor di una di queste. Ecco svelati i principali motivi che lo scorso **5 Dicembre 2018** mi hanno spinto, insieme a **Lidia Caracausi**, ad andare a trovare **Mauro**, "ideologo" della filosofia da cui è scaturito "**Fratelli Aiello Meat & Cookers**", appendice gastronomica della macelleria di famiglia iniziata da papà **Antonino** negli anni '70. La parola d'ordine di famiglia è sempre stata "differenziarsi", così ieri è stato per il padre e così oggi è per i figli, infatti **Mauro** non offre nulla di simile o uguale ad altri operatori del suo settore. I panini non prevedono farciture con hamburger, ma solo carni e altri ingredienti artigianali preparati nel proprio laboratorio, tranne che per il pane e i formaggi comunque di produzione locale, anche le salse sono rigorosamente prodotte internamente, ecco perchè ad esempio, alcune classiche non sono disponibili, quindi niente... salsa rosa! Lo stesso per le bevande, poche ma buone come ad esempio l'ottima **Birra dei Vespri** di **Gaetano Bucaro**, recentemente trasformatosi da beer firm a birrificio vero e proprio, quindi niente... Ceres! Infine, sono disponibili da cuocere al momento i tagli della macelleria, venduti a peso e ben frollati. Per capire meglio il lavoro condotto dagli Aiello, può essere utile guardare il seguente video, da me registrato in altra occasione.

{youtube}8QYUEbwn3dk{/youtube}

Stavolta però, la parte più interessante di questo incontro ve la racconterà **Lidia Caracausi**, soggetto NON amante della carne che però, in casa **Aiello**, ne ha ampiamente goduto, ed infatti ecco le sue impressioni.

Il punto di vista della sensitiva alimentare (Lidia Caracausi)



Alimentarsi dovrebbe essere un vero e proprio viaggio esperienziale sia mentale e spirituale che del corpo. Ci alimentiamo sin dal primo momento in cui siamo concepiti, un'alimentazione condizionata da ciò che mangia la nostra mamma, un'alimentazione importante e che possibilmente condizionerà per sempre la nostra vita, ma da quando nasciamo possiamo poi pian piano cominciare a scegliere, cominciamo ad avere i nostri gusti, le nostre preferenze, e le nostre esperienze di vita. I nostri viaggi, sia fisici che tramite lo studio, possono decisamente condizionare la nostra alimentazione oltre che la nostra vita, un vero e proprio percorso virtuale, fatto di tappe, di mete e obiettivi, un viaggio che dovrebbe condurci verso uno stato di salute sano ed equilibrato, ma anche in cui possano godere i nostri sensi: il tatto, la vista, l'olfatto, il gusto e persino l'udito. Il cibo però ci procura anche attrazione, questa inizia già quando guardiamo ed annusiamo un alimento, infatti cominciamo a produrre più saliva, più succhi gastrici ed è lì che comincia il nostro rapporto intimo con il cibo, poi non appena lo introduciamo in bocca e ne cogliamo il sapore, diamo il via al nostro viaggio sensoriale... ecco cosa ho provato degustando i panini di **Mauro Aiello**, ho percepito l'inizio di un nuovo viaggio, nuovo poichè finora la mia strada aveva percorso sentieri che mi avevano portato ad allontanarmi dal mondo della carne, sicuramente nella mia scelta di non mangiarla incide anche la mia formazione personale, la mia convinzione, basata anche su studi scientifici, che la carne faccia male, ma la carne fa male soprattutto se ne viene consumata troppa e spesso, l'animale da cui proviene non è allevato bene, infatti incide molto se esso vive allo stato brado o se in allevamenti intensivi, se non si alimenta bene, e quindi se non è felice, perché ebbene si, anche l'umore dell'animale condiziona fortemente il gusto della carne, lo sanno bene i produttori di **Kobe**, graziosa cittadina giapponese da cui proviene l'omonima

costosissima carne di manzi allevati a musica e massaggi. I fratelli **Aiello** hanno curato tutto ciò anzidetto, compresa l'origine della materia prima e i suoi tempi di frollatura, mettendo da parte le abitudini che si perpetuavano da tempo nelle macellerie locali, cioè quella di vendere carne fresca, appena macellata, hanno inoltre scelto di studiare e di curare tutto nei minimi particolari, mantenendo però l'abitudine del padre **Antonino** di innovare per distinguersi dagli altri.

Sin da quando ero una ragazzina, ed a quell'epoca non si parlava di quanto l'alimentazione potesse influire sulla salute, avevo capito che noi siamo il prodotto di ciò che mangiamo, lo sapevo dentro di me, lo sentivo, anche perché facendo le prove, mangiando questo o quell'alimento, riuscivo a percepire come ciò influenzava il mio organismo, la mia pelle, la mia forza, la mia energia vitale, la mia bellezza in generale, attraverso una certa luminosità che esprime l'organismo quando sta bene. Tutti dovremmo avere una coscienza che guidi il nostro viaggio alimentare, tramite l'osservazione di tutto ciò che ci circonda e dovremmo in qualche modo dare un nostro contributo nel cercare con la nostra volontà di guidare anche gli altri a mangiare meglio per stare meglio, se nessuno inizia con il cambiamento, molto probabilmente si diffonderà solo ciò che i più, ma solo perché abilmente manipolati o subliminalmente condizionati, decidono passivamente di mangiare.

Il punto di vista dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)


L'atmosfera del locale è quella familiare, l'offerta invece, come già preannunciato, è ostaggio della maniacale cura di **Mauro Aiello** sulla provenienza delle materie prime, impiegate nella preparazione di quasi tutto ciò che viene offerto. Questi elementi riportano alla mente la storia di una ben più famosa azienda, fu così infatti che iniziò **McDonald**, con pochi coperti, grande selezione e qualità delle materie prime nonchè attenzione e cura del cliente, aspetti poi sacrificati in seguito alla vendita del marchio e la conseguente espansione dell'impresa originaria. **Mauro** infatti, insieme ai fratelli **Alessandro** e **Claudio**, preparano nel proprio laboratorio salse, condimenti e salumi, wurstel compresi, inoltre il primo di loro vanta un'esperienza più che decennale sulle carni e a 360 gradi, in merito a qualità, frollatura e cottura.

Ecco alcune carni e panini che io e **Lidia Caracausi**, abbiamo degustato presso i **Fratelli Aiello Meat & Cookers** di **Bagheria**.


Pork ribs

Sono state utilizzate delle costolette di maiale proveniente da suini allevati a **Roccapalumba** (PA) a circa 10 giorni dalla macellazione e con una settimana di salamoia a base di acqua, sale e aromi vari, con tantissime ore di cottura a bassa temperatura.
Questa particolare tecnica permette il totale scioglimento di grasso e collagene, creando così un piacevole effetto morbidezza. Nonostante la semplicità dei condimenti impiegati, il risultato gustativo è stato intenso, indubbio merito del suo trasformatore, ma soprattutto dell'allevatore.

Costo: **7,50** Euro a porzione



Strapazzami di coccole

Panino ai 5 cereali con **Pastrami** condito con due salse rigorosamente artigianali, una con base ai cetrioli e l'altra allo yogurt, farcito con lattuga o a volte rucola e accompagnato da cipolla al cartoccio al forno.
Il **Pastrami** era di vitello **Limousine** di origine francese impiegato dopo circa 10 giorni dalla macellazione e con una settimana di salamoia a base di acqua, sale, e aromi vari, con tante ore di cottura a bassa temperatura.
In questo caso invece, le spezie e le erbe impiegate mi sono sembrate più in primo piano, ma non hanno mai coperto il sapore della carne, il **Pastrami**, nonostante le sue origini rumene, si è diffuso in tutto il mondo, passando dal mondo ebraico arrivando fino agli Stati Uniti, la sua lunga preparazione deriva dall'antica necessità di conservare le carni in assenza dei frigoriferi, esso si ottiene mettendo la carne cruda sotto salamoia, si procede poi ad essiccarla, condirla con varie spezie, quindi ad affumicarla ed infine a cuocerla a vapore.

Costo: **8,00 Euro**



Pulled pork

Panino alla curcuma e semi di papavero con suino affumicato sfilacciato, lattuga, cavolo viola, carota e salsa barbeque rigorosamente artigianale detta "**Mister Maurone**", poichè ideata da **Mauro Aiello** con ingredienti molto segreti!
Il taglio impiegato era il boston butt, spalla o capocollo di maiale, in questo caso di suino siciliano dopo circa 10 giorni dalla macellazione e una settimana di salamoia con acqua, sale, e aromi vari sempre con tante ore di cottura a bassa temperatura.
Il pulled pork, come dice la traduzione in italiano, consiste nello sfilacciare il taglio di suino prescelto dopo una lunga cottura, ovviamente ciò è realizzabile esclusivamente a patto di impiegare le solite tecniche tipicamente adatte a sciogliere i tessuti connettivi delle carni, il risultato di **Aiello**, come al solito, è stato molto soddisfacente, anche in questo caso ho apprezzato il grande equilibrio tra condimenti della carne, affumucatura e sapore della stessa, nonchè la farcitura del panino, unica nota, stavolta il sapore del "pork" era bello evidente, sembrava quasi di sentirlo grufolare nell'aia, però a differenza degli altri assaggi ho trovato una fibra leggermente più sostenuta, forse qualche oretta in più di cottura gli si poteva concedere.

Costo: **8,00 Euro**



Hamburger Bufalo (fuori menu)

Hamburger di carne di **bufalo** in versione **Tex Mex**, farcito con tuma locale, bacon affumicato artigianale, speck artigianale e salsa barbeque **Mister Maurone** all'esterno.
La carne di bufalo è interessante dal punto di vista nutrizionale ed è più magra rispetto al vitello, grazie all'assenza di infiltrazione del grasso, lo sanno bene coloro che in **Sicilia** hanno sperimentato la produzione di insaccati e che si sono dovuti arrangiare aggiungendo anche del lardo di suino nero, pertanto realizzare un hamburger che resti

morbido con essa è molto difficile, a meno che non lo si farcisca, in questa versione di **Aiello** il panino era infatti costituito dalla carne stessa, quasi quasi cambierei il suo nome in "**Panino Bufalo**"!

In verità però, il pezzo forte dei **Fratelli Aiello Meat & Cookers** sono le carni a taglio esposte in vetrina, di diversa provenienza e frollature disponibili di 30, 60 e 90 giorni circa più, in base alla disponibilità, anche **Rubia Gallega** e frollature che arrivano persino a 165 giorni. Inoltre, per gruppi e solo su prenotazione, è possibile richiedere cotture particolari impossibili da gestire normalmente, a causa della lunghezza e complicatezza delle stesse, come ad esempio la "reverse searing", effettuata prima in forno a bassa temperatura per numerose ore e poi ad alta per pochi minuti sulla griglia, processi difficili da separare temporalmente.

Per chiudere questa degustazione e per chi volesse approfondire il tema delle carni, può visionare il seguente video da me registrato grazie alla collaborazione di Giorgio Nasillo, chimico divulgatore con la passione per la "carnazza".

{youtube}KblmUL0fnIM{/youtube}



Purtroppo però, in tale succoso panorama, non ho approfondito i salumi artigianali degli **Aiello**, senza conservanti, senza lattosio e senza glutine, nonchè i cotechini precotti preparati, ahimè solo per le feste di fine anno, esclusivamente con guanciale, carne e cotenna di maiale, ben diversi dai soliti industriali offerti dalla grande distribuzione e sempre più immangiabili, un'altro complesso aspetto della **Macelleria Aiello** che richiederebbe un articolo a parte!

In conclusione, volendo fare i cosiddetti "conti della serva", ed ecco perchè ho indicato alcuni prezzi, spendendo circa **13 Euro** ci si può permettere un panino "buono" che nulla a che vedere con i soliti fast food e molte altre bracerie varie, bevendo birra artigianale e saziandosi completamente con gusto e con un occhio alla proprio salute.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO