Macelleria Piero Garifo, una buona casa per bufali e salumi

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 28 Febbraio 2020 11:30



Trovare in provincia l'attenzione alla qualità e l'attaccamento al territorio della **Macelleria Piero Garifo** potrebbe sembrare strano poichè si può pensare che manchino i clienti che possano apprezzarlo, invece è proprio nei centri distanti dalle città più o meno grandi che il viscerale collegamento con le tradizioni e le straordinarie materie prime che fornisce l'agroalimentare e la zootecnica siciliana si esprimono meglio, trovando al contempo i suoi estimatori tra produttori e clienti. Questa mia premessa potrebbe valere in tanti casi, ma soprattutto vale per la **Macelleria Piero Garifo** di **Partinico** (PA), paese molto noto per la produzione vitivinicola che ho visitato lo scorso **19 Febbraio 2020** grazie ai pupi siciliani di **Vincenzo Garifo** ed agli interessanti salumi del figlio **Piero**, da me scoperti qualche tempo fa.

Piero Garifo è quindi un macellaio, un figlio d'arte che ha egregiamente continuato l'attività del padre **Vincenzo** iniziata nel dopoguerra del secolo scorso, dirigendo la sua conduzione iniziata più di 20 anni fa su salumi artigianali e frollature. Inoltre ha fatto la sua comparsa in macelleria anche la carne di bufalo, grazie alla vicinanza della "**Zootecnica Agricola Vaniglia**", produttrice di mozzarelle e quindi anche fornitrice di questo tipo di carni che vengono vendute in macelleria fresche, ma soprattutto trasformate in salami, mortadelle, bresaole ecc. La parola d'ordine per entrare nella **Macelleria Piero Garifo** è "**Sicilia**", infatti circa l'80-90% delle carni in vendita sono di provenienza locale, come ad esempio l'**Angus** che ho assaggiato durante la recensione, ma tra tutti spiccano gli originali salumi con largo impiego di carni di qualità, **Angus**, bufalo, scottona e suino tutti siciliani, ma anche pollo allevato all'aperto di filiera italiana, altre caratteristiche salienti sono il bassissimo contenuto di conservanti, giusto per tacitare le regole imposte dalla legislazione vigente, l'uso parsimonioso del sale, e l'impiego di aromi naturali, come ad esempio gli ortaggi disidratati, ricordo a tutti che uno dei problema dei salumi è l'acqua libera, motivo per cui non sempre può essere utile aggiungere una caratterizzazione che ne aumenti la percentuale, ecco perchè in alcuni casi si effettuano le salature, le peculiarità del sale di attrarre i liquidi a se dissecca il prodotto, migliorandone la sua conservabilità. Fiore all'occhiello della macelleria è però la "**Pasqualora di Partinico**", una salsiccia secca molto diffusa in **Sicilia** che però a **Partinico** si preparava anticamente con un mix di carni suine e di pecora, oggi recuperata grazie alla ricetta ricordata da papà **Vincenzo**. Per la mia degustazione **Piero** ha dunque preparato non solo delle carni, ma anche un tagliere da fare invidia alle migliori norcinerie, inoltre nel video che segue ho voluto rendere omaggio al fondatore **Vincenzo** ed alla sua sicilianità, in questo caso espressa tramite la sua passione per i pupi di cui è collezionista, ne possiede più di 100, e di cui è anche manovratore.

{youtube}NrJ1FbhfaMI{/youtube}

Piero nel video si è autodefinito "macellaio pazzo", e in effetti, ad esempio, andare a inserire il petto e le cosce di un pollo allevato all'aperto in un wurstel, mantenendo un rapporto qualità prezzo interessante, potrebbe farlo pensare, inoltre possiede anche dei costosissimi tritacarne refrigerati, ciò gli consente di preparare qualsiasi macinato o impasto per salume senza riscaldare le carni ossidandole a causa dell'attrito, come se fosse tagliato a coltello cioè a mano: ce ne fossero di più pazzi come **Piero**! In conclusione, non ci resta che attendere lo sviluppo del progetto di frollatura di **Piero Garifo**, oggi un po' offuscato dagli eccezionali salumi, ma di cui sono sicuro sentiremo presto parlare, guadagnando anche in questo caso la scena che esso merita.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO