

Il Piccolo Principe delle carni

Tradizione, presente e futuro; intervista ad Annibale Mastroddi, titolare dell'ultracentenaria macelleria di via Ripetta tra aneddoti, ricordi, premi e pillole di romanità.

Di solito, entrando in una qualunque macelleria, si avverte un'atmosfera fredda, asettica; le carni sono esposte nelle vetrine frigorifere, le pareti bianche sono "abbellite" soltanto da una licenza, un calendario e qualche cartello che annuncia i prezzi delle offerte speciali. Al con-

trario, sulla soglia della macelleria di Annibale Mastroddi, in via Ripetta 236, si percepisce subito di essere entrati in un posto speciale, una di quelle "botteghe" antiche che hanno fatto la storia della romanità più verace. E che non vanno dimenticate. Sulla parete di fronte all'ingresso fa bella mostra di sé una collezione



di batacchi di bronzo, tutti raffiguranti delle teste di toro. Poi una lunga fila di ganci d'acciaio che ricordano, anche questi, le corna di quell'animale raffigurato, come un'icona da venerare, e ricorrente un po' dappertutto nel locale: quadri, statue, pupazzi. Una bottega che il tempo e i ricordi hanno arredato con foto, premi, marmi e legni che attendono solo di raccontare le loro storie.

Signor Annibale, a quando risale la macelleria originale?

Al 1870 (data storica per la città), ha quindi festeggiato i centotrent'anni di attività. Io invece lavoro qui da quarant'anni, da quando, ragazzo, entrai come banconiere. Poi rilevai la proprietà e spero di passarla ai miei figli: Silvia, Flavio e Leandro.

Come sono cambiati i gusti dei suoi clienti in quarant'anni?

Una volta in cucina c'era più semplicità ed al tempo stesso più arte e passione. Oggi molte donne lavorano e i tempi da dedicare alla cucina si sono irrimediabilmente accorciati. Il progresso porta regresso: nessuno si diletta più ai fornelli e quindi i clienti hanno abbandonato le parti meno nobili degli animali, preferendo i filetti e le altre carni scelte.

Dimenticando così la tradizione romana.

Esatto. Alcuni piatti che



hanno fatto la storia della gastronomia regionale "so' annati a fasse fotte" (la romanità indiscussa del signor Annibale prorompe quando ci sono da sottolineare concetti che evidentemente gli stanno a cuore). Trippa, pajata, coda alla vaccinara e ossobuco si trovano ormai solo in alcuni ristoranti, cucinati però da cuochi stranieri, orientali, tutt'altro che romani. Non sembri razzismo, è solo che vedere la trippa fatta da uno che non sa nemmeno che cos'è...

Quindi non si vendono

più le frattaglie?

Anche noi ci siamo adeguati ai tempi, facendo trovare ai clienti sempre più piatti "pronti a cuocere": polpettine e polpettoni aromatizzati in varie maniere, verdure ripiene, hamburger con olive e carciofini o con lo speck, conigli farciti e tanto altro.

Parliamo un po' del calo dovuto allo scandalo della "mucca pazza".

Considerando la pubblicità negativa, vera e non vera, a noi non è andata male. Per fortuna i nostri clienti sono intelligenti: hanno valutato che non c'era poi

tutto questo pericolo e se ne sono fregati di certi facili allarmismi.

Però qualcosa di vero c'è stato: le inchieste, le analisi.

Se il pericolo fosse mortale non ci sarebbe più un macellaio vivo a Roma, perché noi siamo sempre stati i primi consumatori di quel tipo di carne. E non ci sarebbe più un cane o un gatto, perché anche quella è una "barriera" tradizionale ai consumi dei clienti, visto che da almeno cinquant'anni mangiano i tagli che ora sono al bando. La mucca pazza c'è sem-

pre stata, la chiamavamo "mucca da lo capo tuorto", ma il macellaio quella carne la mangiava e la vendeva. Lo scandalo è stato un gioco di soldi e politica che ha fatto comodo a chissà chi; in definitiva sono cambiati solo i test.

Una delle pareti è piena di diplomi, premi, sigilli di garanzia e foto di personaggi celebri. Annibale comincia a sfogliare un librone pieno di ritagli e foto autografate.

Qui erano di casa Fellini e la Masina, poi Gassman, Mina, Montesano, Moravia, Elsa Morante, Luigi Magni e ancora pittori e scultori: Turcato, Vespi gnani, Schifano, Festa (che si sgarrò una mano per fregarmi tre salciccie). Venivano anche i grandi di Hollywood: Henry Fonda, Clint Eastwood, Ingrid Bergman.

Che cosa mangiava Fellini? E Clint Eastwood? Sicuramente bistecche alla texana.

T-bone, diceva Eastwood entrando. Quanto a Fellini andava matto per gli stracetti.

Ma pagavano?

Qui "paghenno tutti" (Annibale sottolinea la battuta con uno sguardo complice), solo che gli attori mangiano poco.

Che mi dice di quei premi?

La mia è la macelleria più importante di Roma. Lo attestano gli otto oscar che il Gambero Rosso mi ha assegnato ininterrottamente dal 1994 al 2001. Ho preso anche un premio simpatia, assegnato dal Campidoglio, e poi ho un diploma di alta cucina del Cordon Bleu, frutto di un corso per la preparazione dei piatti pronti a cuocere. Sulla guida 2001 del Gambero Rosso si

sottolineano la cortesia, gli arredi, il servizio e le carni impeccabili. L'autorevole testata consiglia la trippa non trattata, gli abbacchi "come si deve" e le salciccie

artigianali.

Tutti meriti che hanno spinto il recensore a definire Annibale Mastroddi il "piccolo principe delle carni".

