

TOCCO DI CLASSE

Quarti di nobiltà e di bontà

«Alla fine è come per il pesce: tutti chiedono spigola, spigola, spigola e ancora spigola, così si perdono il cosiddetto pesce povero, che è invece la fine del mondo. E per la carne è uguale: la gente si appiattisce sui tagli pseudo-pregiati e si perde delle vere squisitezze». Il consiglio viene da Leandro Mastrodidi, sorridente, competentissimo macellaio di cuore e di passione che con la moglie Barbara gestisce "il piacere delle carni", con bottega nel romanissimo mercato coperto di via Guido Reni. D'altra parte

buon sangue non mente, visto che questo artigiano di bontà è figlio d'arte (il padre è il mitico Annibale con ottocentesca bottega in via di Ripetta). Il consiglio? Per risparmiare senza perdere bontà bisogna puntare sul quarto anteriore, protagonista di tante ricette. Così provate la sora per lo stracotto, il petto di vitella (nella classica versione alla fornara), la fracosta o reale, squisita anche per la fettina, senza dimenticare il fesone di spalla, protagonista di un grande classico come il manzo garofolato.