

BOTTEGA LIBERATI, DA ARSITA A ROMA LA CARNE HA UNA STORIA E PRESTO FARÀ IL BIS

6 Maggio 2022



ROMA – La fila che si forma davanti alle saracinesche ancora abbassate di un venerdì qualunque lascia intendere di essere di fronte ad un riferimento per il palato, uno scrigno di eccellenze. Questo rappresenta Bottega Liberati, storica macelleria dal 1963 nel quartiere Don Bosco a Roma, oggi nelle mani di **Roberto**, terza generazione chiamata a portare avanti l'attività di famiglia.

Un negozio di specialità alimentari italiane, naturali, biologiche e biodinamiche che rispettano la stagionalità. L'intera filiera delle carni, dall'allevamento alla trasformazione, è seguita e curata da sempre in prima persona: "Secondo il posto in cui ci si trova", afferma Roberto a *Virtù Quotidiane*, "si può essere più o meno in linea con la natura e avere un'etica che sia vera, e non di moda. Da macellaio sono d'accordo con la filosofia vegana che dice no agli allevamenti industriali".

Il coinvolgimento di Roberto al lavoro di famiglia è iniziato da giovanissimo ma è stato volutamente intervallato ora dallo studio di architettura, ora dalla passione per la riproduzione musicale – che lo ha inserito nel mercato dell'alta fedeltà e all'interno di Cherubini, storico negozio di strumenti musicali in via Tiburtina – finché non ha trovato il suo personale modo di intraprendere questa strada.

E il percorso è passato per delle cure omeopatiche che lo hanno indotto alla pratica cinese di chi kung di quando era diciottenne, e allo studio della filosofia macrobiotica. Per una decina d'anni ha seguito quel tipo di dieta che gli ha permesso, allo stesso tempo, di scovare con

attenzione quei prodotti bio che hanno fatto poi ingresso nel suo negozio.

Ma, andando a ritroso, il capofila dell'attività agricola, ancor prima della macelleria, è stato il nonno **Adamo**, proveniente da una famiglia di allevatori e agricoltori di Arsita (Teramo). È lui a trasferirsi dall'Abruzzo alla frazione di Santa Lucia di Mentana (Roma) per iniziare a lavorare la terra e ad allevare bestiame, al solo scopo di mantenere la sua famiglia di cinque figli, tra cui il più piccolo, **Emilio**, padre di Roberto.

Quest'ultimo, accantonata la passione per la meccanica, è stato apprendista della macelleria Rubei in via Veneto. Il quartiere Don Bosco stava nascendo allora, quando Rubei compra il locale accanto a quello attuale per poi lasciarlo in gestione totalmente ad Emilio nel 1963. Ecco che nasce Bottega Liberati.

Nonno, padre e figlio per molti anni faranno avanti e indietro tra il Lazio, l'Abruzzo e le Marche – regione d'origine della madre di Roberto – per acquistare dai parenti allevatori dei bovini vivi da trasferire e ingrassare in una stalla da dodici capi a Santa Lucia, per poi macellarli e venderli.

In bottega non vengono preferiti luoghi di provenienza dei prodotti, bensì persone ed aziende agricole.

Si possono trovare, ad esempio, la pasta, l'olio e i legumi di **Giacomo Santorelli** di Guardiagrele (Chieti); gli ovini del compianto **Gregorio Rotolo** e **Piero Cetrone** di Scanno (L'Aquila); le uova livornesi di **Paolo Parisi** e quelle de L'uovo e la canapa di Massa D'albe (L'Aquila); le passate di pomodoro dal gusto di una volta de La Villa toscana; gli agnelli di **Roberto Tistarelli** dell'Aia della Colonna di Saturnia (Grosseto) e i prodotti della fattoria Ma' Falda di Orvieto (Terni).

Gli elementi principali sui quali ruota la macelleria sono la ricerca della genuinità, la consapevolezza del mangiare e la rintracciabilità del prodotto. "La gdo ha distrutto un mestiere, pochi sono specializzati a 360 gradi per poter entrare a far parte della bottega Liberati", afferma.

Oggi, dietro al bancone lavorano **Dario Metelli**, **Manola Masili**, **Christian Celli** e **Johnny Suplo**.

La ricerca nel settore non si ferma, l'attività è aperta cinque giorni su sette e la chiusura del lunedì consente a Roberto di andare personalmente proprio a conoscere altri allevamenti in Italia.

In estate la bottega si estenderà al locale accanto, e la passione di Roberto per la trasformazione della carne darà luogo ad una gastronomia di prodotti cucinati da portar via.

LE FOTO







