

La carne e la sua provenienza, da Rosso Cannibale ad Arce un menu da esplorare e approfondire

27 Febbraio 2024



ARCE - Locale ampio, moderno e accogliente, arredato in stile industriale. Il territorio di riferimento è quello della provincia di Frosinone, ad Arce. Il proprietario **Bernardo Quaglieri**, cappello a cilindro e occhi che sanno ben scrutare i clienti, è pronto a illustrare quanto riportato nel menu: diversi tagli di carne, oltre ad antipasti a base di salumi, primi piatti, panini (produzione nostrana) e contorni vari.

“Da Rosso Cannibale la carne rossa va assaporata in un certo modo, apprezzandone la cottura rigorosamente al sangue e la frollatura”, spiega Bernardo, senza nascondere il

proprio disappunto nei confronti di chi la preferisce ben cotta.

Ed è proprio nel momento dell'ordinazione che comincia un dibattito interessante tra chi non conosce bene le caratteristiche dei vari tagli di carne presenti nel menu, 16 capi italiani per l'esattezza, e di un ristoratore, pronto a stimolare la curiosità dei clienti più scettici. Dopotutto, la magia di un luogo conviviale come il ristorante o la braceria (in tal caso), è tutta lì, nel legame tra le parti. A renderlo possibile è proprio il cibo scelto per appagare palato e umore.

In cucina il giovane chef **Mattia Quaglieri**, figlio di Bernardo, 20 anni e tanta voglia di perfezionare i piatti. Aperta dal 18 marzo 2022, Braceria Rosso Cannibale è diventata, in poco tempo, un punto di riferimento sul territorio.

“La carne deve avere lo shock termico”, spiega Mattia. “Quando viene cotta, a circa 200 gradi, si ottiene la reazione di Maillard. In pratica, vengono caramellati gli zuccheri della carne, creando una sorta di crosta nella parte esterna (zona calda), mentre la parte interna rimane al sangue (zona fredda)”. Di qui la possibilità di gustarne a pieno il sapore.

Questa sorta di reazione chimica viene confermata dal modo in cui, da Rosso Cannibale, viene servita la carne: arriva quasi completamente cruda a tavola, ma già salata, con la possibilità di cuocerla un po' sulla pietra calda.

Anche la parte grassa può essere gustata, perché Bernardo porta un cicchetto di whisky ai clienti. Quando e perché? Quasi alla fine del pranzo o della cena. Si assaggia un pezzetto di grasso e poi si sorseggia il whisky.

“È un modo per staccare, per ripulire il palato. Essendo una carne frollata, quindi molto ricca di sapori, si consiglia di bere un po' di whisky, dopo aver assaggiato il grasso”, precisa Mattia.

Nel menu sono indicate le regioni di provenienza dei vari tagli di carne presenti. Ci sono, per esempio, la costata Grigia Alpina Italia (Trentino-Alto-Adige), la costata Frisona (Sicilia), la costata Simmental Italo-austriaca (Trentino Alto Adige), il taglio di scamone della taglia italiana più pregiata, di Tenuta Ca' Negra, azienda agricola di Loreo (Ro), la bistecca della stessa azienda.

“Mio padre lavorava nel mondo delle auto, ma ha sempre avuto la passione per la cucina. Tutti in famiglia, in realtà, perché siamo delle buone forchette. Inizialmente ho scelto studi legati alla chimica, poi ho deciso di iscrivermi all'Istituto Alberghiero di Sora, perché avevo il desiderio di buttarmi nel mondo culinario”, racconta Mattia. “In realtà, osservando sempre

mia madre in cucina, ho cominciato presto a creare i miei piatti. I primi, carbonara e amatriciana in particolare, mi vengono particolarmente bene, lo ammetto”.

E gli arrosticini abruzzesi? “Avevamo pensato di inserirli nel menu, ma non potendo fare quelli veri, di pecora, abbiamo optato per gli spiedini di manzo”, confessa Mattia.

Assieme a lui e a papà Bernardo, nella braceria lavorano il fratello **Riccardo** e la madre **Stefania Orsini**.

LE FOTO







