Scritto da Ufficio Stampa - Carry On srl
Giovedì 12 Marzo 2015 10:36 -

Treviso: Bruno Bassetto: invito a un viaggio di scoperta sulle carni, Dopo il successo del suo ultimo libro 'Tra tagli d'Italia dalle corna alla coda', il maestro macellaio trevigiano prevede un 2015 itinerante, con l'obiettivo di diffondere la cultura del mangiar bene con un occhio al portafoglio

Treviso, 12 Marzo 2015
Bruno Bassetto, trevigiano doc, classe '48 è inarrestabile. Eclettico, spontaneo ed ironico ma anche animo generoso dalla grande umiltà, dopo la chiusura la scorsa estate del 'Tempio' il nome con il quale era conosciuto il suo negozio di macelleria a San Liberale alle porte di Treviso, si prepara ora ad un 2015 di nuove sfide che lo vedranno lanciato in innumerevoli attività ed iniziative viaggiando per l'Italia.
"Amo da sempre questo mestiere – commenta Bruno Bassetto – ed ora che non sono più dietro al bancone mi sento più libero di dedicarmi a ciò che prediligo, viaggiare, dovunque mi porti la mia passione, soprattutto stare tra la gente perché è socializzando che si apre la mente ed è con questa predisposizione che riesco a dare il meglio di me. Scopo primario di Bassetto è trasmettere al suo pubblico, che spazia dal mondo della ristorazione, ai giovani chef fino al consumatore generico, la filosofia che da sempre sta alla base del suo lavoro, riconoscere e dare valore alle parti meno nobili dell'animale, imparando a mangiare bene e sano anche con un occhio al portafoglio.
Qualche segreto del mestiere, utile e sfizioso da cui prendere esempio?
Forse non tutti sanno che tra i tagli anatomici della carne il diaframma è una parte molto succulenta e sanguigna, pur se piccola e leggermente filosa; è ideale per preparare ottimi piatti, come saporiti ragù, se accompagnata da scamone di maiale tagliato a coltello. Oppure una tagliata, dal gusto speciale e perfetta da offrire come antipasto. Si cuoce in forno in sottovuoto a bassa temperatura, si passa poi sulla piastra o sulla bistecchiera facendo attenzione che resti rosata all'interno e infine dopo averla scaloppata (tagliata finemente) si serve con radicchio e un filo di olio extravergine di oliva.
E ancora la battuta al coltello che in genere si prepara utilizzando i tagli nobili come filetto o controfiletto, ma che Bassetto invece prepara col fesone di spalla, parte del quarto anteriore che rientra tra i tagli consumati subito dopo la macellazione, carne molto succulenta e ad un prezzo decisamente più accessibile. Si prepara condita con sale marino ed olio dop del Garda adagiandola su crostini di pane dorato.
Infine l'hamburger oggi molto in voga. La ristorazione in genere per prepararlo utilizza i tagli

magri della coscia, mentre Bassetto preferisce il reale, taglio del quarto anteriore, perché più morbido, che lui prepara in modo artigianale a mano anziché pressando la carne a macchinetta. Per una cottura ottimale si consiglia di fare attenzione affinché resti rosata all'interno.
Maestro macellaio trevigiano, re della battuta al coltello suo indiscusso cavallo di battaglia, nel guinness dei primati per la salamella più lunga nonché autore di libri, Bassetto oltre al coinvolgimento con manifestazioni ed eventi di settore è impegnato anche come relatore a seminari e convegni di approfondimento sul tema della carne, ai quali affianca l'attività di docente ai corsi professionali per macellai e quella di consulenza.

BRUNO BASSETTO
Entusiasmo, comunicativa, amore per la semplicità e concretezza. Sono i tratti distintivi di Bruno Bassetto, classe '48, trevigiano doc, di San Cipriano di Roncade, con alle spalle ben 50 anni di esperienza nel settore delle carni, la sua ragione di vita. A 15 anni lascia il banco di scuola per quello della bottega dove inizia l'apprendistato come garzone e banconiere. E' lavorando sul campo che intuisce velocemente come questa sia la sua vera grande passione. Una lunga gavetta nel mondo della GDO e poi nel '72 il grande passo, l'apertura del 'Tempio' come lui lo chiama, il negozio in località San Liberale alle porte di Treviso, specializzato in carni selezionate e tipicità della Marca Trevigiana, che nell'estate 2014 chiude i battenti.
Ma Bassetto non si limita a stare dietro il bancone, da sempre infatti crede nell'importanza di viaggiare, per capire cosa succede nel mondo, e imparare confrontandosi con le esperienze altrui. Partecipa infatti nel tempo a svariate manifestazioni, dalle fiere ai concorsi, nel 1993 è in giuria a Parigi alla Federazione Francese per il concorso gastronomico internazionale, rappresenta il gruppo macellai della provincia di Treviso, presta varie consulenze come macellaio italiano in eventi esteri e come esperto nella lavorazione delle carni. Nel corso della sua carriera vince molti premi nazionali ed internazionali.
Bassetto è stato protagonista di serate in prestigiose location e al servizio di illustri personalità (tra cui Papa Benedetto XVI in occasione delle vacanze estive in Cadore), organizzatore di serate presso i principali ristoranti della Marca per promuovere i prodotti tipici del nostro territorio e presente col proprio servizio catering nelle aree hospitality di note iniziative a livello nazionale, tra le più recenti diverse edizioni di Miss Italia in collaborazione col gruppo Ristoratori del Radicchio d'Oro, e numerose partite di calcio allo Stadio Olimpico di Torino e Roma.
www.brunobassettocarni.it – brunobassettocarni@gmail.com
Ufficio Stampa - Carry On srl
Tel. +39 0438 24007 – Fax +39 0438 24605
Mail: info@carryon.it - Web: www.carryon.it