

Trionfo di carne al Macello di Bolgheri: 50 euro (vino compreso) per un menu di 11 portate

scritto da Giovanni Caldara | 18/01/2024



A due passi dalle leggendarie tenute vinicole, un locale di successo ideato da Omar Barsacchi in collaborazione con il macellaio superstar Dario Cecchini

Nel consueto gioco di fine/inizio anno sulle tendenze della nuova stagione, è fin troppo facile individuare in un locale come **Il Macello di Bolgheri**, a **Castagneto Carducci** in provincia di **Livorno**, quel ristorante di successo che grazie a una formula particolarmente vincente, che andremo ora a raccontare, è destinato a mantenere se non a incrementare l'indubbio favore di cui già gode.

Il merito va senza dubbio al suo ideatore, il vulcanico **Omar Barsacchi** - cuoco, ristoratore (nel senso d'imprenditore della ristorazione) e «cacciatore sfegatato» come si definisce - che da oltre due anni e insieme al macellaio chiantigiano superstar, **Dario Cecchini**, ha dato vita a questa trattoria contemporanea a due passi, letteralmente, dalla "sorella maggiore" che è quell'**Osteria Magona** che già da 20 anni, invece, in questo lembo di paradiso conosciuto in tutto il mondo per i suoi

straordinari vini, è punto di riferimento tanto per la carne che per la sua eccellente cantina.



Foto © Il Macello di Bolgheri

Il Macello di Bolgheri, mangiare tanto e bene

E del resto, quando i vicini di casa sono aziende vinicole che si chiamano **Ornellaia**, **Le Macchiole** e **Guado al Tasso** o se in stagione, a dispetto dei 100 coperti e a un'apertura che va dal martedì alla domenica comprendendo sia il pranzo che la cena, l'espressione «siamo al completo» qui la si sente ripetere spesso, ben si comprende allora come la **formula degustazione proposta al costo di 50 euro a persona** (vino, amaro e caffè inclusi) risulti particolarmente accattivante e capace di avvalorare quel biglietto da visita con cui Il Macello di Bolgheri si presenta - «mangerai tanto e di qualità» - cui certo non siamo più abituati, specie quando parliamo di ristorazione fatta bene.



Il locale è immerso nel verde (Foto © Giovanni Caldara).

Un menu con oltre 10 portate

Oltre dieci le portate servite nel menu, con protagonista assoluta la carne, e che animeranno piacevolmente la tavola. Tra gli antipasti: **Crostini al burro** del Chianti, **Tartare di manzo**, maionese al pomodoro e pomodorini confit, **Bocconcini di manzo** al rosmarino, **Carpaccio di manzo con salsa all'aglio bianco** e noci caramellate, **Vitello tonnato** e salsa d'arrosto, **Giardiniera** e **Peposo**.



Vitello tonnato e salsa d'arrosto, gardeniera e peposo (Foto © Giovanni Caldara).



Un tagliere di salumi (Foto © Giovanni Caldara).

Cannelloni per il nostro primo piatto, invece come portate principali: la **Tagliata di bavetta**, la **Punta di petto di manzo ripiena** di peperoni e salsiccia, la **Pancia di manzo** cotta a bassa temperatura e poi ripassata sulla brace con salsa al chimichurri. Quindi le **Polpette al latte** insieme ai contorni e infine il **Cre moso al mascarpone** per dessert.



Anche la pasta ripiena è di produzione artigianale (Foto © Giovanni Caldara).

Soddisfa ed è vincente la formula ideata al **Macello di Bolgheri** perché appaga quel bisogno di stare insieme nel segno di una convivialità che va intesa tanto nella gioia di una bella compagnia che nel piacere di una tavola ricca e abbondante dove i piatti vengono tutti preparati con cura, pur essendo mille miglia lontani dai tocchi (o dai tic) di una cucina d'autore.



Foto © Giovanni Caldara.

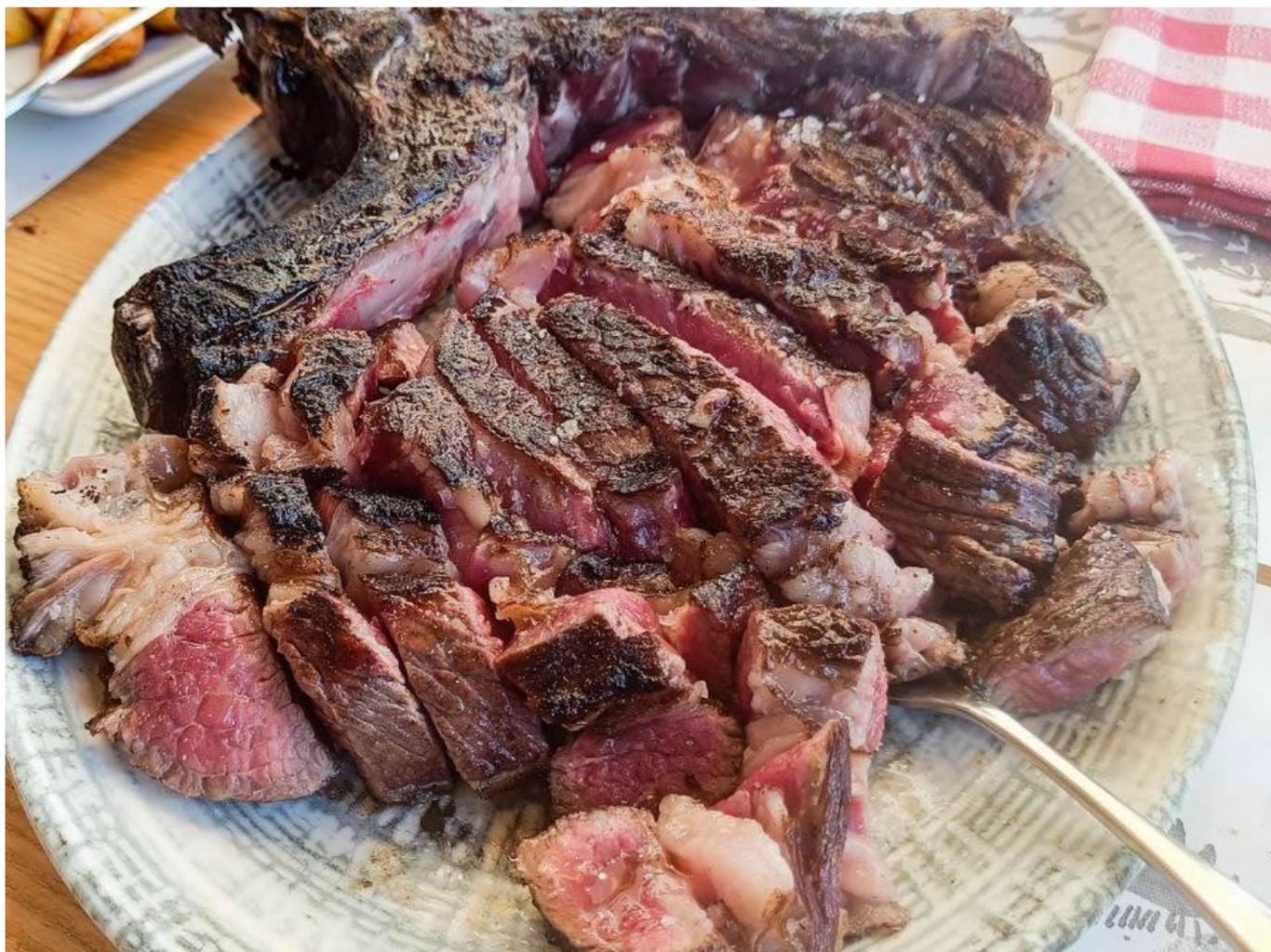


Foto © Giovanni Caldara.

Il dialogo virtuoso tra le anime diverse dei due locali (Il Macello e la Magona sono impegnati a servire tagli diversi della stessa carne bovina) consente a Omar Barsacchi di tenere alti i giri dei motori dei suoi ristoranti, puntando sulla freschezza della materia prima e riuscendo a parlare a clientele (e a portafogli) diversi, ma offrendo a ciascun avventore - ed è questo ciò che più conta - un'esperienza appagante.

Il Macello di Bolgheri

Strada provinciale Bolgherese 188, Castagneto Carducci (LI), fraz. Bolgheri

Telefono: +39 334828 4822 | www.ilmacellodibolgheri.it