

Colleoni: elogio della frollatura

In questa storica macelleria a Villa Serio, in provincia di Bergamo, la cura maniacale per la frollatura della carne bovina supera ogni aspettativa, nel nome di uno spirito contadino che resiste alle mode e allo scorrere del tempo

di Riccardo Lagorio

Si percepiscono ancora le tracce degli edifici del paese vecchio, fatti di massi e ciottoli che venivano tratti dal fiume. La violenza urbanistica anche qui, tuttavia, è stata sanguinaria negli anni ed ha ridotto deliziosi centri storici in inqualificabili ammassi di cemento. Terra laboriosa, quella bergamasca, fatta di famiglie ex contadine che hanno ereditato intatto il concetto di fatica e spirito di

sacrificio, e che al mondo dei campi sono legate da un sentimento di rispetto che si percepisce nelle frasi non dette, nei gesti, nelle abitudini. Chi mantiene rapporti con i rurali superstiti ne è fiero, specie se può vantare queste relazioni tra quelle elette nel lavoro. Se poi si tratta di una storica famiglia di commercianti di bestiame trasformatasi in macellai, l'affetto nei confronti di quel mondo è ancor più stretto.

È il clima che si respira nella *Macelleria Colleoni* a Villa di Serio, un'attività iniziata a inizio Novecento e che oggi Ugo sta affidando a Siria, con una laurea in Economia aziendale ma più fiera di poter svolgere un lavoro in proprio che continui la saga familiare.

In questa macelleria la cura maniacale per la frollatura della carne bovina supera ogni aspettativa, il che inevitabilmente riporta ad un

