

Tra gli alberi una **MACELLERIA**

Ad indicare la strada per questo insolito negozio sotto Cima Undici ci pensano addirittura le fate.



Il lupo di Cappuccetto Rosso, di certo, non sapeva che in mezzo al bosco un giorno avrebbe potuto trovare una macelleria, con tanto di vetrine e banco frigo dove scegliere tagli di controfiletto, carne trita e scarti per il brodo. C'è anche uno scaffale per la vendita di ragù e di preparati. Per trovare la Vaca Negra serve un quarto d'ora di passeggiata dal centro di Pozza di Fassa, sotto Cima Undici. "Non siamo partiti da un'esperienza di azienda agricola nè abbiamo mai prodotto latte", racconta il titolare **Daniele Florian**, lo chef della baita di famiglia, la vicina Malga Aloch. "Abbiamo sempre avuto questa stalla con maiali e vacche da carne, le note Black Angus, 70 tra tori, fattrici e vitelli. All'inizio abbiamo pensato di produrre solo carne per il nostro ristorante. Io e mio fratello abbiamo studiato per questo. Poi abbiamo cominciato a confezionare salamini e insaccati fino a che abbiamo sfruttato il nostro terreno per affiancare

una macelleria all'allevamento. La produzione è minima: anche volendo, non potremmo servire tutti quelli che vorremmo e i nostri prezzi non sono concorrenziali ma molti apprezzano di camminare fin qui per vedere realmente cosa entra nei loro piatti. Ci sono turisti affezionati clienti che si fanno spedire col corriere la carne a casa in città". Non bastasse, i Florian sono anche gli autori del Sentiero delle Fate, un piccolo percorso tematico che racconta ai bambini le leggende locali con le statue degli artisti della Festa 'ta Mont e che porta verso le loro attività.

E.M.C.

