

CARNE

DIVERSAMENTE MACELLAI

MANIFESTO



Viale Bligny 18 - Milano

Dalle 12:00 alle 00:00

+39 328 8324028

IL MANIFESTO DI CARNE

1. Noi vogliamo cantare l'amor per la carne in ogni sua forma.
2. Il coraggio, l'audacia, la ribellione saranno elementi essenziali della nostra avventura.
3. Noi vogliamo esaltare il movimento del **ONE THING RESTAURANT**.
4. Noi affermiamo che la qualità è un termine troppo abusato e dimostreremo cosa vuol dire qualità, in tutti gli aspetti.
5. Noi vogliamo inneggiare a una carne sostenibile derivante da un'agricoltura circolare.
6. Bisogna che tu gridi al mondo chi siamo, per aumentare la consapevolezza sulla carne.
7. Non v'è più bellezza nei menù infiniti. Nessun menù con più di cinque piatti può considerarsi un capolavoro.
8. Noi siamo i tre founders di **CARNE**, diversamente macellai.
9. Noi vogliamo farti scoprire un nuovo modo di intendere la carne.
10. Noi vogliamo fare una cosa sola, ma come nessuno ha mai pensato di farla.
11. Noi canteremo per sempre all'amore per il cibo, per i viaggi e per tutte le culture del mondo.

È dall'Italia che noi lanciamo per il mondo questo nostro manifesto con il quale “fondiamo” **CARNE**, diversamente macellai.

CARNE – DIVERSAMENTE MACELLAI

Se anche tu non vuoi farti spennare come un pollo per mangiare una bistecca, cotta da improvvisati grigliatori, senza conoscerne la provenienza e senza una ricetta dedicata devi assolutamente provare il nostro **LOVE LOIN**. Solo da **CARNE - DIVERSAMENTE MACELLAI**.

Ogni volta che vado a mangiare in una steakhouse mi chiedo come sia possibile che sul menù, nella sezione di carni alla griglia, ci siano più di dieci piatti. Immagino che non ci possano essere dieci ricette dedicate per ogni taglio di carne e soprattutto che non possano esserci venti persone in cucina per cuocere in modo diverso tutti quei tagli. Sai bene che ogni taglio di carne dovrebbe avere una cottura differente, sia nei modi sia nei tempi, perché ognuno ha la propria struttura. Andrebbero seguiti uno ad uno.

Inoltre di solito le steakhouse hanno più di cinquanta posti a sedere. Allora la domanda mi sorge sempre spontanea: come possono, quattro o cinque grigliatori improvvisati, tenere sotto controllo tutti questi tagli e queste cotture mentre servono settanta o ottanta persone ogni sera? Senza poi contare tutti gli altri piatti presenti nel menù ai quali bisogna dedicare la massima attenzione.

Non parlo per sentito dire e neanche per denigrare il lavoro degli altri. Fino a un anno fa stavo portando avanti un progetto, da me ideato, di steakhouse di sola carne piemontese proveniente dall'azienda della mia famiglia di Boves (CN). Sono sempre stato un sostenitore dei menù ridotti, perché ogni sera dovevamo fare dei compromessi fra il servizio preciso con i tempi giusti e la qualità della cottura.

È umanamente impossibile, per cinque o sei grigliatori, seguire alla perfezione dieci tagli di carne diversi, moltiplicati per tutti i clienti seduti nello stesso momento. Senza contare che, anche se fosse possibile, questi dieci tagli avrebbero tutti la stessa ricetta: spennellata di olio aromatizzato e via in griglia, tutti nella stessa identica maniera.

Proprio da questa esperienza Denise, Domenico e io abbiamo studiato un ristorante dove troverai un solo piatto a menù, affiancato da due specials che varieranno spesso, che prepareremo con la stessa cura del nostro piatto principale. Tutti i nostri piatti sono accompagnati da patate fritte a spicchi cotte precedentemente nel grasso del bovino.

Abbiamo preso un taglio povero, molto sconosciuto e lo abbiamo rinobilitato con una ricetta di alta cucina. Per preparare una singola bistecca **LOVE LOIN** ci vogliono quasi due giorni di preparazione con una nostra ricetta segretissima. Certamente una steakhouse con trenta piatti a menù non può metterci la cura che contraddistingue ogni nostro piatto.

Scoprirai la carne in modo completamente nuovo e inaspettato.

Vuoi approfittare di tantissimi vantaggi cuciti su misura per te?

ISCRIVITI su www.carne.love

TI PORTEREMO DIRETTAMENTE

NEL MONDO CARNE.

DIVENTA UN NOSTRO TASTE HUNTER

Cosa vuol dire poter diventare un nostro TASTE HUNTER?

Iniziamo dalla traduzione letterale: RICERCATORE DEL GUSTO.

Come hai letto nelle pagine precedenti, oltre al nostro LOVE LOIN troverai sempre due **specials** a base di carne. Ecco proprio qui entra in gioco la figura del TASTE HUNTER. Dato che saremo sempre alla ricerca di nuove ricette da proporre ai nostri clienti, ci piacerebbe coinvolgerti nella ricerca di gusti mai provati prima.

Se nei tuoi viaggi di lavoro o di piacere o nelle tue cene fuori casa condividerai con noi le tue scoperte potrai avere uno special a tuo nome e verrai coinvolto in tutto il processo di studio delle ricette.

Riceverai tanto materiale gratuito che ti farà scoprire un nuovo modo di intendere la carne e in generale tutto il mondo del cibo.

Se hai voglia di scoprire tutto il nostro percorso per diventare TASTE HUNTER e avere accesso a tutti i vantaggi esclusivi a te dedicati iscriviti su **www.carne.love**

I nostri vini

Abbiamo sempre pensato che anche i vini devono stare al passo con i tempi. In un mondo dove tutto è industrializzato abbiamo constatato che buona parte dei vini attualmente prodotti nel mondo sono standardizzati, cioè ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che mortificano l'impronta del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore. La standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo.

Proprio per questo motivo da **CARNE** berrai esclusivamente vini *triple AAA*, cioè vini che sottostanno a un rigido disciplinare studiato nel 2011 da un luminare del vino: Luca Gargano.

Per cosa stanno le tre "AAA"?

A-agricoltori per ottenere un'uva sana e matura.

A-artigiani perché occorrono metodi artigianali per non modificare la struttura del vino.

A-artisti perché solo una sensibilità artistica di un produttore può dar vita a un grande vino.

"I vini Triple "aaa" sono dissetanti, producono convivialità, sono l'espressione suprema del savoir faire umano e simbolo tangibile delle forze d'amore che, partendo da un gesto agricolo positivo, arrivano a chiudere in una bottiglia il soffio del vento, la luce del sole, il respiro della terra, le migliaia, milioni di sentimenti e gesti che sono avvenuti in quel vigneto."

Luca Gargano

I nostri drinks

Hai presente i barmen con la barba da hippy, il gilet e il reggi maniche? Ecco, da **CARNE** non li vedrai mai.

Hai presente tutte le decorazioni sui drinks, gli ombrellini e le cannuce colorate? Ecco, da **CARNE** non li vedrai mai.

Berrai “solo” dei grandi classici rivisitati, studiati da noi per te e fatti **invecchiare** in grandi batches.

Te li serviremo in comode bottiglie monodose di vetro, con ghiaccio a parte, così da poter interagire anche con ciò che bevi.

Potrai bere un drink all'aperitivo, a fine pasto oppure mentre mangi perché studieremo sempre nuove ricette che si accompagnano con ciò che troverai nel nostro menù.

Se non ti va di berli da noi, **puoi ordinarli sulla nostra webapp**. Te li consegneremo direttamente a casa o potrai passare a ritirarli tu stesso.