

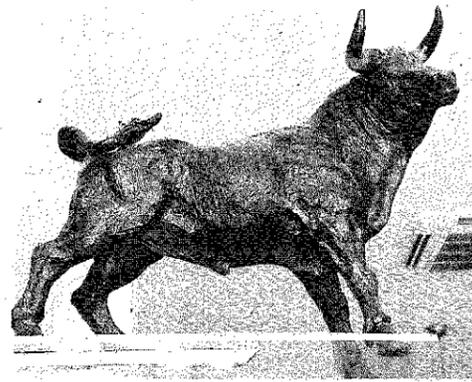
La mascotte del locale

Taurus, il portafortuna simbolo di professionalità

■ Echeggia un mugugno antico nel cuore di Roma, in pieno centro storico, a due passi da Piazza della Rotonda e Piazza Montecitorio. Taurus richiama l'attenzione del viandante spingendolo in Via della Maddalena 15, tra i rioni S. Eustachio e Colonna. È qui, da molti anni e molte vite, la macelleria che porta ancora il nome del suo fondatore «Angelo Feroci». Per i suoi discendenti, la famiglia Polzella, capeggiata oggi dal

signor Mario, il temibile Taurus è un simpatico Torello, fiero, genuino e di bell'aspetto, in piena salute. Di cartapesta dipinta a mano, s'intende. Troneggia in alto, su di un cristallo, proprio all'ingresso della bottega storica e di eccellenza, accanto a una bilancia americana calcolatrice del 1902. «C'è stato regalato dal proprietario di un negozio che vendeva vini spagnoli e che stava a piazza Capranica, una cinquantina d'an-

ni fa. Lo mettevamo in vetrina, ci facevamo le mostre intorno. Lo abbiamo sempre curato. Una volta s'era rotto una gambetta e noi lo abbiamo portato a riparare. Ci abbiamo sempre tenuto a quel Torello. La nostra macelleria viene spesso identificata proprio grazie a lui». Con forte umanità il pater familias fa cadere ogni stereotipo. Con semplicità.



Ver. Med.

Macelleria Feroci

Passione «carnale» fin da bambino

Mario Polzella e il mestiere di famiglia

Veronica Meddi

■ Angelo e Anna. Aldo e Gilda. Mario e Lucia. Roberto, Stefano, Alessio, Massimo e Alberto. È questa la storia di una famiglia costruita su forti legami di sangue. Ma non solo. C'è la passione come imputo importante a tracciare la strada di tutti i suoi componenti. Sei figli e quindici nipoti, tutti schierati in prima linea.

«Non dimentico le origini» sottolinea subito il signor Mario Polzella. Radici dunque che si aggrovigliano e innervandosi si fortificano. Ognuno nel proprio ruolo, ciascuno col proprio carattere. Quello di macellaio era il mestiere di suo nonno. Di suo zio che per pulire la carne dai rivoli di sangue si strappava persino la camicia. Di suo padre che malgrado i vari e vani tentativi lo prese con sé. E lui dimostrò di avere sin da subito le idee molto chiare. «Avevo 13 anni, e la scuola non mi piaceva. Volevo che mio padre mi portasse con lui». E, «una mattina, mi alzai prima e mi feci trovare davanti alla porta di ingresso». «Hai stufato» fu l'esclamazione del papà, e Mario iniziò il suo lavoro facendo consegne in bicicletta. Non riusciva però a capire perché il padre lo costringeva a pulire per terra, e perché poteva prendere il coltello solo quando erano finite le commissioni. «Se tu non sei bono a farlo, nun riesci a insegnarlo agli altri». Puliva le ossa dei dissossatori, e un pezzettino di carne rimaneva sempre. «Co' sto mucchietto de carne che hai fatto, ce paghiamo un dipendente».

Ad una macelleria cosa non deve mancare?

«La pulizia. Entrando qui non si sente odore di carne. Il banco si lava due volte al giorno, e tutte le sere lo dobbiamo disinfettare. Noi siamo seguiti

La storia
Nella bottega spiccano le foto storiche in cui sono ritratti Mario Polzella a 13 anni e Angelo Polzella che sceglie la carne



In centro

L'ingresso dello storico locale in via della Maddalena sempre ricco di carni succose e invitanti proposte da cucinare

dalla Bios, ho 31 dipendenti e tutti non li riesco a controllare».

La società va sempre più veloce e voi offrite «i pronti a cuocere». Il successo è nel saper ascoltare le esigenze del momento? «Esatto! Io mi sono sposato nel '65. Avevo una casa in affitto in Via Nomentana. Pagavo 35 mila lire di pigione al mese e prendevo 35 mila lire a settimana, mi rimanevano altre tre per le esigenze familiari. Oggi non è più così. Credo che è proprio per questo che la donna è andata a lavorare».

La donna del passato come gestiva la famiglia?

«Ricordo che alle 6 del mattino c'erano tante signore che prima andavano in chiesa e dopo venivano qui. Il lunedì compravano il bollito o lo stracotto. Sa perché? Perché la domenica tutti si erano cambiati i vestiti e il lunedì le mamme dovevano pulire la biancheria sporca. Mettevano su il bollito o l'umido, che non richiedevano tanta attenzione, la carne cuoceva e loro andavano in fontana a lavare i panni. Quando si finiva di cuocere, c'avevano sia il primo che il secondo. Brodo e bollito».

L'ideatrice dei pronti a cuocere è la signora Lucia Polzella.

«Io dovevo accontentare questo signore qui che a casa sua mangiava bene. Ho dovuto imparare a cucinare come nonna Feroci. Con lei avevo ottimi rapporti».

Deciso e delicato con le dita scivola su qualcosa che è ben chiara nella sua mente, il signor Mario, «Io oggi la carne la sento come sento al stoffa».

Che idea ha di chi la carne non la mangia?

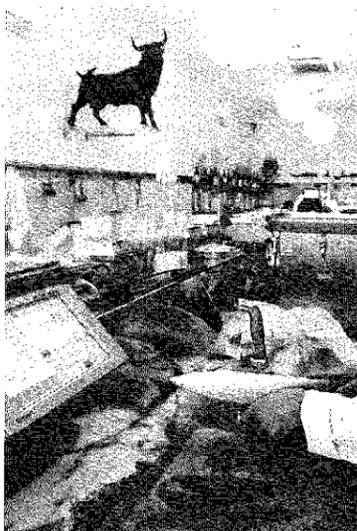
«Penso che prima di questa loro scelta la carne l'avranno pur mangiata qualche volta. Penso che non gli è piaciuta. Però non era la nostra!».



→ I punti di forza

BOTTEGA STORICA

Il bancone in marmo è del 1922. «Siamo l'unica macelleria - spiega Polzella - che non ha il banco frigorifero. Questo è un blocco di marmo. Sotto c'è la cantina e le celle»



LA FAMIGLIA

Lucia Polzella racconta: «Ci siamo conosciuti al mare. Mi ha visto in due pezzi». Mario: «Lei ha visto che la seguivo, ha lasciato una cosa nel bagno, per farsela riportare»



LE SPECIALITÀ

Il «pronto a cuocere» è un vero classico di Feroci. Infinita la gamma di polpette che si possono trovare: da quelle alla romana, alle mitiche polpette di bollito, classico capitolino

INFO

Il negozio

È un vero pezzo di storia romana il negozietto di Mario Polzella, nipote del signor Angelo Feroci. Tra chiese e palazzi d'epoca impone la sua vetrina che soddisfa i palati più ghiotti di carne. Veloce il personale in carnice bianco e bandana che affetta le carni più sublimi. Dai bovini italiani ai manzi danesi, ce ne è davvero per tutti i gusti