



Papà Antonello,
con i figli Marta
e Stefano

Retrobottega, dal negozio alla boutique del gusto contemporanea

A Costa Masnaga, la famiglia Beccalli ha celebrato i sessant'anni della sua celebre macelleria – salumeria portando la sua sfida al futuro affiancando un nuovo locale di cucina italiana

📷 MARCO GATTI

Sessant'anni e non sentirli! In anni come quelli che stiamo vivendo, dove si assiste a una sorta di frenetica girandola di aperture e chiusure di nuovi negozi e ristoranti, meritano un'attenzione particolare le attività che, da decenni, brillano per il valore del loro operato. È il caso della famiglia Beccalli, dal 1961 titolare di un'aurea macelleria – salumeria in quel di Costa Masnaga, in provincia di Lecco, in uno storico edificio nel centro del paese.

Le ragioni del loro successo? Indiscutibile talento, capacità di sacrificio, una cura particolare delle frollature delle carni, provenienti da capi di piccoli allevamenti



**Retrobottega
Macelleria Salumeria
Beccalli**

Via XXV aprile 58
Costa Masnaga (Lc)
Tel.03185506
3770860651



del territorio, la lavorazione nel macello di proprietà e, ultimo ma non ultimo, la lunga tradizione di preparazione degli insaccati, ovvero di salami crudi e cotti, mortadella di fegato, cotechini, zamponi e salsicce. Gli esordi, sessant'anni fa, portano la firma dei fratelli Giuseppe e Stefano, e delle loro mogli, Luigia e Annamaria. Dagli anni settanta, dopo l'uscita dalla società, nel 1975, di Stefano e Annamaria, e la scomparsa di Giuseppe nel 1976, l'attività è nelle mani del figlio Antonio Angelo, per tutti "Antonello". Cresciuto tra mezzene e bottega, fin da ragazzo non ha avuto dubbi che questa fosse la sua strada. E se di sé, in dialetto,

lui dice «sono un "cervelée"», noi, considerando conoscenza, esperienza, talento, ci permettiamo aggiungere, "artista". Ad affiancarlo, da tempo, ci sono Marta e Stefano, i suoi figli, che, sebbene siano tutt'e due "dottori" – lei è dottoressa in Giurisprudenza, lui è laureato in Enologia –, conquistati dalla sua passione, si sono coinvolti senza risparmiarsi, e ora sono a loro volta alfieri appassionati, impegnati a mantenere viva la tradizione della lavorazione artigianale di carni e produzione degli insaccati. Il loro coinvolgimento ha voluto dire voglia di far vivere in modo contemporaneo l'attività, idee nuove. E i nuovi progetti,

hanno portato, prima, nel 2012, al restauro realizzato della cantina plurisecolare, un vero gioiello dove ora riposano centinaia di bottiglie (oltre 500 etichette di vino). Poi, in concomitanza con il sessantesimo anno di onorato servizio artigiano e commerciale, all'inaugurazione del "RetroBottega", un nuovo formidabile spazio di gusto, alle spalle del negozio, ricavato da sapiente ristrutturazione del "vecchio fienile", cui si accede entrando dal portone di fianco alla macelleria - salumeria. L'ambiente è caldo, con le sale distribuite su tre livelli, con al piano terra e al primo piano, due salette bomboniere che ospitano ciascuna pochi tavoli, e, in alto, non proprio a un secondo piano visto che di soppalco ricavato facendo salire la bella scala in ferro si tratta, una ulteriore saletta con solo due tavoli una sorta di nido d'amore romantico e goloso, ideale per coppiette desiderose di privacy. In sala tutto fila al meglio, con patron Stefano, che come dicevamo sopra è enologo, ma anche diplomato sommelier Ais, e da "naso e palato" di razza qual è, sa proporre i vini per i migliori abbinamenti, pescando dalla sua formidabile selezione. E Simone Bonacina, che, giovane attento e garbato, assicura un servizio puntuale e impeccabile. I fornelli sono affidati a Riccardo Molteni, chef talentuoso con esperienze prestigiose – nel suo curriculum, in Francia, l'Althoff Hotel Villa Belrose con chef Pietro Volontè e l'Hotel Metropole ristorante Joël Robuchon con chef Christophe Cussac, in Italia il Market Place di Davide Maci ed il Casual di Enrico Bartolini –, che al suo fianco ha voluto Michele Fornelli, sous chef cresciuto con Giancarlo Morelli, Michelangelo Mammoliti e Vincenzo Guarino. Che la squadra è giovane, ma che i cuochi hanno il passo dei campioni, ve lo diranno subito gli antipasti, a partire dalla tartare di manzo garum e kumquat. In alternativa, scaloppa di foie gras pistacchio e Porto o quaglie animelle e puntarelle. Tra i primi, riso, con il risotto anatra fave di cacao e arancia. In alternativa pasta, con i cannelloni ossobuco e gremolada o i ravioli come un pizzocchero. E se di secondo sarà sorpresa golosa il piccione topinambour caffè e cavolo riccio, ricordate che siete nel "paradiso della carne", dove costate o fiorentine, sono uno spettacolo. Tiramisù o vaniglia, castagne e meringa il dolce finale di una sosta che vi dirà che qui si guarda già ai prossimi sessant'anni! ■