

# Francesco Camassa: non chiamatelo semplicemente macellaio

scritto da Manuela Mancino | 30/12/2019



**A Grottaglie, la macelleria dell'imprenditore tarantino da anni è punto di riferimento per chiunque cerchi una carne rispettosa del benessere animale. Troverete, infatti, tagli e razze italiane, autoctone e straniere coerenti con questa profonda filosofia che, per lui, è uno *“state of mind”***

Ci sono persone che non avrebbero potuto svolgere nessun'altra attività se non quella nella quale sono attualmente impiegati. E non solo per la professionalità con cui affrontano quotidianamente il proprio lavoro, ma per quella rara sensibilità e passione che trasuda dai loro sguardi. E l'espressione di **Francesco Camassa**, titolare dell'[omonima macelleria](#) a Grottaglie, è una di quelle che non si fa fatica a riconoscere e a ricordare.

**Macelleria Camassa a Grottaglie: rispetto animale e controllo della filiera**



Il banco della **Macelleria Camassa** parla immediatamente di ricerca e accurata selezione della materia prima; di una selezione compiuta seguendo il **fil-rouge del rispetto del benessere animale**, del controllo di filiera, del regime alimentare dei capi e del rapporto stalla/pascolo.

Fanno da cornice alla “vetrina” quotidiana celle ad hoc dedicate alla [frollatura](#) e al *dry-aging*, di cui Francesco è stato precursore ed è - ad oggi - tra i più rinomati interpreti. Non ha, infatti, bisogno di presentazione per chi è appassionato di barbecue, brisket e fiorentine; né ha necessità di ulteriori delucidazioni per la clientela locale, oramai fidelizzata grazie alla sua costante capacità di ascolto. Dalla casalinga all'inguaribile innamorato del “mondo carnivoro”, chiunque può trovare qui soddisfazione del corpo e dello spirito...Perché parlare con Francesco o vederlo all'opera è un'esperienza unica, al limite del verosimile e a tratti mistica, per quel suo “sapere” infinito, per il suo *savoir-faire* e per il suo approccio da instancabile curioso che lo fa essere inaspettatamente umile.

È una mente in continua evoluzione, animata dalla necessità irrefrenabile di studio, di trovare risposta alle sue domande, di porsi quegli interrogativi che gli hanno permesso di fare della sua macelleria un valido punto di riferimento per esperti, gourmand incalliti e “donne di casa” sensibili alla sua filosofia.

Ampio spazio, dunque, a **razze autoctone e nazionali**, alle più rinomate tipologie d'Oltreoceano e non solo, proposte in differenti “stagionature” e tagli.

Il suo locale è, pertanto, una fucina di idee e progetti, una bottega in cui reperire altresì preziose eccellenze enogastronomiche italiane, piacevoli incursioni straniere scovate da Francesco nei suoi viaggi e un laboratorio del gusto.

Un antesignano dalla genialità sconvolgente che sa conquistare per competenza, umiltà e per quella calda ospitalità pugliese della terra natia.

**Macelleria Camassa**  
via Madonna di Pompei 80, Grottaglie (Taranto)  
[Sito web](#) - [Facebook](#)