



Il «Freibank» persegue un consumo responsabile della carne. Va da sé, quindi, che l'unica carne servita sia di provenienza svizzera. Il riconoscimento «La nostra scelta: carne svizzera» del Best of Swiss Gastro Award è ampiamente meritato.

Florian Jenzer, lei è uno dei responsabili e fondatori del «Freibank». Ci racconti dove ci troviamo.

Ci troviamo nell'area del vecchio macello di Berna. Oggi questo quartiere si chiama Wankdorf City ed è costituito da tanti nuovi complessi adibiti a uffici. Uno degli ultimi vecchi edifici rimanenti è il nostro locale, l'ex pesa.

Però il suo locale si chiama «Freibank». Perché?
Nella pesa c'era anche il cosiddetto Freibank, ossia il banco libero, dove si vendeva carne proveniente da macellazioni di emergenza. Era carne perfettamente commestibile, che però non finiva in commercio. Qui si poteva acquistare buona qualità a minor prezzo, ma bisognava prendere ciò che c'era.

Il che ci porta al vostro modello gastronomico.

Esatto! Al banco libero non si vendevano mai i tagli più nobili, che spettavano al proprietario dell'animale. Si vendeva la parte rimanente. Oggi sarebbero i tagli per brasato, la carne per bollito, le interiora e i ritagli. Sono proprio questi i pezzi che noi proponiamo.

Il «Freibank» è un locale specializzato in carne?
Non direi. Certo, la carne è al centro del nostro modello. Ma la nostra filosofia verte sul consumo consapevole, sulla trasformazione dell'intero animale e sulla sensibilizzazione dei clienti a un minore consumo di tagli nobili.

Cosa posso mangiare dunque al «Freibank»?

Data la nostra posizione, lavoriamo soprattutto a pranzo e all'ora dell'aperitivo. Le carni lessate o brasate sono perfette per i menu di mezzogiorno. Ciò tuttavia non significa che da noi si trovino solo spezzatini e piatti unici. Anche usando meno tagli prelibati è possibile cucinare in modo vario e fantasioso tutto l'anno. Per esempio, nei mesi estivi proponiamo anche carne alla griglia. Dato però che usiamo raramente tagli per cottura breve, cuciniamo quasi tutto sottovoce, poi terminiamo la cottura sulla griglia. Oppure cuociamo il tafelspitz o il petto di manzo a calore indiretto sulla griglia. Non è una novità: altrove è denominato «picanha» e «brisket». Poi ci sono naturalmente tutti i classici freddi come l'insalata di carne bollita, la lingua fredda

tagliata sottile – tutte pietanze ideali per le giornate calde.

A proposito di lingua, anche le interiora compaiono spesso nel vostro menu. Come le servite?

Da noi è sempre possibile scegliere. Per esempio, il vol au vent si può avere con o senza animelle. In questo modo la nostra offerta soddisfa tutti, intenditori e curiosi compresi. È una clientela che esiste e che non va sottovalutata.

Niente tagli nobili in cucina: quali sono i vantaggi?

Usando meno tagli prelibati, lavoriamo esclusivamente con carne svizzera. Non abbiamo mai problemi di consegna e siamo

certi che la nostra carne proviene sempre dallo stesso luogo. Ciò significa anche meno oscillazioni di qualità e di prezzo. Inoltre acquistiamo a buon prezzo, e i piatti a base di carne per brasato e per bollito si prestano bene a una cottura preliminare, che può essere terminata in base alle esigenze, con notevole riduzione degli sprechi. E non da ultimo, il nostro modello ci distingue dalla stragrande maggioranza dei locali. Abbiamo una storia e ciò suscita interesse.

«Freibank» · Speis & Trank, Berna

DEDITI ALLA TRADIZIONE

Del vecchio macello di Berna non rimane molto. La vecchia pesa però c'è ancora. Oggi qui non si pesa più il bestiame, ma si servono cibi e bevande. Tuttavia, grazie a un modello gastronomico convincente e sostenibile si mantiene viva la storia del luogo.



SHORT FACTS

sul «Freibank»



Il nome parla da sé

Il «Freibank» è situato nell'area del vecchio macello di Berna. L'offerta culinaria a base di carne è incentrata soprattutto sui tagli meno noti. Qui gli ospiti scoprono sempre qualcosa di nuovo.



Relax e birra di sera

Il quartiere degli affari Wankdorf City alla sera si svuota. Per questo il «Freibank» non svolge un regolare servizio serale. Però è molto frequentato come birreria. E insieme alla birra si servono piatti freddi con pastrami della casa e lardo.



Metzgete, tavolate o ritrovo invernale

Gli eventi del «Freibank» sono una bella occasione per mangiare in abbondanza anche di sera ogni tanto. Naturalmente i temi ruotano spesso intorno alla carne. Tema sul quale si imparano gratuitamente molte cose.