


## MACELLERIA DA SOGNO E UNA SPECIALITÀ: IL SALAME DI ASINO

Macelleria da sogno e fornitissima boutique del gusto, da sempre nel cuore di Papillon e sulle pagine di questa Guida. Al timone oggi c'è Massimo Fungo, i cui tagli proposti provengono esclusivamente da bovini di razza piemontese selezionati in piccoli allevamenti locali, e vanno dagli arrosti al bollito misto, dalle fettine per il carpaccio alle costate, fino alla trippa. A questi Massimo affianca specialità di propria produzione, tra cui l'imperdibile salame d'asino, proposto anche in versione simile alla muletta monferrina, ovvero insaccato in budello naturale. La sosta è d'obbligo anche per la competente selezione di Fontine, Castelmagno e Robiole di Roccaverano. E a dicembre qui si trova niente meno che la carne del Bue Grasso classificatosi primo alla fiera di Carrù. Un mito!

 Al padre Giovanni Fungo, compagno di memorabili merende con la sua Barbera e il Grignolino, è dedicato un premio di Papillon che è giunto ormai alla quinta edizione. Il figlio oggi sta superando il padre; e alcuni ristoranti di livello, persino a Milano, si sono accorti della sua bravura, delle sue carni e del servizio che fornisce. A me piace improvvisare il mio arrivo a casa quando torno da Torino, con la carne appena battuta, lo scamone, il salame d'asino e magari una bottiglia di Barbacarlo di Lino Maga. Sì, Massimo ha pure quella! È tutto detto.