

Per Festa a Vico sorpresa di Luciano e Nando Bifulco con la carne proveniente dall'allevamento di famiglia




Sorpresa è una delle parole chiave della diciassettesima edizione di “Festa a Vico”. Il messaggio lanciato dallo chef della Torre del Saracino, Gennaro Esposito, due stelle Michelin, è stato subito colto.

Luciano e Nando Bifulco, macellai da generazioni, hanno recepito il messaggio e, a loro volta, hanno riservato una sorpresa per il pubblico dell’evento degli eventi.



Domani sera, subito dopo l'inaugurazione ufficiale di "Sostanza", nella piazza principale di Vico Equense, si potranno degustare per la prima volta le carni dell'allevamento Bifulco.

Chi conosce questa famiglia di allevatori e selezionatori sa bene che si distingue per la cultura del buono. Il capostipite Francesco ha trasmesso ai due figli un profondo rispetto per il lavoro e la cura maniacale del particolare. Tutti e tre sono soliti dedicare il lunedì, giorno di riposo, alla ricerca di allevamenti pregiati per offrire ai propri estimatori una prelibata selezione.

 **Braceria Bifulco - unica sede ha** **
aggiornato la sua immagine di
copertina.

1 ora · 🌐

Bifulco: una storia di famiglia, la nostra.
#Festadellafamiglia



Da sx: Francesco junior

e senior, Luciano e
Nando Bifulco

La grande passione per la carne, in questi anni, ha dato vita a tre locali: Braceria Bifulco e Bifulco Exclusive, rispettivamente in via Lavinaio e in via papa Giovanni XXIII a Ottaviano, e Bifburger a San Giuseppe Vesuviano.



E col passare del tempo si è maturata un'ulteriore consapevolezza: la necessità di allestire un allevamento di famiglia.



Luogo scelto: Tito, piccolo comune in provincia di Potenza. Qui ci sono diverse varietà di scottona (angus, marchigiana, incrocio con podolica) allevate secondo la filosofia Bifulco.



In questo modo, è stata realizzata la filiera corta: i capi si allevano, macellazione a sezionamento, frollatura e arrivo in tavola.

È proprio Luciano, mentre sta allestendo gli spazi per domani, a evidenziare l'importanza di alcuni aspetti: "Agli appassionati della nostra carne, voglio dire che la frollatura è un passaggio imprescindibile prima di consumare la nostra pietanza di carne. Utilizziamo il metodo dry-aged che permette di mantenere le caratteristiche organolettiche e garantire una carne tenera e gustosa nello stesso tempo".



Letto? Ne stanno preparando delle belle. Noi ve le lasciamo assaporare già.

Nando per Bifburger Exclusive preparerà il "Bif Nostrum", panino con hamburger di Angus da allevamento Bifulco dry-aged 120-150 giorni; bacon di produzione propria; fonduta di provola dei Monti Lattari, emulsione di pomodori secchi del Vesuvio, verdure carpionate.

Luciano, invece, si "esibirà" con il Cube roll della Gran Riserva Bifulco frollato 180 giorni, cialda croccante, chutney di pomodoro verde e misticanza aromatica.

Allora? Sembra sia proprio il caso di organizzarsi per partecipare a "Festa a Vico".

Come trovare subito Luciano, Nando e la splendida famiglia di macellai al completo? Semplice, basta seguire l'odore della carne.