Carni & C. e le eccellenze in macelleria

scritto da goditilavita.it | 4 Novembre 2021





La Vecchia macelleria diventa locale gourmet

Come accade per tutte le fiere esiste un “fuori ” □□□ ed ecco che sono a scoprire come il post pandemia ormai sia alle porte e come ogni calamità sia foriera di evoluzione. È il caso di @carnieco. in viale Monte Nero, nel pieno centro di Milano una garanzia nel trovare prodotti e produttori d’eccellenza. La conosco grazie all’invito di tre grandi eccellenze della gastronomia:

@salumificiosanmichele

@bresaolabordoni

@terredelacustodia

Il San Michele ha una storia come prosciuttificio che risale al 1978 in quel del territorio di Felino, la visione della famiglia Cremonesi che ancora oggi ne è proprietaria, ha

portato nel tempo all’espansione anche in Langhirano e in Offanengo, scegliendo lavorazioni e logistica (che siano) a salvaguardia dell’ambiente per gli animali e bipedi umani.

Giusto per dare i numeri □□□ oggi l’azienda produce circa 800mila prosciutti l’anno.

La Bordoni dal 1964 è “La Bresaola” la piccola macelleria Famigliare valtellinese da sempre località famosa per questo salume, ha una storia più recente poiché solo dal 1997 si trasforma in stabilimento produttivo con un must: tradizione, qualità e arte del gusto. Io ho degustato questo salume senza i vari condimenti e devo dire che al naturale offre al palato un ottimo bilanciamento tra salato e dolce, yummm!

Con questi fantastici salumi ci sta proprio bene un buon bicchiere di vino e per questa serata è la famiglia Farchioni con i suoi Terre de la Custodia. L’Umbria con questa realtà è protagonista con il suo Grechetto e Pinot Nero.(Senza dimenticare) Ma non dimentichiamo che questa azienda è anche fortemente legata alla produzione di olio extra vergine e ancora una volta vino e olio s’incontrano e s’intrecciano per un gusto a tutto tondo.

Torno a parlarvi del nostro ospite Carni & co. Nata dalla macelleria oggi locale dove degustare l’ottima proteina cotta al momento, un aperitivo o un dopo cena nel retro in tranquillità oppure luogo dove fare gli acquisti per una serata particolare o (solo) dove fare la spesa d’eccellenza dalle carni alla verdura e frutta, vino e olio insomma parafrasando un ritorno al passato: la “posteria” del quartiere rivisitata.

Bollino verde di Geco Gaudenzio per questo locale e per le aziende che ho avuto il piacere di conoscere.

Autore: Maria Grazia Sartirana

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it