



**LE MACELLERIE
DEL GUSTO**

confcommercio
VICENZA

Un gruppo di macellai operanti nella provincia di Vicenza si è riproposto di garantire alla propria clientela maggiori standard qualitativi attraverso il costante incremento delle proprie conoscenze professionali, l'adozione di specifici strumenti di monitoraggio della salubrità dei propri prodotti nonché il miglioramento della qualità delle informazioni e della tipologia di prodotti offerti alla clientela. Le macellerie promotrici dell'iniziativa, nell'ottobre 2004 hanno quindi deciso, in collaborazione con l'Associazione Provinciale Macellai Confcommercio, di condividere un impegno di crescita e formazione comune dando vita al progetto "Le Macellerie del Gusto".

IMPEGNO

- sottoporsi a verifiche microbiologiche dei prodotti e delle superfici di lavoro con cadenza prestabilita;
- rispettare precisi standard strutturali e di pulizia, sottoponendosi periodicamente a controlli dei locali e delle attrezzature;
- frequentare appositi corsi di formazione ed aggiornamento almeno una volta all'anno;
- mettere a disposizione dei consumatori delle schede informative su alcuni preparati a base di carne nell'ambito delle quali, oltre alle indicazioni per una migliore cottura, si evidenziano possibili abbinamenti con vini e pietanze diverse.

"Le Macellerie del Gusto" assicurano così, volontariamente e senza oneri per i consumatori, un concreto impegno a migliorare la qualità della propria offerta. Si riconoscono grazie al marchio evidenziato anche nell'apposita insegna luminosa esposta nella vetrina dei negozi aderenti al progetto.



LA RICETTA

**INGREDIENTI GIÀ PRESENTI
NELLA PREPARAZIONE:**

*Testina di vitello, petto di vitello,
muscolo, cotechino, lingua fresca
(o salmistrata), cappone.*

COTTURA: La cottura del "lesso" è estremamente semplice ma, al fine di poter utilizzare il brodo di cottura e mantenere omogenei i gusti dei bolliti, è opportuno cucinare le carni in 3 pentole distinte. Per le carni da brodo: posizionare in acqua tiepida (con carote, sedano, cipolla e sale grosso) il cappone, il muscolo, il petto di vitello e la lingua fresca. Portare ad ebollizione e cuocere per 2 ore. Cuocere il cotechino e la testina in 2 pentole separate per 2 ore circa.

Gran Bollito di Natale

I CONSIGLI DEL MACELLAIO

IL CONTORNO:
Il gran bollito si abbina, nella tradizione vicentina, con mostarda, crén, purè di patate e verdure cotte.

IL VINO:
Si consiglia Tocai o Pinot bianco.

