



**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:**

*Petto di pollo, asparagi, pane
grattugiato, formaggio grana,
uova, prezzemolo.*

COTTURA: Riporre il pollo già preparato dal macellaio a bollire in acqua salata per 20 minuti circa (attenzione: il tempo di cottura decorre dall'effettiva ebollizione). Togliere dall'acqua e lasciare raffreddare sino a temperatura ambiente (il raffreddamento è utile per facilitare il taglio). Tagliare a fette e servire in tavola accompagnando con la salsa consigliata.

Pollo del Re

I CONSIGLI DEL MACELLAIO

IL CONTORNO:

Salsa consigliata: soffriggere per 5 min. delle zucchine novelle, tagliate sottili. Lasciare raffreddare 5 minuti e frullarle con foglie di basilico fresco, olio extra vergine di oliva ed un pizzico di sale. Il piatto può essere servito, in alternativa, anche con salsa tonnata o semplice maionese.

IL VINO:

Consigliamo di accompagnare il piatto con un Pinot bianco corposo.

