

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it

Publicato nel mese di giugno 2009

In una stretta via alle porte di Sovizzo ecco una macelleria e salumeria tra le migliori d'Italia. Obiettivo d'impresa: nobilitare il maiale salvaguardando tradizioni, gusto e rispetto per la materia prima. In una parola: qualità. Dopo papà Umberto e mamma Elide, i fondatori dell'attività nel 1969, oggi a condurre l'azienda sono i figli. Tiziana, presidente dei macellai vicentini, insegnante all'Università dei Sapori di Perugia, con simpatia e pazienza guida i clienti tra lo straordinario crudo dei colli Berici (anche affumicato con legno di faggio), l'indimenticabile soppressa tagliata al coltello, i musetti, il lardo, la bondiola (una specie di meraviglioso cotechino)... I salumi, oltre a essere in vendita nel negozio di famiglia, li trovate in macellerie, gastronomie e ristoranti di rango del nord e centro Italia: da Il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti a Roscioli di Roma (e con Massimiliano Alajmo che va matto per la coppa affumicata di casa Nogara). Oltre alle carni, la serie di birre 32 via dei Birrai, vini e Champagne di nome e si sostanza, pasta artigianale e di kamut.

Macelleria Nogara
Sovizzo (VI)
via Martiri della Libertà, 16
tel. 0444 551001
www.macellerianogara.it
chiuso domenica e il pomeriggio
da lunedì a giovedì

