



MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO

Dal 1987 qualità garantita
per una carne di prima scelta

La storia della Macelleria Zivieri inizia nel 1987 a Monzuno, quando Massimo, 17 anni, apre con il padre e il fratello Fabrizio la bottega in piazza, intraprendendo la strada della qualità. Scelta ribadita in seguito con l'adesione al Consorzio La Granda di Fossano, Presidio Slow Food della razza bovina piemontese. L'attenzione alla qualità viene ancora confermata quando Massimo avvia un piccolo allevamento allo stato semibrado di suini di razza cinta senese e mora romagnola, dove gli animali crescono liberi di grufolare tra i boschi. Oggi, a seguito della prematura scomparsa di Massimo, è la famiglia a continuare l'attività garantendone la tradizione e l'elevato standard di qualità raggiunto. La Macelleria Zivieri fornisce un servizio di consegna a domicilio in tutta la provincia di Bologna e di spedizione con corrieri refrigerati su tutto il territorio nazionale. La Macelleria Zivieri propone alla sua clientela diversi



tagli bovini di razza piemontese provenienti esclusivamente dagli allevamenti del Consorzio "La Granda" tra cui ottimi brasati, arrostiti, le famose battute e tagliate alla piemontese e le fiorentine. Ogni taglio di carne acquistata è accompagnato da un'etichetta che riporta tutti i dati del capo bovino di provenienza, per garantire la completa tracciabilità e tutelare il consumatore. Le carni suine di razza cinta senese e di mora romagnola sono particolarmente ricche di grasso di marezzatura - e quindi risultano piuttosto sapide - e di acidi grassi insaturi. I salumi prodotti da questa eccellente materia prima vengono addizionati soltanto di sale dalle saline di Cervia, pepe e spezie. Sono imperdibili il salame montanaro, la salsiccia passita, il prosciutto di cinta stagionato in collina per almeno 18 mesi, il guanciale di cinta senese, il lardo, la saporita pancetta stagionata e la spuma di lardo con aglio, rosmarino e miele.

Chef... al Massimo

Per ricordare Massimo Zivieri ogni anno viene organizzata l'iniziativa denominata "Chef... al Massimo", alla quale partecipano alcuni tra i maggiori chef nazionali. In questa giornata gli amici e gli appassionati di gastronomia possono degustare lungo le vie di tutto il paese menu creati appositamente ed elaborati con le carni Zivieri. Quest'anno la festa si svolgerà a Monzuno il 5 settembre.

Macelleria Zivieri Massimo

Piazza XXIV Maggio, 96 - **MONZUNO (Bo)** - Tel. 051 6771533 - info@macelleriazivieri.it

Orari negozio dal martedì alla domenica: ore 8,00 - 12,30

venerdì e sabato anche al pomeriggio: ore 16,00 - 19,00

