



MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO

DAL 1987 QUALITÀ GARANTITA PER UNA CARNE DI PRIMA SCELTA

Macelleria Zivieri Massimo SRL

Piazza XXIV Maggio 9/C

40036 Monzuno (Bo)

P.IVA/COD FISC. 02960041206

info@macelleriazivieri.it

www.macelleriazivieri.it

Tel +39 051-6771533

Mobile: +39 335 202403

Allevamento etico e caccia di selezione sono i due binari che segnano la strada del nostro lavoro di macellai. È dal 1987 che il benessere animale è il caposaldo del nostro lavoro tanto nell'allevamento diretto degli animali da cortile e dei suini di razze autoctone, come la mora romagnola, quanto nella selezione dei capi da trasformare, tra tutte la fassona piemontese del consorzio de La Granda. Con la gestione del macello di Castel di Casio dal 2013 abbiamo raggiunto il controllo diretto sull'intera filiera produttiva.



Nello stesso macello lavoriamo la selvaggina dell'Appennino bolognese. Il **Progetto Selvaggina** è un caso unico nel panorama italiano e coniuga due aspetti fondamentali: il rispetto e la tutela degli equilibri ambientali e la valorizzazione di carni dai valori nutrizionali unici. Gli abbattimenti di cinghiali, caprioli, cervi e daini sono circoscritti ai soli capi necessari per garantire gli equilibri ambientali dell'Appennino. Lo stesso principio vale, nella stagione di riferimento, per fagiani, lepri, colombacci e germani.

TRASFORMAZIONE

Il nuovo spazio produttivo e di commercializzazione a Zola Predosa, in via Dozza 36, è certificato con bollo CE. I laboratori a vista comunicano direttamente con il negozio per la rivendita all'ingrosso e al dettaglio. Questo permette un servizio sartoriale cucito su misura del cliente, che ha il privilegio di scegliere direttamente il suo taglio.



LABORATORIO

RISTORAZIONE



La valorizzazione della filiera delle carni ha il suo coronamento nella cucina: la sensibilizzazione nei confronti dell'utilizzo di tutti i tagli dell'animale ha nella ristorazione un alleato fondamentale. Per questo nel 2014 dalla collaborazione con Fabio Fiore, titolare del ristorante QuantoBasta, abbiamo inaugurato **RoManzo**, il ristorante macelleria all'interno del Mercato di Mezzo, nel cuore di Bologna.

Cotture espresse delle nostre carni, orario continuato e formule flessibili di consumo - tavoli condivisi, tavoli riservati, possibilità di asporto e di catering - sono le caratteristiche di RoManzo.

Nel 2017 abbiamo aggiunto un nuovo progetto ristorativo, il **Teatro della Carne**, aperto all'interno del parco agroalimentare più grande del mondo, FICO Eataly World. In collaborazione con Sergio Capaldo, titolare de La Granda, abbiamo scelto di portare la nostra esperienza professionale trentennale in un ambiente che promuove il racconto delle eccellenze del nostro paese.