

CASALECCHIO e Valsamoggia

Nuovo laboratorio per il macellaio degli chef Zola Domani l'inaugurazione del punto di trasformazione carni e vendita di Zivieri

— ZOLA PREDOSA —

DA MONZUNO a Zola, passando dalle Lagune di Sasso e con un occhio a Fico. La macelleria Zivieri domani inaugura, nella zona industriale fra Zola e Casalecchio, il suo nuovo laboratorio di lavorazione delle carni e di vendita al pubblico. Oltre 500 metri quadrati di superficie dove il macellaio degli chef ha esteso la sua attività di trasformazioni delle carni di eccellenza distribuite un po' in tutta Italia e che da sabato saranno anche a disposizione del pubblico. Domani alle 12, in via Dozza, col sindaco di Zola Fiorini e con il vertice di Ascom-Confcommer-

ALDO ZIVIERI

«E' una giornata di festa che vogliamo condividere con tutti i nostri clienti»

cio al completo è previsto il taglio del nastro con degustazioni di carni preparate in diretta dagli chef Fabio Fiore e Ivan Poletti, i cuochi di Romanzo e le crescentine di Biagio.

«E' una giornata di festa che vogliamo condividere con tutti: amici, fornitori, collaboratori, clienti di oggi e di domani -spiega Aldo Zivieri-. Un momento ufficiale e

poi una festa popolare. Si sta in compagnia e si degusta la nostra carne: dai polli delle Conchiglie ai maiali, i bovini e la selvaggina con la quale abbiamo realizzato forse la prima filiera etica nazionale», commenta Zivieri affiancato come sempre in questa avventura da genitori e fratelli. Un'azienda familiare che col nuovo laboratorio, e poi presto con l'attività alla fabbrica italiana contadina (Fico), conta ormai su una ventina di collaboratori specializzati nella lavorazione di carni di alta qualità. E anche nelle preparazioni gastronomiche come i ragù e i salumi della tradizione emiliana.

g. m.

