

La scommessa della Macelleria Zivieri che da oltre trent'anni punta sulla filiera chiusa

La Filiera / Dall'allevamento alla tavola, la Macelleria Zivieri gestisce direttamente ogni passaggio produttivo, a garanzia di una eccellente qualità

Se provate a chiedere ad uno dei tanti clienti della Macelleria Zivieri di scegliere una sola parola con cui descrivere il lavoro portato avanti da questa azienda artigianale di Zola Predosa, in provincia di Bologna, la risposta che vi sentirete dare sarà sempre la stessa: passione.

È stata proprio la passione per gli animali e per ciò che questi rappresentano per l'uomo a portare nell'ormai lontano 1987, questa piccola Macelleria a conduzione familiare ad investire tutte le proprie energie sui concetti di carne etica, benessere animale e filiera chiusa, per essere in grado di poter garantire sui propri banchi solo carni genuine e di alta qualità. L'adesione nel 2001, come socio fondatore, al Consorzio de La Granda, presidio Slow Food per la razza bovina piemontese, e l'avvio nel

2005 di un allevamento di suini razza Mora romagnola, sono state le scelte successive che hanno consentito alla Macelleria Zivieri di conquistarsi il titolo di Macelleria degli Chef. Oggi la famiglia Zivieri porta avanti una azienda che gestisce allevamenti di suini, bovini, ovini, caprini e animali di bassa corte, un macello, un laboratorio per la lavorazione delle carni, un salumificio artigianale, un punto vendita a Zola Predosa e due macellerie con cucina nel cuore di Bologna, RoManzo e il Teatro della Carne. Questo incredibile progetto di filiera chiusa ha raggiunto la quadratura del cerchio nel corso dello scorso

Gli animali Zivieri sono tutti allevati allo stato semibrado



anno, quando, insieme ad altri soci, gli Zivieri hanno acquisito una Fattoria di oltre 70 ettari a Sasso Marconi, sull'appennino bolognese. Qui hanno trovato casa gli allevamenti della Macelleria insieme al sogno di poter finalmente dar vita ad un luogo reale in cui il concetto di benessere è inteso in senso globale, abbracciando la salute dell'uomo, dell'animale e

dell'ambiente in cui entrambi crescono.

I suini, i bovini e gli ovini della filiera Zivieri sono tutti allevati allo stato semibrado: durante la notte o nelle giornate climaticamente più difficili gli animali vengono lasciati riposare nelle stalle, mentre al mattino ogni gregge viene portato al pascolo e lasciato libero di nutrirsi di ciò che, a

seconda della stagione, la natura gli mette a disposizione. Ecco il motivo per cui il sapore delle carni e dei salumi Zivieri è così naturalmente intenso. Oggi l'attività della Macelleria è gestita dai fratelli Aldo, Elena, Fabrizio e Stefano, che continuano a seguire la strada sapientemente tracciata da papà Graziano, mamma Adua e Massimo.

La mortadella Zivieri: il ritorno alla tradizione

Il salumificio / Una produzione che rispetta i tempi dell'artigianalità

Nel 2018 la Macelleria Zivieri ha deciso di ampliare la propria gamma di insaccati e di dedicarsi, in particolare, alla produzione artigianale del più tipico dei salumi della tradizione bolognese: la mortadella. I suini da cui viene ottenuto questo salume sono tutti suini Zivieri - in prevalenza Mora romagnola - lasciati crescere secondo i loro naturali ritmi di ingrassamento. Ecco perché, in fase di lavorazione, alle carni viene aggiunta

solo una concia estremamente semplice di sale di Cervia, aglio di Voghiera e pepe nero macinato, che consente di mantenere inalterato l'inconfondibile gusto della materia prima. Un'altra caratteristica peculiare della mortadella artigianale di filiera Zivieri è il suo profumo naturale, dato dalla cottura molto lenta e ad alte temperature cui viene sottoposto il salume una volta insaccato manualmente: tutti processi tipici di una lavorazione artigianale ormai quasi scomparsa.

Le pezzature delle mortadelle artigianali Zivieri vanno dai 500 gr ai 14 kg.

Selvaggina

La filiera della selvaggina di selezione



Accanto alle carni suine, bovine e ovine, la Macelleria Zivieri propone anche carni di selvaggina provenienti dalla filiera corta della selvaggina cacciata in selezione sull'Appennino tosco-emiliano, filiera sviluppata - primo caso in Italia - grazie anche al sostegno della Ausl di Bologna.



MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO

Unica. Artigianale. Di filiera.



Per un vero Buon Natale

www.macelleriazivieri.it

