

Prove di taglio con i macellai Ascom alla Fiera di Sant'Alessandro

Alla Fiera di Sant'Alessandro, domenica 1 settembre, va in scena l'arte dei macellai nella preparazione delle carni. Anche quest'anno il Gruppo Macellai di Ascom ha scelto la storica Fiera di Sant'Alessandro per presentare al pubblico l'arte di selezione e preparazione che sta dietro ad ogni grande ricetta a base di carne. Domenica 1 settembre dalle 16 alle 18 i macellai bergamaschi terranno una dimostrazione di disossatura e sezionamento di manzo, vitello e maiale, illustrando le caratteristiche di ogni singolo taglio e i segreti per riconoscerne a vista d'occhio qualità e freschezza. «L'iniziativa mostra al pubblico il lavoro che sta dietro al bancone, dalla selezione degli animali alla lavorazione delle carni- sottolinea il presidente del Gruppo Macellai Ascom, Ettore Coffetti-. Con la nostra professionalità sappiamo sempre consigliare al meglio i nostri clienti in base al piatto che intendono preparare. In macelleria non si acquistano solo prodotti di qualità, controllati e con indubbi valori nutrizionali, ma si portano a casa anche consigli preziosi per l'ottimale cottura e presentazione dei piatti».

La Fiera di Sant'Alessandro si svolge dal 30 agosto al 1 settembre. Per informazioni sulla manifestazione www.fieradisantalessandro.it