

3 Febbraio 2017

## **Osio Sotto, il ristorante “La Braseria” diventa anche macelleria**



Lo chef Luca Brasi

Raccogliendo la sfida di una proposta gastronomica quanto più al passo con i tempi, cioè versatile e personalizzata, ma sempre condotta sotto l'insegna della qualità, la Braseria di Osio Sotto ha inaugurato la nuova macelleria – posta all'ingresso della sala del ristorante – dove proporre alla clientela l'acquisto delle sue carni preggiate. Chianina, Blonde d'Aquitaine, Fassona, Aberdeen Angus, 100% Wagyu, Scottona Bavarese: queste le preggiate razze bovine, che rappresentano il fiore all'occhiello delle carni servite al ristorante e che da oggi sono in vendita alla Braseria. Si tratta di

carni che provengono da allevamenti prevalentemente biologici, con capi allevati al 90% in Italia e carni fatte frollare per un minimo di 60 giorni direttamente nelle due grandi celle frigorifere, che rappresentano l'indimenticabile biglietto da visita della Braseria. Di queste carni in vendita saranno disponibili i tagli più prestigiosi: tra i quali la Costata, la bistecca Fiorentina, il Filetto e il Controfiletto. Ad ampliare l'offerta, lo chef Luca Brasi - cuoco già insignito della stella Michelin con La Lucanda- propone numerosi piatti che verranno da lui cucinati e che saranno disponibili attraverso un servizio d'asporto in grado di restituire nelle case, in famiglia o tra amici, tutto il sapore di quei piatti di carne che hanno reso celebre il suo ristorante. Disponibili in pratiche confezioni sottovuoto, la Fracosta di Wagyu laccato, il Reale di Fassone all'extravergine di oliva, l'Ossobuco in gremolada, la celebre Tartare della Braseria rigorosamente battuta al coltello. Oltre al Bollito misto che si cucina su prenotazione e insieme a tanti altri piatti proposti a rotazione o cucinati su richiesta del cliente.



Anche i salumi di qualità costituiscono una delle novità dell'offerta della

Macelleria della Braseria. Tra questi la bresaola di Wagyu, il Prosciutto Crudo di Marco d'Oggiono, il Salame Nostrano Bergamasco (e a completare il tutto anche gli eccellenti formaggi Fantino). La Macelleria della Braseria è aperta tutti i giorni - 7 giorni su 7 - all'interno del ristorante. Ed è a disposizione dei clienti con orari quantomai flessibili: dalle 9 alle 14.30. E dalle 17.30 alle 23.00. Mentre solo il sabato dalle 16 alle 23. I cuochi della Braseria, sempre presenti, presiederanno le operazioni di taglio e raccoglieranno le ordinazioni dei clienti. Illustreranno i piatti disponibili e le novità che costantemente ampliano la carta della cucina d'asporto; e al tempo stesso sono disponibili per realizzare i desideri dal cliente. «Voglio cucinare i piatti che amo e che fanno parte della nostra storia e tradizione - dichiara lo chef Luca Brasi - ma che difficilmente oggi si riescono ancora a preparare a casa. Si tratta di piatti che necessitano di cotture lunghe o di un impegno forse eccessivo per i nostri tempi frenetici. Ma proprio per questo un vero bollito o un buon brasato riescono ancora a scaldare il cuore. Credo nelle carni che seleziono, conosco l'intera filiera produttiva e intendo offrire a ogni cliente curioso, ma soprattutto goloso, quella gioia che provo io stesso a casa, quando con la mia famiglia gusto una carne eccezionale cucinata come si deve».

## **La Braseria**

**Tel: 035.808692**

**[info@la-braseria.com](mailto:info@la-braseria.com)**

**via Risorgimento 17**

**Osio Sotto (Bergamo)**