MACELLERIA SALUMERIA

ZIVIERI MASSIMO

DAL 1987 QUALITÀ GARANTITA PER UNA CARNE DI PRIMA SCELTA

www.macelleriazivieri.it

FILIERE

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.

LE CARNI FRESCHE

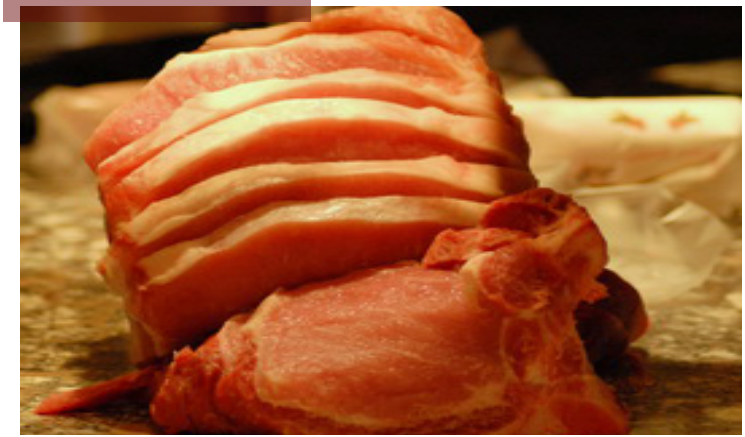
SUINO

Le carni suine di mora romagnola che la Macelleria Zivieri propone alla sua clientela provengono da propri allevamenti semibradi. Lo scrupolo che viene dedicato all'alimentazione degli animali si riflette sulla qualità del prodotto sia fresco che stagionato, in particolare sulle caratteristiche del grasso intramuscolare.

Si effettua vendita dei seguenti tagli "freschi": Carrè/Lombo e singole braciole prozionate, costoline e pancetta, pancetta di mora romagnola, polpa o fesa, spalla, salsiccia fresca.

BOVINO

La Macelleria Zivieri propone alla sua clientela diversi tagli bovini di razza piemontese provenienti esclusivamente dagli allevamenti del Consorzio **"La Granda"** tra cui ottimi brasati, arrosti e la famosa battuta alla piemontese. Ogni taglio di carne acquistata viene accompagnato da un'etichetta che riporta tutti i dati del capo bovino di provenienza: razza, sesso, età dell'animale, nome dell'allevamento di origine, data di macellazione e numero di auricolare dell'Anagrafe nazionale. Tutto questo per garantire la completa tracciabilità indispensabile per riconoscere la carne e per tutelare e informare il consumatore.



LA SELVAGGINA

Al fine di ampliare la propria gamma (carne bovino Consorzio La Granda, carni fresche e salumi di suini di mora romagnola allevati direttamente e allo stato semibrado, polli e pollastre allevati a terra ed in completa libertà) e grazie alla collaborazione con la Provincia di Bologna e la Ausl di Bologna abbiamo creato e sviluppato una filiera della selvaggina cacciata in selezione o controllo (ossia quegli animali destinati comunque all'abbattimento a causa di una presenza eccessiva nei nostri territori).

L' aspetto fondamentale del progetto è che queste carni di cinghiale, capriolo, daino e cervo sono assolutamente naturali dal momento che gli animali mangiano e vivono in assoluta libertà per tutta la loro vita, aspetto che permette di ottenere prodotti finali di un elevatissimo standard di qualità (esistono studi a livello europeo che certificano queste carni di selvaggina dell'Appennino Bolognese fra le migliori del continente).

I SALUMI

I nostri salumi prodotti da questa eccellente materia prima vengono addizionati soltanto di sale, pepe e spezie. Le lavorazioni vengono effettuate presso una struttura riconosciuta a norma CE. Al fine di ampliare la propria gamma abbiamo creato e sviluppato una filiera della selvaggina cacciata in selezione o controllo (ossia quegli animali destinati comunque all'abbattimento a causa di una presenza eccessiva nei nostri territori).

Salame suino

Salsiccia passita

Prosciutto stagionato

Prosciutto Spalla Cotta

Lardo

Spuma di Lardo

Guanciale

Ciccioli

LA MORTADELLA ARTIGIANALE

La prima mortadella artigianale di filiera viene prodotta con i nostri suini, razze di suini autoctoni (in prevalenza Mora Romagnola), che, grazie alle modalità di allevamento, alimentazione e naturale crescita, godono di valori nutrizionali ormai dimenticati, di una ricchezza di omega 3 fuori dal comune nelle tanto bistrattate parti grasse, che, se provenienti da animali ben allevati, ne rappresentano, invece, le parti più nutrienti.

RISTORAZIONE

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.

Il laboratorio è uno spazio di oltre cinquecento metri quadrati di superficie in cui abbiamo esteso la nostra attività di trasformazione delle carni, conta 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. Nel negozio è presente anche una piccola enoteca con vini dei Colli Bolognesi e prodotti in vaso pronti.

NEGOZIO E LABORATORIO

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 Quanto Basta, abbiamo inaugurato **RoManzo**, il ristorante macelleria all'interno del Mercato di Mezzo, nel cuore di Bologna. Cotture espresse nelle 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 al 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.

CHEF AL MASSIMO

La **prima domenica di settembre** festeggiamo il ricordo di Massimo Zivieri con una giornata all'insegna dell'amicizia. Più di trenta chef, cantine vinicole, maestri pasticceri e artigiani si riuniscono cucinando le carni della macelleria per un pubblico di affezionati sempre più numeroso. **Chef al massimo,** forte delle formule nuove che ogni anno riesce a proporre, è diventato un appuntamento immancabile nel calendario gastronomico italiano.

MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO

MACELLERIA ZIVIERI MASSIMO S.R.L.

P. Iva / Cod.Fisc. 02960041206
Sede Legale: Via Dozza, 36 - 40069 Zola Predosa (BO)
Sede Macello: Via Caduti di Nassiriya, 5 - 40030 Castel di Casio (BO)
Telefono: +39 051-6771533
Fax: 051-6773135
E-Mail: info@macelleriazivieri.it
Sito: www.macelleriazivieri.it

FATTORIA ZIVIERI

FATTORIA ZIVIERI

Sede Laboratorio: Via Dozza 32 – 40069 Zola Predosa
Telefono: +39 051-6771533
Mail: info@fattoriazivieri.it
Sito: www.fattoriazivieri.it

ROMANZO MACELLERIA QUANTO BASTA

RoManzo “Mercato di mezzo”

Negozio: Via Clavature 12 - Bologna
Orari: Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 22
Telefono: +39 051 0828070

teatro DELLA CARNE

Osteria Teatro della Carne

C/O FICO – Via Paolo Canali 8
Orari: Aperto tutti i giorni dalle 10 alle 24, chiuso il martedì
Telefono: +39 349 6292923
Mail: info@teatrodellacarne.it