

L'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti al Taste con la storica pancetta arrotolata stagionata 300 giorni

25 Gennaio 2024



FIRENZE – L'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti (Firenze) parteciperà alla 17esima edizione di Taste Firenze, il salone del gusto organizzato da Pitti Immagine, dal 3 al 5 febbraio presso la Fortezza da Basso (Padiglione centrale, Stand N/2), con prodotti nuovi e classici della tradizione toscana.

Falorni porta in tavola i salumi di alta qualità da oltre 200 anni, dal cuore del Chianti, tramandando di padre in figlio i segreti di antiche ricette e il sapere artigiano delle lavorazioni. La novità che presenterà al salone del gusto fiorentino sarà un tuffo nel passato: la macelleria propone ora infatti la pancetta arrotolata con una stagionatura minima di 300 giorni, ma che potrà raggiungere i 900 giorni. Questo tipo di pancetta è un prodotto storico, come si faceva secoli addietro: come sempre caratterizzata dalla scelta della materia prima, di produzione artigianale, con una tipica legatura a mano. La pancetta, dal sapore e l'odore

profumato, insaporito con sale e aromi naturali, viene fatta riposare a lungo nelle cantine Falorni, nella cosiddetta “Prosciuttaia”.

Tra i protagonisti del banco Falorni non può mancare la “super star” Finocchiona Igp, insignita del Premio dei Cinque Spilli della Guida Salumi d'Italia 2023. La Finocchiona porta con sé la tradizione e gli inconfondibili profumi delle campagne toscane, ed è preparata secondo l'antica ricetta con carni rigorosamente selezionate di suini esclusivamente allevati in Italia. Aromatizzata con semi di finocchio selvatico, stagionata lente, insaccata in budello naturale e legata a mano, risulta dalla consistenza morbida e vellutata, per un gusto intenso ma molto equilibrato, pienamente digeribile.

Altra novità di casa Falorni presentato a Taste sarà l'astuccio del Prosciutto Falorni da “Cinta Senese DOP”. Per gli amanti del gusto e della ricerca artigianale, il prosciutto è riconoscibile per la lunghezza dell'ossatura, dal sapore intenso e prolungato, le poche parti grasse hanno un gusto molto delicato. Buono in ogni momento, re dei taglieri: da sciogliere in bocca e da assaporare da solo.