

SALUMERIA MACELLERIA GIACHERO

Catégorie: Plus

Description activités: De l'inévitable « filetto baciato » au médaillon, le saucisson obtenu à partir de la longe de porc désossée, vidée et farcie d'un mélange haché de l'intérieur de la longe elle-même avec bacon, sel, poivre et herbes : le nom vient de tranches qui, une fois coupées, rappellent les pièces en argent frappées par la municipalité de Ponzzone au Moyen Age. Ce sont les trésors gastronomiques des époux Giachero, à côté de la tête dans une boîte, du saindoux, du saucisson et du jambon cuit avec d'autres spécialités de Ponzzone comme le fromage de chèvre, sélectionnés par le propriétaire parmi les petits producteurs du terroir.

Téléphone: +39 (0144) 780.77

Links