



### Macelleria Fungo



via Roma, 90

**CASTELLO D'ANNONE** (Asti)

cell. 3393652988

fungo.cami.spec.al@libero.it

### Da U' Citu



via Montakini, 32

**FERRERE** (Asti)

tel. e fax 0141934122

Riposo settimanale: lunedì, giovedì  
e domenica pomeriggio

### Macelleria Micco



piazza Garibaldi, 8

**MONCALVO** (Asti)

tel. 0141917936 • fax 0141923777

### Vittorio e Loredana



via Carlo Alberto, 80

**NIZZA MONFERRATO** (Asti)

tel. 0141721192

Riposo settimanale: lunedì, mercoledì,  
giovedì e domenica pomeriggio

### Macelleria Gallarato



regione Sant'Antonio, 65

**VESIME** (Asti)

tel. 014489261

salumeriagallarato@tiscali.it

### Salumificio Conti

via Umberto I, 4

**VIALE** (Asti)

## AD ASTI LA MACELLERIA È ARTE

La carne di razza bovina piemontese ha diverse capitali e punti di riferimento. Uno di questi è Moncalvo dove ogni anno si celebra la fiera del Bue Grasso e dove ha sede la storica macelleria condotta da Lauro Micco.

Qui si viene per assaggiare i Quajeti o involtini della nonna, accanto ai classici tagli del bollito misto alla piemontese.

Altra capitale è Nizza Monferrato, dove apre le porte, sotto i suggestivi portici della città, la macelleria **Vittorio e Loredana**, assolutamente straordinaria nella selezione delle carni.

Ma un altro campione di questa razza, per cui ogni anno si accredita premi alla rinomata Fiera del Bue Grasso di Carrù è la macelleria **Fungo**, titolare del premio "Giovanni Fungo", destinato ai migliori artigiani della materia (che sono poi quelli qui citati). Una specialità assoluta di Massimo Fungo di Castello d'Annone è il salame d'asino prodotto anche nella versione muletta (insaccato in un budello naturale), oltre alla selezione di tutti i tipi di carne da cucinare. Su prenotazione i gustosissimi agnolotti.

A Viale **Il Salumificio Conti** vanta uno straordinario salame cotto, dal colore rosato e con la grana grossa. La preparazione è scrupolosa: solo carne suina magra, tritata e mescolata con dadi di grasso della gola. L'impasto è insaccato in un budello naturale e lasciato bollire per un paio d'ore. Dopo un giorno di raffreddamento in frigorifero, questo salame, dal sapore delicato, viene messo sottovuoto e può garantire una conservazione di 60 giorni.

A Vesime la **Macelleria Gallarato** propone una teoria di straordinari salami: dall'eccellente salame crudo aromatizzato con droghe e spezie, stagionato quattro mesi, al salame cotto in caldaie ad acqua e composto da parti selezionate della testa e dei muscoli. Da non perdere anche il lardo aromatizzato alla valdostana, le salsicce sia crude che cotte e le pancette. Infine l'ultimo dei premiati, la macelleria **Da U' Citu** di Ferrere, che produce salame crudo con aggiunta di Nebbiolo, salame cotto, lardo speziato e, fiore all'occhiello, il salame del Citu così chiamato in onore del norino e preparato con pepe, noce moscata, aglio e Barbera.

