



Selezione GustERA

Desideri la Macelleria Gourmet a Pontedera

Una continua ricerca per la massima qualità della materia prima, alta professionalità, semplicità e genuinità nelle elaborazioni. E' il segreto del successo della Macelleria Gastronomia Desideri di Pontedera che ha conquistato buongustai e famiglie non solo del territorio. Per Marco Desideri, maestro macellaio gourmet, è stata una scommessa vinta e la sua lungimiranza è stata premiata. La virtù più grande è stata quella di essere stato capace di adeguarsi ai tempi senza nessun compromesso con la qualità. Le carni provengono, come una volta quando all'approvvigionamento ci pensava il padre Goriano, suo mentore e fondatore (con la moglie Luisa) nel 1958 della macelleria, da allevamenti locali tradizionali certificati che fanno crescere gli animali senza forzature, con metodo ed alimentazione naturale. Polli, conigli, tacchini, anatre, sono gustosi e senza lo sgradevole sentore di vitamine. Bovini e suini così allevati crescono in salute ed arrivano al peso di macellazione in 18/24 mesi mantenendo le carni in equilibrio di proteine, minerali, zuccheri. L'integrazione delle fasce muscolari è ottimale ed il grasso risulta morbido e digeribile. Ecco che le carni appagano il palato per l'ampiezza del sapore e non diminuiscono il peso nella cottura perché non c'è acqua in più da essere spurgata, come invece capita quando la provenienza è da allevamenti intensivi. Ma nelle famiglie di oggi il tempo da dedicare alla cucina è sempre risicato ed è difficile vendere quelli parti di carne, in genere provenienti dall'anteriore che, anche se più saporite ed economiche del posteriore, richiedono tempi di cottura prolungati. Da qui l'idea di Marco, condivisa dalla moglie Giuliana e dal figlio Leonardo, di far nascere il Desideri Gourmet, che diventa complementare al lavoro di Macelleria. Nel retrobottega è stata quindi attrezzata una moderna cucina altamente professionale dove impera igiene e pulizia. Qui non si fanno alchimie ma si cucina con il massimo rispetto della naturalità e della tradizione toscana. Torno a sottolineare che proprio la tradizione



è oggi sempre meno in mano alle massaie (categoria quasi estinta) e sempre più conservata e portata avanti dai professionisti. Alzi la mano, soprattutto tra i giovani, chi riesce a mettersi tre/quattro ore ai fornelli per realizzare a casa un ragù come si deve. È ancora più raro trovare chi si cimenta per una saporitissima trippa, un collo di gallina ripieno, la francesina o un peposo. Tutte ricette nelle quali Desideri riesce ad eccellere ed offrire alla clientela a prezzi onesti, lontani da quelli che la ristorazione è obbligata a fare a causa dei maggiori costi di gestione. Menzionare tutti i piatti che la gastronomia Desideri riesce a preparare è praticamente impossibile, anche perché la cucina è artigianale ed espressa, fatta ad uso e consumo dei clienti e quindi facilmente personalizzabile secondo i gusti e le esigenze degli stessi clienti. Se avete un desiderio gastronomico particolare chiedete a Desideri (scusate il gioco di parole) e molto probabilmente sarete accontentati anche se fuori dalle preparazioni abituali. Voglio comunque rimarcare l'estrema bontà dei ragù oltre al classico. Sublimi sono quello di Cinta Senese, anatra, coniglio e in stagione, i vari di cacciagione. Abile nella lavorazione norcina l'offerta è arricchita da salumi e insaccati. Salsicce, compreso le deliziose di Cinta, Mallegato classico o al Vin Santo Baciamano degli Azzoni sono veri must della produzione.

Enrico Bimbi
Enogastronomo

mezzo tra una bresaola e una carne salada. Agli chef a Sanremo l'ho fatta preparare con sopra un pesto di basilico e olio buono. Un consiglio, provatela!

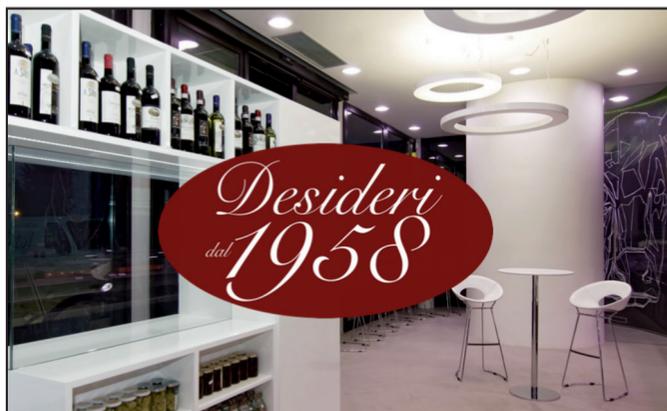
Tra il crudo e il cotto c'è il pronto a cuocere

A chi ama cucinare da se ma vuole accorciare i tempi, Desideri offre una vasta gamma di prodotti al banco preparati per cuocere. I più gettonati sono i rotoli di tacchino ripieni di verdure stagionali, tramezzini di carne, carrè di maiale, polpette e polpettoni, varie preparazioni di roast-beef.

Pranzo in Macelleria e servizio Catering

Le specialità Desideri possono essere consumate sul posto o fatte portare a domicilio. Da un po' di tempo infatti si può pranzare in macelleria, magari con un buon bicchiere di vino locale dei tanti che sono a disposizione. Inoltre Desideri si è fatto conoscere ed apprezzare per il servizio Catering. Sempre più clienti si affidano alla sua cucina per eventi, cerimonie o anche semplici cene tra amici. La consegna a domicilio è gratuita.

Enrico Bimbi
Enogastronomo



MACELLERIA - GASTRONOMIA CATERING - PRANZI VELOCI

Via Tosco Romagnola, 212/D
56026 Pontedera (PI) - Italy - tel. +39 0587 212250
www.desideri1958.com - info@desideri1958.com

Vitello Concio e Spalla cotta artigianale hanno incantato al Festival di Sanremo

La macelleria Desideri è stata selezionata tra i grandi dell'enogastronomia della Valdera che si sono presentati a Sanremo durante il Festival della Canzone Italiana 2016 con il brand "Sapori d'Autunno". Posso testimoniare che due prodotti in particolare hanno incantato artisti e cantanti. Si tratta della Spalla Cotta Artigianale, un prodotto delizioso che mantiene il suo filo di grasso e che non ha niente a vedere con la più conosciuta tipologia industriale. L'altro è il Vitello Concio Pontederese, realizzato con una marinatura sottovuoto, si presenta come una via di



SERGIO FALASCHI
FALASCHI
SERGIO & C. SAS

Sede legale:
Via A.Conti 16
San Miniato (PI)
Laboratorio:
Via Marzana 8/F 56028
San Miniato (PI)
tel. 0571 408153



FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI
FAUGLIA PISA ITALIA

Tel. +39 050 657079

Il Rifocillo
sapori e profumi toscani

Tel. +39 050 6201347
Cell. 342 6165421

Via Marconi, 13 A/B - 56043 Acciaio di Fauglia (PI)

COL DI CONCA SOC. AGR.



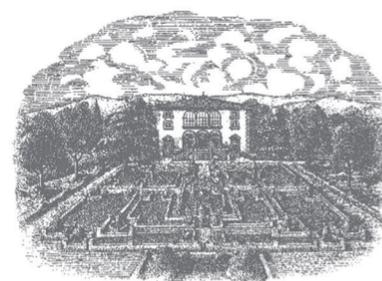
Una realtà che nasce dalla passione
Success built on passion



**Vi aspettiamo il 6 Settembre alla Prova dei Cuochi, evento solidale
Shalom presso il ristorante Le 3 Campane Pontedera
Trovate il nostro olio in degustazione e vendita al Ristorante Enoteca La Cantinetta Vini (Pontedera)**

COL DI CONCA Via di Montalto n.12 Treggiaia (Pisa)
tel.329-8148032

VARRAMISTA®



Produzione e vendita vino ed olio,
degustazioni guidate, ospitalità turistica

Fattoria Varramista Spa
Via Ricavo Loc.Varramista,
Montopoli in Val d'Arno (Pi) 56020
tel. 0571/44711
www.varramista.it-info@varramista.it



Life For Music