



Napoli: Macelleria Rossetti, venticinque anni di sapori, Dal punto vendita di Alvignanello a Eccellenze Campane

Compleanno importante per la “Macelleria Rossetti” di Ruviano. Venticinque anni di attività per deliziare palati di più di una generazione. Un traguardo importante per una delle attività storiche dell'Alto Casertano, che esporta in giro per la Campania il nome di Ruviano.

Una storia partita nell'ormai lontano 1989 grazie al lavoro e alla passione dei coniugi Angelo Rossetti ed Anna Natale che hanno aperto il punto vendita nella frazione di Alvignanello.

Un testimone passato poi nelle mani del figlio Alberto, laureato in medicina veterinaria ed oggi noto come il “dottore della carne” di Eccellenze Campane, il centro enogastronomico di via Brin a Napoli.

Alberto ha saputo portare avanti l'azienda con passione e nel 2013 l'ha fatta integrare nella PeRoL carni. Nasce così il primo centro sperimentale per la lavorazione e la trasformazione delle carni e il miglioramento genetico. Il tutto grazie ad un protocollo d'intesa tra la PeRoL Carni ed il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Il Centro si occupa delle tecniche di miglioramento genetico e della selezione animale; studia le relazioni tra alimentazione e qualità dei prodotti.

Fra gli obiettivi le ricerche in tema di benessere animale, di sostenibilità ambientale degli allevamenti zootecnici e della prevenzione delle patologie connesse alla densità degli allevamenti e degli altri fattori di stress.

Cura lo studio, la caratterizzazione genetica e le strategie di conservazione delle razze autoctone, in particolare quelle della Regione Campania; sperimenta la creazione di prodotti innovativi carnei di tutte le specie animali con la messa a punto di specifici disciplinari di produzione relativi alla loro certificazione; attiva sistemi di divulgazione mediante la formazione, la qualificazione e l'aggiornamento dei tecnici del settore ed azioni di promozione.

L'ultimo passo, anche questo vicino al primo compleanno, è stato quello della gestione della macelleria e della braceria di Eccellenze Campane.

Nel polo enogastronomico di via Brin a Napoli i “dottori della carne” hanno saputo spiegare ai numerosi avventori il consumo di questo prodotto. Proponendo prelibatezze provenienti unicamente da animali allevati e nutriti con il massimo della cura.

Un compleanno importante per la Macelleria Rossetti, ma soprattutto una tradizione che tramanda passione e sapori di generazione in generazione.

saporidimezzogiorno@gmail.com

Scritto da saporidimezzogiorno@gmail.com

Lunedì 15 Dicembre 2014 10:57 -
