

Inserita nella guida "Migliori Gastronomie d'Italia"



La macelleria/gastronomia Giannelli di Troia è stata mezionata nella guida "Migliori Gastronomie d'Italia 2012/2013" (Salumi&consumi - ediz. Tespi Mediagroup) come migliore della provincia di Foggia. Fondata nel 1972 da Vincenzo Giannelli, oggi l'azienda è guidata dal figlio Michele, ed oltre alla "classica" carne fresca propone anche salumi e formaggi sia locali che provenienti da altre regioni italiane.

Altra particolarità sono alcuni prodotti a marchio, si va dalla pasta fresca prodotta da un pastificio di Modena all'olio extravergine di oliva locale, dalla pasta secca prodotta a Serracapriola a sottoli e salse provenienti dai Monti Dauni. Ma non finisce qui, nelle prossime settimane in un locale adiacente alla macelleria verrà aperto un laboratorio per la produzione di salumi in cui verranno preparati salumi senza conservanti, riprendendo antiche ricette come il capocollo marinato al vincotto e aceto balsamico o il filetto marinato al vino bianco in paprika dolce.

Troia: prestigioso riconoscimento per la Macelleria Giannelli

Scritto da Redazione Foggia città aperta
Domenica 30 Settembre 2012 18:35

