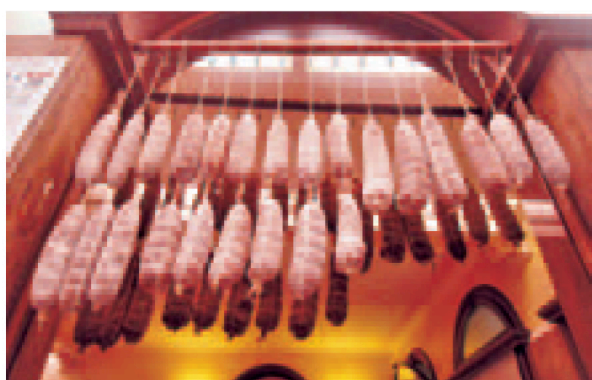




MACELLERIE *BUTCHERS' SHOPS*

Crivello

Santena Via Pezzana, 4 - Tel. 011 9491570 - 347 5057661
crialfa.m@libero.it



Nel 2015 festeggerà i quarant'anni di attività questa macelleria, gestita da Secondino Crivello e Caterina Alfarano, sita nel centro storico di Santena. Qui si macella anche in proprio, nel piccolo mattatoio di proprietà, e questo garantisce a Secondino un assoluto controllo della qualità. Discorso valido non solo per le carni bovine, ma anche per gli ungulati. Infatti, periodicamente, sono lavorate le carni, molto ricercate, dei cinghiali del Parco La Mandria, ingrediente principe per ottimi spezzatini, sughi e sfiziosi salami. Naturalmente i tagli classici del fassone rimangono tra le proposte fondamentali, come pure gli eccellenti insaccati, tra i quali segnaliamo il salame cotto al miele, il salame crudo e varie salsicce. I wurstel preparati al forno sono un'altra specialità da non perdere, e vi consigliamo di non tralasciare gli agnolotti al brasato classico preparati da Caterina. **Chiuso lunedì, mercoledì e giovedì pomeriggio.**

Run by Secondino Crivello and Caterina Alfarano in the heart of old Santena, this butcher's shop will celebrate its fortieth year in the business in 2015. It has its own abattoir and this allows Secondino total quality control. He slaughters not only cattle but also, periodically, wild boar from the Mandria park, whose prized meat is excellent for stews and sauces, and used in the shop to make delicious salamis. The shop's specialties are, naturally enough, its classic cuts of Piedmontese fassone veal and cured meats, among which we particularly recommend the honey-glazed boiled salami, raw salami, and sausages. Not to be missed either are the oven-baked wurst or Caterina's agnolotti stuffed with classic braised veal. **Closed on Monday, Wednesday and Thursday afternoon.**