



Migliore Carne per Grigliata

📍 Mappa



La macelleria di Costantino Sassu & Figli è a Bonarcado, in provincia di O

ristano, e propone ai clienti carni attentamente selezionate e di qualità controllata. Carni sicure, fresche e sane. La macelleria tratta carni lavorate direttamente, in base ad un'esperienza tramandata di padre in figlio. Le carni sono sottoposte a tutti i controlli necessari, per dare garanzia di sicurezza e di qualità. Gastronomia e rosticceria. La macelleria, oltre alla vendita della carne, propone preparazioni di gastronomia e rosticceria, un ampio assortimento di piatti pronti da cuocere, dando così la possibilità ai clienti buongustai di assaporare pietanze gustose e sane. La rosticceria, che lavora due volte la settimana, punta ad andare incontro ai clienti, cercando di assecondarne le richieste. Per i piatti pronti si accettano prenotazioni. Carne della razza bovina Sardo-Modicana. Una delle specialità proposte dalla Macelleria Sassu è la carne della razza bovina Sardo-Modicana (il Bue Rosso), una vacca originaria proprio della regione del Montiferru. La sua carne è una prelibatezza, è considerata una tra le carni italiane più saporite.

📄 Descrizione

Nel cuore della Sardegna, la carne per grigliata rappresenta un elemento fondamentale della tradizione gastronomica pasquale. A Oristano, la Macelleria Sassu si distingue come punto di riferimento per gli amanti della buona carne e delle grigliate all'aperto durante le festività di Pasqua e Pasquetta. Selezionando con cura i migliori tagli e proponendo prodotti di qualità superiore, questa storica attività ha saputo conquistare la fiducia dei residenti e dei visitatori che desiderano gustare sapori autentici e genuini. Perché Scegliere Tagli Pregiati per la Tua Grigliata Pasquale? La scelta della carne giusta è il segreto per una grigliata pasquale perfetta. Macelleria Sassu seleziona con competenza carni provenienti da allevamenti locali, garantendo freschezza e sapore ineguagliabili. L'esperienza pluriennale nel settore consente di offrire consigli personalizzati, aiutando ogni cliente a trovare il taglio ideale in base alle proprie preferenze e alle tradizioni pasquali. I principali vantaggi della carne selezionata da questa rinomata macelleria sono:

- Provenienza certificata e tracciabile dai pascoli del Montiferru
- Lavorazione artigianale secondo metodi tradizionali sardi
- Maturazione ottimale per esaltare tenerezza e sapore
- Tagli personalizzati in base alle esigenze delle celebrazioni pasquali
- Rapporto qualità-prezzo eccellente per un momento speciale dell'anno

Il Tesoro del Montiferru: La Carne Sardo-Modicana per le Festività. L'orgoglio della selezione per una grigliata indimenticabile durante le festività pasquali è rappresentato dalla pregiata carne Sardo-Modicana, un vero tesoro gastronomico del territorio. Questa razza bovina, conosciuta anche come Bue Rosso, è un presidio Slow Food del Montiferru ed è considerata una delle carni più saporite d'Italia. I tagli più richiesti per le grigliate pasquali seguono questo ordine di preferenza:

1. Costata di Sardo-Modicana, dal sapore unico grazie all'alimentazione naturale
2. Salsiccia fresca preparata secondo la ricetta tradizionale del Montiferru
3. Costolette di maiale marinate, ideali per una grigliata succosa e saporita
4. "Petza arrustia" preparata secondo il metodo tradizionale
5. Tagli selezionati per il tipico "ghisau" pasquale

La peculiarità della Sardo-Modicana risiede nella sua alimentazione: nei pascoli del Montiferru, questi bovini si nutrono esclusivamente

e di piante spontanee del territorio come ginestre, mirto, camomille e asfodeli. Questo conferisce alla carne un sapore unico e caratteristico, perfetto per esaltare la tradizione pasquale delle grigliate all'aperto. Tradizione e Innovazione nella Selezione delle Carni del Montiferru La filosofia di Macelleria Sassu si basa sul perfetto equilibrio tra rispetto della tradizione e apertura all'innovazione. L'attività mantiene vive le tecniche di lavorazione tramandate di generazione in generazione, combinandole con metodi moderni che garantiscono standard igienici elevati e qualità costante. La carne Sardo-Modicana viene selezionata con particolare attenzione. Gli esemplari, allevati completamente allo stato brado nei pascoli incontaminati del Montiferru, vengono ingrassati per due mesi in stalla prima della macellazione, come stabilisce il disciplinare e che esclude insilati, mangimi di origine animale e composti con OGM. Questo garantisce una carne salubre, gustosa e di elevata qualità, ideale per le celebrazioni pasquali. Il comprensorio di produzione si trova nei territori dei comuni sardi a cavallo delle provincie di Nuoro e Oristano, rientrando in gran parte nella Comunità montana del Montiferru. Questa zona, dominata dal massiccio di origine vulcanica che dà il nome al territorio, offre condizioni uniche per l'allevamento di questi pregiati bovini, che la Macelleria Sassu seleziona con cura per garantire ai clienti un'esperienza gastronomica autentica. Consigli degli Esperti per una Grigliata Pasquale Perfetta Il team di Macelleria Sassu condivide volentieri la propria competenza per aiutare i clienti a ottenere risultati ottimali con la carne Sardo-Modicana durante le festività pasquali. Per valorizzare appieno questa carne dal carattere deciso, si consiglia una cottura che ne rispetti le caratteristiche organolettiche. Per la preparazione della tradizionale "petza arrustia", tipica della zona del Montiferru, è importante utilizzare uno spiedo posizionato accanto al fuoco, non direttamente sopra la fiamma. Questo metodo di cottura lento permette alla carne di cuocersi uniformemente, mantenendo la sua succulenza e il suo sapore caratteristico. Per gli amanti delle preparazioni più elaborate, il "ghisau" (spezzatino) e le "bombas" (polpettine fritte o in brodo) rappresentano alternative deliziose per gustare la carne Sardo-Modicana durante i pranzi pasquali. Questi piatti tradizionali permettono di assaporare appieno le qualità di questa carne pregiata, esaltandone il sapore attraverso cotture lente e l'utilizzo di erbe aromatiche locali. Scegli Macelleria Sassu a Oristano per Carne per Grigliata di Qualità Superiore La passione per la carne di qualità e l'attenzione ai dettagli rendono Macelleria Sassu il partner ideale per le tue grigliate pasquali. La combinazione di tradizione, esperienza e selezione accurata della pregiata carne Sardo-Modicana garantisce risultati eccezionali e soddisfazione a ogni morso. Che si tratti di una grigliata in famiglia o di un evento importante durante le festività, la qualità della materia prima fa sempre la differenza. Per scoprire l'autentico sapore della carne Sardo-Modicana e delle altre specialità per la grigliata pasquale, è possibile visitare il punto vendita dove il personale qualificato saprà consigliare i tagli più adatti alle esigenze delle vostre celebrazioni. La lunga esperienza nel settore e la profonda conoscenza del territorio del Montiferru fanno di questa macelleria un vero punto di riferimento

o per gli amanti della buona cucina e delle gr
igliate tradizionali pasquali.

Contatti

MACELLERIA SASSU GIOVANNI

Tel. 078356495

<http://www.macelleriasassu.com>

C. Italia, 18, Bonarcado, 09070

Nessun orario indicato
