

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La macelleria di Angera che sceglie solo allevamenti non intensivi: quando l'etica ed il rispetto dell'animale abbracciano il gusto della tradizione

divisionebusiness · Monday, October 21st, 2024

Nel cuore di Angera, a pochi passi dal lago Maggiore esiste una macelleria che si distingue per una scelta etica e consapevole “**La Bottega della Carne di Limuti**“. Da dieci anni infatti, questa piccola ma grande bottega si impegna a selezionare **solo carni provenienti da allevamenti non intensivi**, un principio che rappresenta il cuore della loro filosofia. Una macelleria dal carattere tradizionale, che ama ancora chiamare per nome i propri clienti, conoscere i loro gusti, guidarli con pazienza ed attenzione nella scelta di ogni prodotto e che, grazie all'esperienza ed alla filosofia dell'attività é in grado di offrire e garantire sapori autentici e genuini. Questo approccio, che mette al centro il benessere animale e la provenienza del prodotto, l'ha resa un punto di riferimento per chi cerca l'assoluta qualità della carne sia in termini di filiera che di etica professionale.

Parlare con **Stefano** e con **Alessia** é un piacere, conoscerli é un onore e vivere la bottega é una vera e propria esperienza. Entrare in bottega é **un tuffo nei sapori originali della carne** ma non solo, i loro preparati, la **gastronomia**, la **salumeria**, per non dimenticare le **salse** e i **sughi pronti** raccontano tutto il loro pensiero. Vivere la Bottega di Limuti é un percorso di gusto che, come sottolinea il suo fondatore, “bisogna godersi senza avere la fretta dettata dalla frenesia della vita contemporanea”. Consigliamo di entrare in bottega e scambiare due chiacchiere con Stefano ed Alessia, ascoltare i racconti, lasciarsi guidare dai loro consigli culinari e perché no, acquistare i loro prodotti che – potete starne certi – garantiscono il vero sapore della terra.

In una recente intervista, Stefano Limuti, che è anche presidente Provinciale di Federcarni cita:“Raggiungere un traguardo così importante é sicuramente un vanto ed un onore, ma la vera sfida non é stata solo ragionare da imprenditore, ma é stata quella di non cedere mai alle tentazioni del mercato e perseguire con fatica, passione, impegno e dedizione nella promozione di un messaggio etico e valoriale, basato sempre sul rispetto dell'animale e sul rispetto del consumatore. Continua formazione, continua selezione di fornitori con filiere garantite, incessante ricerca di realtà che vedono l'animale seguire il naturale percorso di vita in armonia con la natura e con l'ambiente circostante. Non esiste sul mio banco della macelleria alcun prodotto proveniente da allevamenti intensivi, e mai ci sarà”.



Per celebrare il decimo anniversario, sabato 26 ottobre “La Bottega della Carne” invita tutti i clienti e curiosi a un aperitivo gratuito in bottega.

Dalle ore 10, chiunque passi in via Mazzini 3 potrà assaporare alcune delle specialità della macelleria, incontrare Stefano e Alessia e brindare insieme per celebrare questo importante traguardo che, come affermano i titolari, non é solo un punto di arrivo ma bensí un punto di partenza per tanti altri meritati successi.

Durante l’evento, ci sarà anche l’occasione di scoprire in anteprima alcune **proposte del menù natalizio** e conoscere meglio i valori che, in questi dieci anni, hanno guidato la macelleria. “La Bottega della Carne di Limuti” ha creato una rubrica speciale, **“10 Anni in 10 Valori”**, che racconta il percorso di crescita e l’impegno della bottega in dieci parole chiave:

1. **Inizio:** fondata nel 2014, la macelleria ha da sempre puntato sulla qualità e sulla provenienza etica delle carni, crescendo e trasformandosi nel tempo;
2. **Qualità:** ogni prodotto è selezionato con cura, garantendo che solo le migliori materie prime arrivino sui loro banchi;
3. **Tracciabilità:** la Bottega della Carne di Limuti assicura la completa trasparenza sulla provenienza e lavorazione delle carni, offrendo ai clienti una scelta sicura e consapevole;
4. **Formazione:** lo staff della macelleria si mantiene costantemente aggiornato, acquisendo nuove competenze per offrire ai clienti un servizio sempre migliore;
5. **Consigli:** acquistare in Bottega è anche un’esperienza che va oltre il punto vendita ad Angera. Stefano e Alessia offrono consigli e suggerimenti su abbinamenti e tecniche di preparazione da fare a casa per gustare al meglio le loro carni;
6. **Connessione:** la macelleria punta a creare un rapporto umano e di fiducia con i clienti, rendendo ogni visita un momento di scambio e condivisione;
7. **Tradizione e innovazione:** pur rispettando la tradizione, la Bottega adotta tecniche innovative

come la frollatura della carne (dry aged) e la cottura a bassa temperatura;

8. **Prezzo e valore:** la qualità è al primo posto. Anche se i prezzi possono sembrare più alti rispetto alla grande distribuzione, la macelleria offre prodotti che garantiscono il massimo valore a lungo termine, grazie a metodi di conservazione da loro suggeriti;
9. **Attenzione alle intolleranze:** la Bottega è attenta alle esigenze alimentari dei suoi clienti, offrendo prodotti senza glutine e altre soluzioni per chi ha intolleranze alimentari, soprattutto nei preparati e nelle panature;
10. **Decimo anniversario:** sabato 26 ottobre sarà l'occasione perfetta per festeggiare insieme ai clienti questo traguardo, con un aperitivo gratuito e tante sorprese.

L'appuntamento del 26 ottobre sarà un'occasione unica per scoprire i prodotti e abbracciare i valori dell'attività. Sposare la filosofia di Limuti significa avvicinarsi ai sapori di un tempo e strizzare l'occhio all'innovazione e alle richieste del mercato senza dimenticare la tradizione. Festeggiare questo splendido traguardo è anche una grande soddisfazione per le piccole realtà commerciali, che ancora guidano e veicolano i valori locali.

La Bottega della Carne di Limuti

Via Mazzini 3, Angera

Email: limuti.stefano@hotmail.it

Tel. 0331570870 oppure 3402413859

Orari di apertura

Lunedì e domenica chiuso

Da martedì a sabato dalle 8.15 alle 12.30 e dalle 16 alle 19

Sito | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [YouTube](#)

This entry was posted on Monday, October 21st, 2024 at 12:40 pm and is filed under [Lago Maggiore](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.