

Dario Cecchini - Macellaio



&



Associazione Culturale e Gastronomica

(distributori riuniti di emozioni sensoriali gastronomiche)

sono lieti di annunciare che  
**Aminto da Panzano**  
è il  
**Gonfaloniere Partenopeo**  
della Antica Macelleria Cecchini

Nell'**Associazione Terre da Gustare, Aminto da Panzano** si prenderà cura di Voi, per raccontarvi e declinare nel linguaggio della tavola, delle pentole e delle braci, i tagli selezionati da Dario Cecchini in Panzano in Chianti.

Finalmente Partenope potrà inebriarsi del gusto e dei sapori della Ciccia, della magnifica Ciccia dell'Antica Macelleria Cecchini.

Assaggiate il "**Burro del Chianti**" da spalmare sul pane per uno spuntino o un aperitivo, Spuzzolate l'**"Arista in Porchetta"** preparata e cotta in Macelleria da mangiare a fette oppure a cubetti, per una merenda saporita senza compromessi, Accomodatevi, il "**Cosimino**" - polpettone mediceo - vi aspetta accompagnato dalla gustosa Mostarda Mediterranea preparata in Macelleria a base di Peperoni.

Aprite i sensi, arriva il "**Sushi del Chianti**" la Cruda della Macelleria condita con limone ed aglio freschi, pepe ed sapori del Chianti,

Sfilacciate il **Tonno del Chianti**, dal leggendario ed inafferrabile tonno locale, cotto nel vin brusco da mangiare (anche con le mani e con selvaggia passione) con capperi e pomodorini oppure "iss sul" con il pane,

Fermatevi a mangiare i gustosi **spiedini di Manzo**, da cuocere a fiamma vivace per ottenere il risultato del crudo cotto...

Gradite il **Ragnolino**, delizioso boccone da Re e la **Salsiccia all'aglio** da mangiare al piatto oppure a merenda in un croccante panino caldo arricchito con la una cucchiata di senape dell'Antica Macelleria Cecchini.

Il **Brasato al Midollo** conquisterà Partenope, crogiolato e cotto nel suo bagno di olio E.V.O. e scalogno e finito con una generosa annaffiata di vinsanto. Morbido, intenso, saporito, genera dipendenza.

**Fiamme d'inferno (o' rraù del Chianti)** per condire con generosa mano, la pasta. Tuffate nel sugo bollente due ziti (ma no due. Due due...) o cannele spezzate, oppur e' schiaffun, due fresine di Gragnano oppure (si e' tenit) na' bela vrancata e Calle dei Campi.

Vi raccomando la scarpetta, dovete pulire piatto e pentola con mano scostumata.

E ce vulimm scurdà proprio il **Super Dario**? Un hamburger delizioso, 250 grammi di sapore e profumo. Mi dovete solo dire quanti ne mangiate alla volta.

**Bistecca alla Panzanese, Bistecca Fiorentina, Costata e Bistecca di Filetto** per le braci ardenti e per servirvi...

**Sentite a me, arricreatevi!**