

## La bottega della carne di Angera nella guida “Steak house e macellerie d’Italia”

**Pubblicato:** Venerdì 18 Marzo 2022



Tra le oltre 400 attività elencate nella **guida “Steak house e macellerie d’Italia”** – il progetto del giornalista romano Michele Ruschioni che raccoglie le realtà legate al mondo della carne in tutto il Paese – c’è anche un negozio della provincia di Varese, di **Angera** per essere precisi. Si tratta della **Bottega della carne**, che il titolare **Stefano Limuti** gestisce insieme alla moglie **Alessia Pasinato**.

Una notizia arrivata di sorpresa anche per lo stesso proprietario, quando alcuni giorni fa ha saputo che la sua attività era stata scelta per comparire nella guida: **l’unica della provincia di Varese e di tutta la zona intorno al Lago Maggiore**. «Un piccolo orgoglio per noi – commenta Stefano Limuti – **ma anche per il nostro paese**. Una bella soddisfazione giunta dopo il periodo complicato della pandemia».

**La storia della Bottega della carne ha le sue radici a Ranco**, dove nel 2011 Limuti ha rilevato un piccolo negozio di macelleria dal vecchio proprietario ormai in pensione. **Nel 2014 l’attività si è trasferita ad Angera**, e da qui ha cominciato a puntare sempre più sulla qualità. «Negli anni – racconta il titolare – abbiamo migliorato il livello della nostra offerta, con l’obiettivo di mettere a disposizione dei clienti alimenti di valore».

**I gestori prestano infatti un’attenzione particolare alla provenienza della loro carne, scegliendo e collaborando con fornitori che rispettino requisiti di qualità precisi**. «Nella bottega – spiega Limuti – possediamo una cella apposita, che ci permette di effettuare direttamente la frollatura. Facciamo

inoltre una rigida selezione dei capi da acquistare, che devono essere allevati in maniera brada (all'aperto) o semibrada (al chiuso solo in alcuni momenti dell'anno), senza l'utilizzo di antibiotici se non indicato dal veterinario e in ogni caso mai provenienti da allevamenti intensivi. Questo ci ha portato anche a fare alcune scelte svantaggiose, come rinunciare ad alcuni tipi di carni, che vengono prodotte quasi esclusivamente secondo modalità che non rispettano i nostri parametri».

«Il nostro territorio – aggiunge il titolare – non è tra quelli dove è più facile trovare allevatori dove rifornirsi. **Da un anno abbiamo però cominciato a collaborare con un'allevatrice locale per l'acquisto di capi allevati in erba.** La pandemia ha creato qualche ostacolo, ma ora siamo pronti a proseguire il progetto».

Alessandro Guglielmi

[aleguglielmi97@gmail.com](mailto:aleguglielmi97@gmail.com)