

Arriva dal Ticino la tartare a chilometro zero

Pubblicato: Mercoledì 9 Dicembre 2015



C'è un posto "a chilometro zero" per assicurarsi una tartare soprafina, un carpaccio delizioso o il giusto taglio per fare l'arrosto come lo faceva la nonna, ma con la sicurezza delle procedure moderne: e sta a cavallo del fiume Ticino.

E' la **ZaroCarni** di **Lonate Pozzolo**, leader nel settore della macellazione, lavorazione e commercializzazione delle carni, e la sua **azienda agricola Morghengo**, che sta a pochi chilometri dalla sua sede, più precisamente a **Caltignaga**, in provincia di Novara.

Da oltre 40 anni sul mercato italiano, ZaroCarni ha il suo stabilimento produttivo a Lonate Pozzolo, a pochi chilometri dall'aeroporto internazionale di Malpensa: la sua azienda si estende su una superficie di circa 30.000 metri quadri, con strutture e impianti all'avanguardia. Inoltre, oltre alla macellazione classica, ZaroCarni è autorizzata anche alla macellazione con rito religioso islamico, e produce carni Halal.

L'alta qualità che contraddistingue ZaroCarni è però innanzitutto garantita dal bestiame a filiera controllata proveniente da un allevamento di sua proprietà: **l'allevamento Morghengo di Caltignaga (NO)**, una **fattoria di oltre 250 ettari** con edifici destinati ad abitazione, stalle e ricovero dei macchinari, e circondata da terreni coltivati.

L'Azienda Agricola Morghengo ospita circa **1.300 animali**, allevati con attenzione grazie all'esperienza di chi, con impegno e passione, ha dedicato tutta una vita a questo antico mestiere. In particolare, le

scottone di Morghengo vengono nutrite con cereali prodotti direttamente nell'azienda agricola e la loro alimentazione è totalmente priva di grassi animali aggiunti, nel pieno rispetto delle normative CEE, mentre i controlli sulla qualità delle carni sono continui.

Nell'azienda agricola si possono anche acquistare direttamente le carni prodotte: allo **spaccio Ciccìa & Bontà** è possibile infatti comprare tagli di carne freschissima oppure farsi ingolosire dalle tante proposte presenti, con la moderna sicurezza garantita in ogni momento della filiera produttiva e un'attenzione "antica" nel consigliare il taglio migliore di carne per ogni esigenza di utilizzo.

L'azienda agricola e lo spaccio "Ciccìa & Bontà" sono a Caltignaga, Frazione Morghengo, in via S.Bernardino 8 – tel. 0321.652923

Lo spaccio è aperto il venerdì dalle 15 alle 19, il sabato dalle 9,30 alle 18.

Per le feste natalizie lo spaccio è aperto:

mercoledì 23 dicembre dalle 15 alle 19

giovedì 24 dicembre dalle 9,30 alle 18 (con orario continuato)

mercoledì 30 dicembre dalle 15 alle 19

giovedì 31 dicembre dalle 9,30 alle 15 (con orario continuato)

di [Ufficio Pubblicità](#)