



Casa fondata nel 1957

**... I Salumi!**

## **Arista Cotta**



Qui l'inchino è doveroso! Come di fronte ad un sovrano, l'importanza, la maestosità gastronomica di questo tipico prodotto pistoiese, pretende una reverenza particolare; siamo infatti parlando del lombo (la schiena) disossata del maiale, carni sempre e tassativamente italiane, che viene '**drogato**' (espressione tipica pistoiese sinonimo di condito) con i soliti sale, pepe ed aglio e l'aggiunta di scorza di limone e rosmarino il tutto, una volta che ha riposato per una nottata, è indirizzato verso la vasca di cottura colma di strutto (la sugna del maiale fusa). Una volta raffreddato il peso cotto di questo saporitissimo prodotto si aggira intorno ai 3-4 Kg intero; può essere confezionato in sottovuoto anche in tranci molto apprezzati da coloro i quali realizzano confezioni regalo, vera specialità!!!