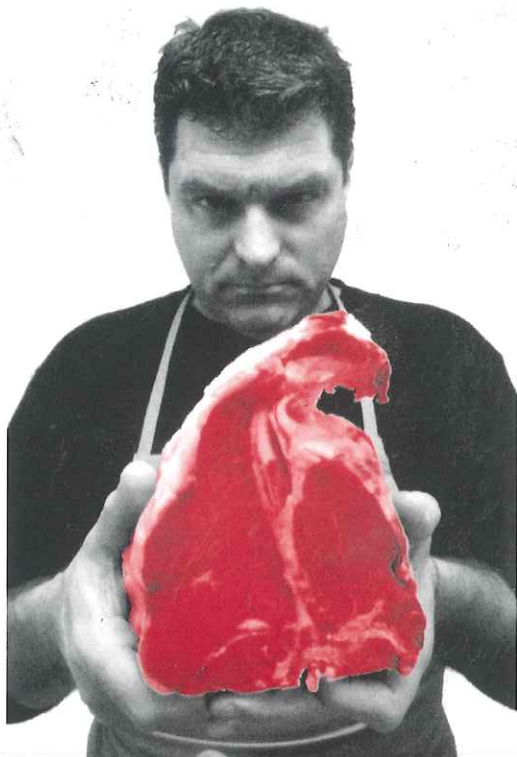




Comune di Bagnone

Dario Cecchini

Macellaio



DEGUSTAZIONE

BAGNONE

Sala delle Sagre

Venerdì 28 Novembre 2003 ore 20.00

Solo su prenotazione

347 3106536

Io Dario Cecchini, figlio di generazioni di Macellai, continuo con questo mio mestiere, la tradizione artigiana della mia famiglia. Così facendo mantengo quello spirito Rinascimentale che tanto bene ha fatto alla Toscana e al Mondo. In 26 anni di lavoro, più l'apprendistato con il babbo, purtroppo breve, ho cercato e continuo a farlo queste mie radici interpretandole alla mia maniera, lasciando sentire l'istinto Toscano. Sono così nati/tornati il Tonno del Chianti, il Profumo del Chianti, la Bistecca Panzanese, il Sushi del Chianti, la Mostarda Mediterranea e tante altre specialità tirate fuori dalle pieghe del tempo e della memoria e sinceramente, per fortuna, dalle mie qualità. Ho fatto questo con la stessa passione con cui declamo l'Inferno di Dante o ascolto i poeti contadini in ottava rima e continuo al farlo nutrendo così la mia anima, ma spero anche gli amici e gli ospiti della mia macelleria di buoni cibi.

Ho sempre cercato in questo mio cammino la qualità senza mai adattarmi ad etichette o convenienze del momento, esprimendo sempre il mio pensiero, spesso antagonista, ma anche per questo profondamente Toscano.

Per questo ho chiamato/battezzato le mie carni come Selezione Cecchini, così qualificando il mio lavoro e così qualificandole. Così voglio continuare a fare, perché penso che questo voglia dire fare l'artigiano, cioè selezionare la qualità ed esaltarla al meglio con le proprie mani. La provenienza delle carni, il tipo degli allevamenti e tutto quello che ne consegue, che nei miei anni è cambiata a volte e può darsi cambi ancora è la mia scelta che io sottopongo al vostro gusto con l'esperienza della mia famiglia e di tutti i miei anni di macellaio.

In fede

Dario Cecchini
Macellaio a Panzano

 Cassa
di Risparmio
di Carrara S.p.A.

Circolo Sportivo

Gruppo Spazio