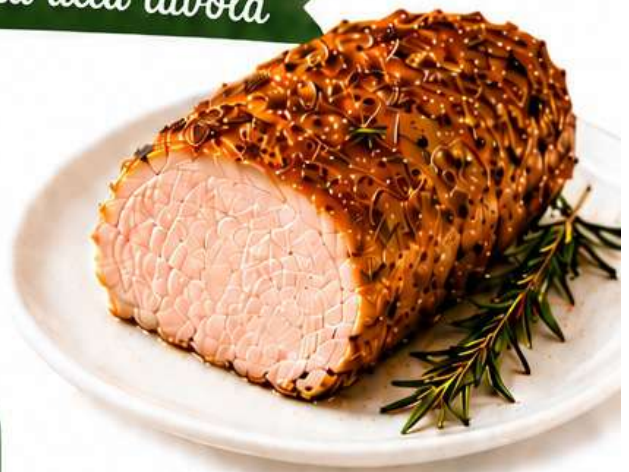


ARISTA al FORNO:

un viaggio dalla fattoria alla tavola



L'arista al forno è uno dei piatti più tipici della tradizione toscana. Viene preparata con carne di suino 100% toscana, selezionata e controllata per garantire qualità e sicurezza.



L'arista al forno che portiamo in tavola la prendiamo dal

SALUMIFICIO GERINI

Dal 1969, il Salumificio Gerini produce salumi di alta qualità con passione e tradizione.

NOI SCEGLIAMO LA FILIERA CORTA

per garantire freschezza, qualità e rispetto per il territorio.

- ✓ meno chilometri, meno impatto ambientale
- ✓ più controllo e tracciabilità
- ✓ sostegno alle realtà locali



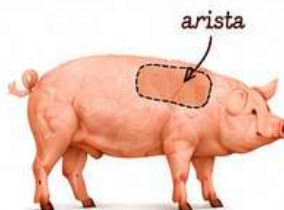
Comune di Vicchio



SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA

MA CHE COS'È L'ARISTA?

L'arista è un taglio di carne che si ricava dalla parte superiore della schiena del maiale, vicino alla colonna vertebrale. È una carne magra, tenera e saporita, molto apprezzata nella cucina italiana.



IL VIAGGIO DELL'ARISTA: DALLA FATTORIA ALLA TAVOLA

1 ALLEVAMENTO → 2 SELEZIONE → 3 LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO → 4 TRASPORTO → 5 IN TAVOLA



Il suino viene allevato seguendo regole precise che tutelano il benessere animale e la qualità del prodotto.



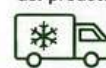
La carne viene selezionata e controllata per garantire elevati standard di qualità e sicurezza.



La carne viene lavorata e confezionata in ambienti igienici e controllati.



Il trasporto avviene in condizioni controllate per mantenere la freschezza del prodotto.



L'arista arriva sulle nostre tavole, pronta per essere cucinata e gustata.



IN CUCINA



L'arista viene cotta lentamente al forno. Durante la cottura la carne diventa morbida e profumata, mantenendo il suo gusto delicato.

È un alimento ricco di proteine, sostanze importanti per la crescita e per il corretto funzionamento del nostro organismo.



Fa bene perché...

- ✓ Ricca di **PROTEINE** di alta qualità
- ✓ Povera di **GRASSI** (se consumata con moderazione)
- ✓ Fonte di **VITAMINE** del gruppo B e di **MINERALI** come ferro e zinco



LO SAPEVI CHE...?

Il nome "arista" ha una storia molto antica e nasce proprio in Toscana. Secondo una tradizione, durante un grande incontro a Firenze nel Quattrocento, un ospite straniero assaggiò questo gustoso arrosto di maiale ed esclamò una parola che suonava come "arista!". Da allora questo nome è rimasto



Quando mangiamo l'arista al forno, portiamo in tavola un piatto che unisce tradizione, territorio e buona alimentazione.

