

# IVG

## Dall'incontro tra la passione per la cucina e la carne è nata la "Gastromacelleria Teo"

di **Redazione**

19 Dicembre 2016 - 10:16



**Savona.** Ogni giorno un menu diverso e molto vario, per andare incontro alle richieste di ogni cliente, dall'amante della carne al vegetariano al celiaco. E' quello della "Gastromacelleria Teo" di via Montenotte a Savona.

La "Gastromacelleria Teo" è gestita da Matteo Favareto, che ha iniziato la sua carriera nel mondo della gastronomia come cuoco. Vent'anni fa, poi, è scoppiata la passione per le carni che lo ha portato a diventare un macellaio e ad aprire la sua prima macelleria.

Due anni fa, poi, Matteo ha deciso di unire le sue due passioni, quella per le carni e quella per la cucina, e di inaugurare la Gastromacelleria, che offre ogni genere di preparazioni già pronte, da quelle di carne (compreso il sushi di carne e la pasticceria di carne) ai piatti vegetariani e per celiaci.

Ma non solo. La Gastromacelleria Teo è l'unica, nella zona di Savona, ad avere bistecche preparate con la tecnica del dryage, che prevede una frollatura superiore ai 45 giorni che rende la carne più tenera e succosa. E le tipologie di carne preparate in questo modo sono tantissime, dalla Chianina all'Angus, dalla Fassona piemontese alla Kobe.

---

Per garantire il massimo controllo sulla qualità dei prodotti che propone ai suoi clienti, tra le altre cose, Matteo dopo un corso approfondito sull'analisi sensoriale è stato riconosciuto come "giudice qualificato" dall'Istituto italiano "De gustibus Carnis", l'associazione che ha creato il primo gruppo di "degustatori professionali" di carne in Italia.

La Gastromacelleria Teo è aperta tutti i giorni, dal lunedì al sabato, con orario continuato dalle 7.15 alle 19.45 e, come detto, offre una grande varietà di piatti già pronti e soltanto da cucinare. Anche per questo motivo è particolarmente "indicata" per i tantissimi savonesi (ma non solo) che amano mangiare bene ma non hanno tempo per stare dietro ai fornelli.