A PADOVA, LA PROSCIUTTERIA ESALTA LA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA TOSCANA

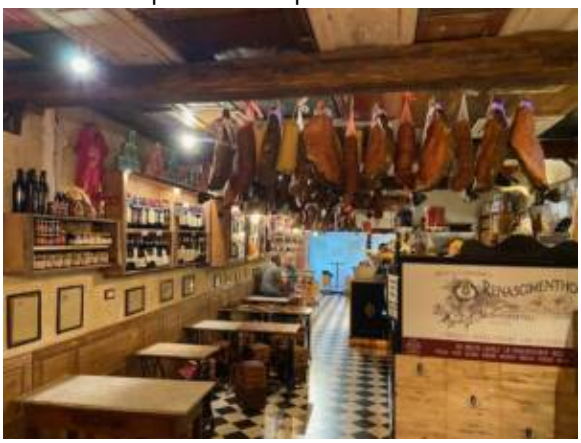




Category: Enogastronomia

di Piergiorgio Felletti

E sono sedici. A **Padova** al numero 5 di Piazza dei Signori in pieno centro storico, ha debuttato nell'ottobre 2023 un autentico angolo di **Toscana**, un'oasi enogastronomica che promette di deliziare i palati dei padovani e dei visitatori con i sapori ed i profumi unici della regione toscana.



Stiamo parlando della sedicesima apertura tra i locali sparsi nel centro-nord Italia e della terza apertura del brand "**Prosciutteri**a", un autentico "non-ristorante" che ha già conquistato il **Veneto** con apprezzato gradimento ed apprezzamento a **Verona** ed a **Venezia**, ma che ha fatto il suo ingresso anche nella storica città patavina.

Così, il marchio toscano che denota nella passione per i salumi, i formaggi e nel riciclo creativo la sua cifra distintiva, continua la sua espansione nel nord-est d'Italia, con l'apertura del 16° locale nel centro storico di Padova.



L'esperienza enogastronomica proposta dalla Prosciutteria, è costituita da una selezione straordinaria di taglieri di salumi e formaggi, il cui profumo avvolge i clienti non appena varcano la soglia del locale.



Da gustare anche ottimi pecorini di varie stagionature ed aromatizzati con pepe, rosmarino, semi di finocchio od anche olio d'oliva. Questi prodotti di alta qualità provengono direttamente dalla **Toscana**, garantendo autenticità e sapore ad ogni morso.
Ma l'offerta gastronomica della **Prosciutteria** non si ferma qui. Il menù offre anche schiacciate farcite, carpacci ed anche la rinomata porchetta del **Chianti**, preparata e cotta nel forno a legna secondo la tradizione toscana



Inoltre, per coloro che desiderano un tocco di tradizione toscana ancora più profondo, non mancano piatti caldi come la pappa al pomodoro, un comfort food apprezzato in tutta Italia.
Un aspetto che distingue la **Prosciutteria** è la produzione propria di vini, tra cui il **Chianti** ed il rinomato **Chianti Classico**, che costituiscono l'abbinamento perfetto con i piatti del menù e consentono ai clienti di immergersi completamente in un' esperienza culinaria toscana davvero unica.



Per info e prenotazioni: padova@laprosciutteria.com
Ciò che rende davvero speciale la **Prosciutteria** è anche l'atmosfera informale ed ospitale che avvolge i clienti.
L'arredo, basato sul riciclo creativo, offre una piacevole sensazione di autenticità, con mobili e oggetti provenienti da ville storiche, fattorie, antiche case coloniche e nobiliari.



Questi pezzi, che paiono collocati casualmente seguono invece un filo conduttore fatto di buon gusto e di creatività d'insieme, trasmettono il senso di una storia ed una tradizione che si intrecciano perfettamente con la proposta gastronomica del locale.
La **Prosciutteria di Firenze** nasce nel 2012 in Via de' Neri, nello storico quartiere di **Santa Croce**, come punto vendita dell'azienda



agricola di cui la **famiglia Leoncini** è titolare a **Montespertoli** (Fi), posta sulle colline del **Chianti**, in cui sono prodotti vino e olio di elevata qualità.
E da quel momento ha avuto inizio una cavalcata fatta di lungimiranza imprenditoriale, competenza e professionalità enogastronomica in grado di offrire al più che variegato pubblico, locali accoglienti, prodotti di qualità e gusto eccellenti.
Quindi, che siano residenti o visitatori alla ricerca di un'esperienza culinaria autentica, avvolti da un'accogliente atmosfera e con il desiderio di scoprire i sapori della Toscana senza lasciare **Padova**, la **Prosciutteria** è il luogo perfetto.
La **Prosciutteria**, che è aperta tutti i giorni, rispetta l'orario 11-mezzanotte.

www.laprosciutteria.com