

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Aprire a Busto Arsizio “Il Mannarino”, la macelleria con cucina che vi farà strabiliar gli occhi

divisionebusiness · Tuesday, March 28th, 2023

Aprirà giovedì 30 marzo a Busto Arsizio in piazza Vittorio Emanuele II (ore 19,30) Il Mannarino, la prima insegna di macellerie con cucina che si pone come punto di riferimento per gli amanti della carne buona e di qualità. **Una grande festa aperta al pubblico, tra bombette e fiumi di primitivo**, per far scoprire l'esclusiva esperienza multicanale del brand: sarà possibile fare la spesa come dal macellaio di fiducia ma anche pranzare o cenare, scegliendo direttamente il proprio taglio di carne dal bancone.

L'idea de Il Mannarino nasce da due giovani

Il Mannarino nasce nel 2019 da un'idea di **Gianmarco Venuto e Filippo Sironi**, due giovani imprenditori brianzoli mossi dal desiderio di rinobilitare l'antica arte della macelleria. Entrambi classe 1989, provenienti da esperienze sia nel mondo della ristorazione che del marketing, hanno aperto a Milano (piazza De Angeli) il loro primo ristorante al quale hanno fatto seguito le altre aperture nella stessa Milano, a Seregno, Bergamo, Torino, Novara e Brescia.

La tradizione de Il Mannarino

Perché questo nome? Il termine “Mannarino” indica originariamente il coltello utilizzato in cucina per tagliare la carne ma, con il passare del tempo, questa parola ha finito per identificare la figura del macellaio di fiducia che, da dietro al banco, dispensa preziosi consigli.

L'idea dopo una vacanza in Puglia

La proposta si distingue grazie all'esperienza che si può vivere solo qui: è infatti possibile acquistare i prodotti direttamente al banco della macelleria, scegliere il proprio taglio di carne e gustarlo comodamente seduti nella sala del ristorante oppure ordinare online la propria spesa. «L'idea l'abbiamo sviluppata dopo una vacanza in Puglia (terra di origine della famiglia di Gianmarco, ndr) con alcuni amici. È nata una vera e propria passione per queste macellerie che permettevano anche di mangiare sul posto le mitiche bombette pugliesi. Così, dopo alcuni mesi di lavoro con Filippo, siamo giunti a questo format con l'intento di portare un'idea nuova nel mondo della ristorazione».



La sostenibilità de Il Mannarino

Parallelamente ai progetti di business, Il Mannarino si impegna a diffondere la corretta conoscenza del mondo della carne con una particolare attenzione al benessere degli animali e degli uomini, questo anche grazie a un processo di selezione sempre più rigoroso che privilegia i piccoli produttori italiani: «La nostra idea di sostenibilità parte proprio dai piccoli produttori. Creare la nuova macelleria di quartiere e promuovere il consumo consapevole di carne di qualità è infatti la mission del Brand anche se non disdegnamo tradizioni secolari che vengono dal mondo. Così oltre alle bombette pugliesi, gli arrosticini, alle salsicce, costate e fiorentine abbiamo anche alcuni tagli di carne argentina, americana e irlandese» – aggiunge Gianmarco.

Il locale di Busto Arsizio

Il nuovo Mannarino di piazza Vittorio Emanuele accoglierà i clienti con i suoi inconfondibili arredi caldi e familiari, gli iconici colori giallo e verde, le ceramiche realizzate a mano e l'immane ulivo pugliese al centro della sala. A strabiliare gli occhi dei bustocchi, come recita il claim, ci sarà il grande banco della macelleria con il mannarino pronto a servire.



Come da nonna

Non mancheranno i piatti della gastronomia “A casa di nonna”, tra cui le golose polpette al pomodoro, la purea di fave e cicoria, le lasagne, la mozzarella in carrozza croccante servita con maionese al peperone crusco e il Mannaritozzo, un maritozzo salato ripieno con manzo sfilecciato e salsa cacio e pepe. Per quanto riguarda vino e birra sarà sempre disponibile il Primitivo del Mannarino e una selezione di birre artigianali.

Il Mannarino

Piazza Vittorio Emanuele II, Busto Arsizio

Tel. [+39345604986](tel:+39345604986)

This entry was posted on Tuesday, March 28th, 2023 at 3:44 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.