

# EUROCARNI

Mensile di economia, politica e tecnica delle carni di tutte le specie animali

Anno XXXIII N. 2 • Febbraio 2018

€ 5,42

**Aspettando MEAT-TECH**

**I top butchers  
del mese**

**Commercio on-line  
con CSB-System**



# Ronzani: ad Asiago la macelleria si fa rock

**S**ull'Altopiano di Asiago, in Veneto, c'è una famiglia che ha fatto, e continua a fare, la storia della carne di pregio locale. Per il loro terzo punto vendita, MASSIMILIANO RONZANI e sua figlia GIULIA, 21 anni di orgoglio per un mestiere duro, pieno di passione e

forza iniziato da giovanissima, hanno deciso di puntare sulla trasparenza totale e sull'informazione per formare la clientela a una cultura della carne.

Perché la carne sia gustosa ci sono due passaggi chiave, il taglio e la frollatura, lo sappiamo.

Lo sanno però le famiglie che la mangiano? I Ronzani sono partiti da qui. Nell'aprire il nuovo negozio in centro ad Asiago si sono affidati allo *Studio Pane Vino Architettura* dell'architetto SILVIA FINCO vista la sua esperienza nel settore *retail*, maturata collaborando con gran-



## Ronzani: ad Asiago la macelleria si fa rock

Sull'Altopiano di Asiago, in Veneto, c'è una famiglia che ha fatto, e continua a fare, la storia della carne di pregio locale. Per il loro terzo punto vendita, MASSIMILIANO RONZANI e sua figlia GIULIA, 21 anni di orgoglio per un mestiere duro, pieno di passione e

forza iniziato da giovanissima, hanno deciso di puntare sulla trasparenza totale e sull'informazione per formare la clientela a una cultura della carne.

Perché la carne sia gustosa ci sono due passaggi chiave, il taglio e la frollatura, lo sappiamo.

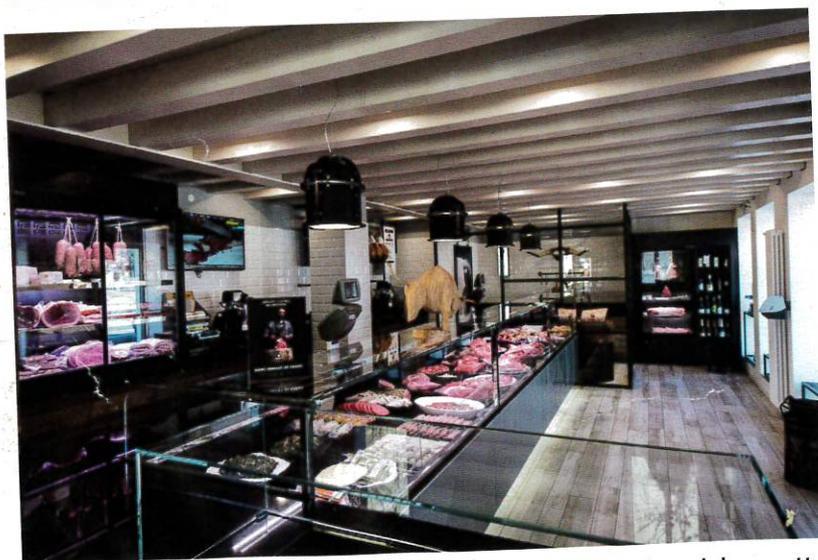
Lo sanno però le famiglie che la mangiano? I Ronzani sono partiti da qui. Nell'aprire il nuovo negozio in centro ad Asiago si sono affidati allo *Studio Pane Vino Architettura* dell'architetto SILVIA FINCO vista la sua esperienza nel settore *retail*, maturata collaborando con gran-

di marchi e anche con aperture internazionali. Obiettivo: rendere visibili tutte le scelte compiute per raggiungere l'eccellenza della carne offerta.

La tradizione del macello di famiglia, iniziata generazioni fa, è divenuta la linea guida del progetto,



Per il loro terzo punto vendita aperto in centro ad Asiago, Massimiliano e Giulia Ronzani (foto in alto) hanno deciso di puntare sulla trasparenza totale e sull'informazione per formare la clientela a una "cultura della carne".



I locali della macelleria. L'ambiente, ricco di personalità, è frutto del progetto affidato allo Studio Pane Vino Architettura. Il risultato è un vero e proprio percorso di vendita e narrazione per coinvolgere chi entra in negozio e raccontare la filiera breve della carne proposta, dal produttore al consumatore.

ha fornito i primi pezzi per lo sviluppo dell'arredo, ha reso centrali gli aspetti di solito nascosti. Ne è nato un vero e proprio percorso di vendita e narrazione per coinvolgere chi entra in negozio e raccontare la filiera breve della carne proposta, dal produttore al consumatore.

I bovini e i suini selezionati per età, genere e razza giungono da due aziende agricole venete, che nutrono in modo naturale e sano gli animali, e sono scelti personalmente in allevamento da Massimiliano Ronzani per poi passare al macello di famiglia. Lì avvengono anche le lavorazioni maggiori, come il disosso e la produzione di salumi. Segue il trasporto in macelleria, curato direttamente.

In negozio un'intera vetrina è dedicata alla frollatura, per sottolinearne l'importanza e sollecitare la richiesta di informazioni, mentre il taglio della carne e le preparazioni avvengono in un box con vetri trasparenti perché le persone possano seguire ogni movimento.

Le pareti sono attrezzate con strutture flessibili che permettono di modificare l'esposizione e alternare prodotto e comunicazione, con messaggi utili per fare educazione di prodotto e intrattenere i clienti quando sono in molti. L'ambiente è ricco di personalità: bancone zincato e borchiato, tanto ferro, molto nero, carrucole, il ceppo di legno per eseguire i tagli, le piastrelle bianche alle pareti e il rosso riservato solo alla carne, la protagonista.

Così la passione messa dai Ronzani nel proprio lavoro è stata trasformata in una macelleria rock.

#### **Macelleria Ronzani**

- Via Trento Trieste 41  
36012 Asiago (VI)  
Telefono: 0424 704156
- Via G. Cantele 6  
36046 Lusiana (VI)  
Telefono: 0424 406020
- Via Marco Poli, 21/A  
36062 Conco (VI)  
Telefono: 328 6936827

>> Link: [macelleriaronzani.it](http://macelleriaronzani.it)  
[facebook.com/macelleriaronzani](https://facebook.com/macelleriaronzani)