

ALLA RICERCA DELLA VACCA PERFETTA

FINDING THE PERFECT COW

GRUPPO GALLI
SUPERIOR MEAT PURVEYORS

Nato come piccola macelleria romana nel dopoguerra, il Gruppo Galli è oggi un marchio di riferimento nella selezione e lavorazione delle carni pregiate. Dalla tradizione familiare umbra alla moderna sede in Viale Palmiro Togliatti, l'azienda ha evoluto la propria bottega in un centro avanzato con laboratori di frollatura, taglio, confezionamento, cottura e una logistica altamente specializzata.

La selezione delle carni, provenienti da allevamenti al pascolo in tutta Europa avviene di persona, e ha dato vita a linee distintive come Sakura, Yoza e Hanami, ciascuna dedicata a specifiche espressioni di qualità, marezzatura e gusto. Al vertice della filiera c'è il sigillo "Gentleman Approved", riservato solo all'1% dei tagli: un marchio d'onore che identifica l'eccellenza assoluta per eleganza, succosità e perfezione tecnica.

Accanto alla distribuzione, la Galli Academy diffonde cultura gastronomica attraverso formazione e divulgazione professionale. Oggi il Gruppo Galli rappresenta un modello di equilibrio tra pensiero artigianale del fatto su misura e l'innovazione industriale, dove l'eccellenza non è tendenza, ma coerenza.

Curatrice dei testi
Sara Favilla

Fotografia
Lido Vannucchi

COLLANA
Food and wine

A CHI SI RIVOLGE
Amanti della carne frollata

LINGUA **IT/EN**
PAGINE **240**
FORMATO **24 × 28 cm**
RILEGATURA **filo refe**
COPERTINA **cartonato**
ISBN **978-88-9397-109-6**
PREZZO **45€**

9 788893 971096

MARETTI
EDITORE
www.marettimanfredi.it