



*Paolo
Savini*[®]

Come fare tanto con poco.

Paolo Parisi

www.paoloparisi.it



Creatività è dare un senso alla trasformazione.





LE MACCHIE

Nel lontano 1981 Paolo Parisi s'innamora di un cascinale nascosto tra i colli toscani. Qui inizia a vivere in simbiosi con la natura, abbandonandosi al ritmo delle stagioni e concentrandosi sullo studio e la sperimentazione delle materie prime.

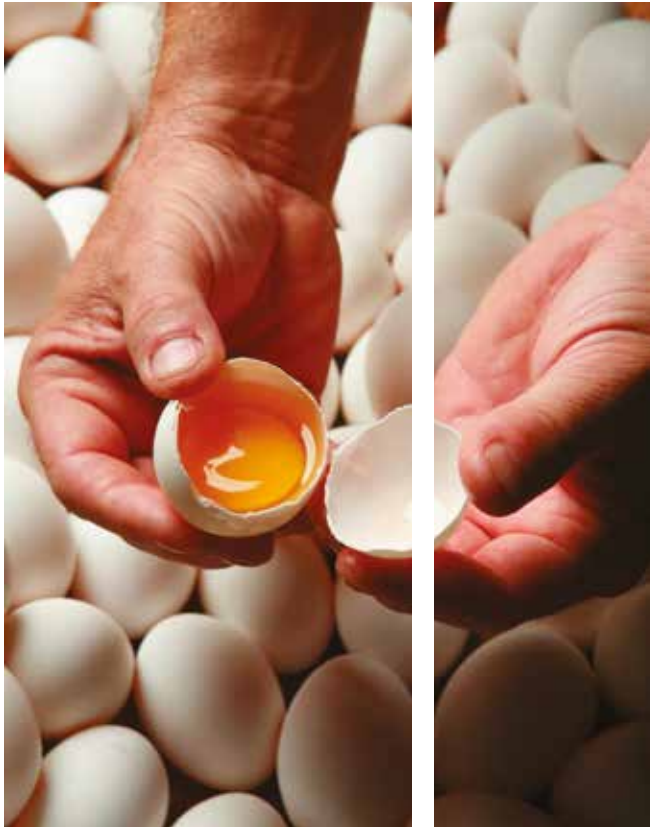
Le Macchie, che prende il nome dai boschi di lecci che ne disegnano i confini, negli anni diventa casa, agriturismo, officina: tappa di chef e gourmet, un luogo speciale, un'esperienza di immersione totale nella natura, quasi fuori dal tempo. Così maiali, mucche, pecore e capre vivono felici, passeggiando e nutrendosi in lungo e in largo per i 140 ettari collinari della tenuta. In mandria, gregge o branco, senza un tetto sopra la testa, scaldandosi al sole, respirando aria buona nel rispetto dei naturali cicli di vita di ciascuno di essi.

Oggi Filippo Parisi (figlio di Paolo) e sua moglie Chiara portano avanti quello che Paolo ha costruito e raccontato negli anni, convincendo gli appassionati del mangiar bene che la giusta materia, quella grezza, è la sola capace di dar vita a capolavori del gusto.

Come un tempo, ancora oggi la vita a Le Macchie ha un solo obiettivo: migliorare la qualità, l'etica nell'allevamento e l'espressione del gusto, vivendo in libertà e in completa armonia con la terra.

MA TE RIA





UOVO

Alleviamo galline dalle uova bianche, le Livornesi, perché amano la vita all'aperto e mantengono il carattere primordiale che le altre razze hanno perso. Ogni giorno, oltre al naturale misto di granaglie macinate, bevono il latte delle nostre capre allevate nel bosco, integrando così la proteina animale utile a mantenere autentico il sapore delle uova. Da questo stile di vita nasce l'uovo di Paolo Parisi: un prodotto unico, molto pulito al naso e in bocca, elastico e con una capacità di inglobare l'aria superiore alle altre uova.



MAIALI

Alleviamo solo maiali neri, perché sarebbe impossibile allevare altri animali nei nostri boschi di ghiande di leccio e sul pascolo di una vecchia risaia. In trent'anni di allevamento abbiamo imparato a capire le loro infinite qualità, dando vita quasi a una nuova razza, incrocio mirato frutto di ceppi autoctoni italiani (cinta senese,

casertana, nera di Parma e altri). La consistenza del carattere, la dolcezza dei grassi insaturi, i bassi livelli di colesterolo sono gli elementi chiave di una materia che si trasforma in salumi dal gusto intenso, apprezzati dai palati di tutto il panorama gastronomico nazionale e internazionale.


- PRODOTTI -

*Prosciutto cotto • Prosciutto crudo • Capocollo • Salame
Pancetta arrotolata 2 anni • Pancetta affumicata
Lardo e guanciale affumicato • Lardo alto bianco*





- PRODOTTI -

Polli • Galletti • Faraone • Capponi • Conigli



POLLI E CONIGLI

Galletti, polli, faraone, capponi, anatre e conigli. Animali diversi, con uno stile di vita comune: rusticità, allevamento free-range e no-stress. Oltre a una dieta di base costituita da una miscela di granaglie, gli animali si nutrono

da offrire a seconda delle stagioni: frutta, erba e siero di latte. Elementi fondamentali per far sì che struttura, sapore e succhi restino inalterati e garantiscono l'autenticità del gusto, persa nella gran parte degli animali da allevamento.

BOVINI

Vacca Vecchia: femmine allevate in vaste estensioni di terreno. Il pascolamento e l'età adulta degli animali garantiscono la maturazione di una caratteristica genetica non comune: la marzatura delle carni, cioè l'infiltrazione di oli insaturi all'interno delle fibre muscolari. Il risultato finale si traduce in un'esplosione

di sapore e colore, senza alcuna manipolazione. Da allevatori, il nostro compito nel creare salumi è quello di trasferire i gusti e le proprietà della materia prima.

Brado: stiamo lavorando su una nuova carne, da animali che si alimentano unicamente con erba spontanea.



*Grass feed • Selezione Vacca Vecchia
Prosciutto di manzo*





- PRODOTTI -

Castrato • Agnello • Animali adulti



CAPRE E PECORE

Stato brado, erba e frutti del bosco: ecco la base della nostra ricetta di materia prima proteica. È la dieta delle nostre capre, che producono principalmente il latte che integra l'alimentazione delle nostre galline, e offrono una carne dal sapore inconfon-

dibile, che solo adesso inizia a essere apprezzata. Insieme alle capre alleviamo al pascolo un incrocio di pecore inglesi da carne: pascolando prati e boschi, la carne si arricchisce di grassi, oli e succhi che danno vita a un sapore che non ha rivali.

SE LE ZIO NE

Paolo
Parisi[®]



Scegliamo i migliori ingredienti per creare i **Kit Selezione Parisi**: dentro trovi tutto quello che serve per preparare le nostre ricette, dalla carbonara all'uovo assoluto. E se vuoi conoscerne tutti i segreti, visita il sito www.paoloparisi.it nella sezione *Selezione Parisi*.



MATERIA è la confezione che racchiude la selezione dei nostri prodotti più freschi, dall'Azienda Agricola Le Macchie direttamente a casa tua o di chi ti sta a cuore. Contattaci per ordini, personalizzazioni e confezioni regalo.



VISITA



Le Macchie

1981

Ogni cambio di stagione
apriamo le porte della nostra
Azienda Agricola a curiosi
e appassionati del gusto
autentico delle materie prime.

Prenota la tua visita sul sito.



www.paoloparisi.it



AZIENDA
AGRICOLA
LE MACCHIE

Via delle Macchie 1/2, 56030
Usigliano di Lari - Pisa
0587 685327
info@paoloparisi.it