

In evidenza Ristoranti

La macelleria Pennisi punta al Barbecue Restaurant

di: Francesco Pensavecchio

19 novembre 2017



Carni, salsicce, salami e salumi, il regno di **Saro Pennisi** sta per essere invaso dall'ultima impresa dei figli **Luciano** e **Leonardo**. Il fulcro dell'attività di famiglia, la storica macelleria di Linguaglossa (Ct), dove pancetta, guanciale, lardo, coscia e capocollo sono ancora oggi tagliate al ceppo per costituire i cinque ingredienti di uno dei capolavori etnei, la salsiccia, alza il tiro e diventerà teatro di uno show adatto a carnivori appassionati del *barbecue*.

La trasformazione, già in atto da qualche mese, sacrificherà solo lo shop. All'attuale macelleria con salumeria, quindi, si aggiungerà uno spazio dedicato ai tavoli, circa 40 coperti, e dei *grill-barbecue* a vista dove cucinare le squisite carni preparate dalla macelleria. Un allargamento di offerta nel segmento bistrò che allo *Shalai*, il boutique-hotel dei Pennisi il cui chef di casa Giovanni Santoro è già stato premiato con una stella Michelin, non può che giovare.



In Cucina dai Pennisi

Attendiamo con impazienza l'opening previsto per il 16 dicembre prossimo.

In cucina dai Pennisi – Macelleria dal 1968

Via Nuova, 2

95015 Linguaglossa (CT)

Tel.: 095 643160

Shalai

Via Guglielmo Marconi, 25

95015 Linguaglossa (Ct)

Tel. 095643128

<http://shalai.it>