

Home

Descrizione

# Dal 1916 una tradizione lunga quattro generazioni

## LA NOSTRA STORIA

**Sin dalla fine dell'800, il bisnonno Francesco Granieri svolgeva il mestiere di norcino.**

**Attraversando le campagne umbre, si recava dai contadini a lavorare le carni dei maiali o vendeva salumi e la sua inimitabile porchetta, nei giorni di mercato e nelle grandi feste al paese.**

**Nel 1916 fu rilasciata la prima licenza. Nulla è cambiato nell'attività che si tramanda con passione da quattro generazioni e che guarda anche al futuro nel modo di porgersi ai tantissimi estimatori ed ai nuovi mercati, in Italia ed all'estero.**

## LA NOSTRA PORCHETTA

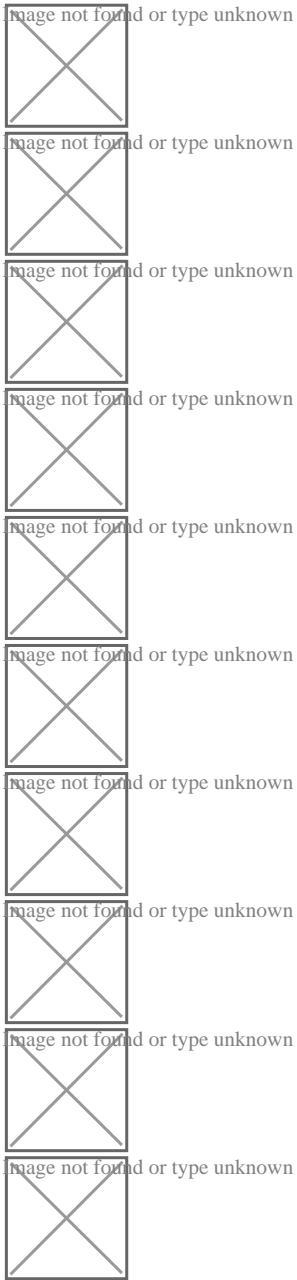
**I maiali crescono liberi nella fattoria di famiglia, nutriti con cereali al naturale e lavorati secondo gli antichi metodi.**

**La carne bianca e delicata della porchetta non ha grasso in eccesso, poiché, con la lenta cottura nel grande forno a legna, acceso con ceppi di legno e corbezzolo, si scioglie, penetrando nella parte magra cui conferisce giusta umidità e tenerezza.**

**La crosta, perfettamente dorata e croccante, profuma di**

---

# rosmarino e finocchio selvatico, raccolti a mano nell'uliveto di famiglia.



default watermark

- Slide 1
- Slide 2
- Slide 3
- Slide 4
- Slide 5
- Slide 6
- Slide 6
- Slide 6
- Slide 6

Slide 6



## I SALUMI ARTIGIANALI

**Gustosi, naturali, senza conservanti nè coloranti: queste alcune delle peculiarità del prosciutto, del filetto, lombo in camicia e degli altri prodotti della Porchetteria Granieri 1916, preparati secondo l'antico metodo dell'asciugatura al fuoco.**

**Le parti di carne scelta vengono messe sotto sale e condite con aglio, pepe, alloro, coriandolo e rosmarino; successivamente vengono lavate con vino rosso e infine appese nella stanza del fuoco, dove un braciere di legno di corbezzolo emana calore che ne aiuta l'asciugatura, conferendole un sapore inconfondibile.**

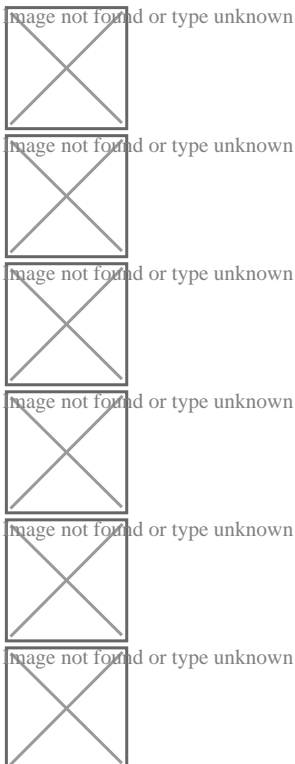


Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



- Slide 1
- Slide 2
- Slide 3
- Slide 4
- Slide 5
- Slide 6
- Slide 6
- Slide 6
- Slide 6



**I NOSTRI PANINI** default watermark

default watermark

GAMB

default watermark

GAMB

**“Se a Perugia esiste una certezza, questa è sicuramente la porchetta dell’Antica salumeria Granieri Amato. Un piccolo chiosco, nella vivace piazza, che racchiude la quintessenza di un cibo di strada eseguito a regola d’arte: cottura nel forno a legna che conferisce sapore e succulenza alla carne; esperienza e passione dal 1916, che garantiscono la riuscita di un prodotto di qualità che attira clienti affezionati e turisti di passaggio”.**

## **IL LABORATORIO**

**Immerso tra le verdi colline umbre, il nostro laboratorio è rimasto intatto fin dalle origini.**

**Grandi protagonisti i nostri forni a legna, dove ogni giorno prende vita la magia della porchetta.**

**La natura incontaminata, le immense colline umbre che ci circondano e l’aria fine e pura donano, insieme, ai nostri prodotti tutta la genuinità che desideriamo trasmettere al palato dei nostri clienti.**

**Seguici su Instagram**

[Quando LEI: mostrami un bel panorama. E allora TU:](#)

*default watermark*



[Quando l'allieva ha già superato i maestri. Pic](#)

*default watermark*

[Scorzetta d'arancia + le parti più particolari](#)

**default watermark**

[POV: sei ad @eurochocolate e dopo tanto cioccolato](#)

**default watermark**

[Impossibile resistere al richiamo della PORCHETTA.](#)

*default watermark*

[Scendi dal treno, esci da S.M.Novella, conta 10 pa](#)

default watermark

[Quando la Porchetta cotta a legna ancora calda inc](#)

**default watermark**

[A Firenze, a Perugia, in ogni parte del mondo #por](#)

default watermark

[Doppio carpiato nella salsa verde ed è subito med](#)

**default watermark**



[POV: è il 1° Ottobre, stai passeggiando per il c](#)

**default watermark**

[La cosa più bella è vederle crescere, diventare](#)

**default watermark**

[Autunno fa rima con 1916. . . . . #anticaporch](#)

default watermark

## SCRIVICI!

Abilita JavaScript nel browser per completare questo modulo.

Nome \*

\_\_\_\_\_ Nome

\_\_\_\_\_ Cognome

Email \*

Commento o messaggio \*

Invia

**Data di creazione**

Agosto 18, 2020

**Autore**

anticaporchetteriagranieri-it