

La nostra storia

La nostra è una lunga storia, che nasce a metà del 1800 quando il bisnonno, fino a quel momento norcino a domicilio, aprì la prima Osteria con annessa Salumeria della famiglia Corrà.

Una storia che ha visto crescere la passione per la macelleria e la nostra specializzazione nella produzione dei salumi attraverso ben 5 generazioni, portandoci dal primo riconoscimento della Medaglia d'Oro nel 1960 fino ad oggi, con l'inserimento nell'elenco delle migliori, più evolute e ricercate macellerie d'Italia selezionate dal Gambero Rosso, unica realtà presente in Trentino tra quelle elencate dalla prestigiosa rivista.

La nostra filosofia è da sempre incentrata sulla rigorosa scelta delle carni, tutte di primissima qualità e provenienti da allevamenti trentini e nazionali certificati. Scegliamo personalmente e con cura gli animali migliori, seguendone il percorso di accrescimento e ogni fase della nutrizione, a base di alimenti OGM free, per garantirne salubrità e caratteristiche organolettiche superiori.

La Macelleria storica di Coredo

La macelleria storica di Coredo rappresenta una tappa fondamentale della nostra tradizione familiare, fu infatti mio nonno a coinvolgere mio padre, primo di otto figli, nell'apertura di una nuova rivendita di carne a Coredo negli anni 60'.

Da qui ha preso il via l'attività Dal Massimo Goloso e qui oggi come allora, proponiamo alla nostra clientela i tagli di carne tradizionali ottenuti da bovini e suini trentini lavorati direttamente, i salumi e gli insaccati di nostra produzione e una vasta gamma di preparati e prodotti già cotti, tutti realizzati nel moderno laboratorio di gastronomia presente al suo interno.

Il nostro laboratorio di produzione

Ogni fase della macellazione, della lavorazione, dell'affumicatura e della stagionatura dei nostri prodotti, avviene all'interno del nostro stabilimento di produzione.

Una struttura situata a Còredo, realizzata recentemente e dotata di tutte le più moderne attrezzature richieste dalle vigenti normative igienico sanitarie. Questo, oltre ad una lavorazione interamente artigianale e naturale, ci permette di realizzare prodotti che non contengono fonti di glutine, lattosio e proteine del latte.

La lavorazione, l'affumicatura e la stagionatura dei nostri salumi seguono ancora modalità tradizionali ed interamente artigianali. Produciamo diverse tipologie di salumi della tradizione del nostro territorio: lo speck al naturale e di maiale trentino, i salami, le pancette, la schiena di maiale e il lardo alle erbe. In particolare produciamo due prodotti tradizionali, la Mortandela della Val di Non e la Luganega Trentina.

La nuova Risto – Macelleria

La Risto – Macelleria Dal Massimo Goloso di Pellizzano rappresenta la naturale evoluzione del nostro percorso. Un locale unico nel suo genere in Trentino, nato dalla passione e dal costante impegno di Davide, nel quale offriamo al cliente un servizio completo dalla macelleria alla ristorazione, accomunando così esperienza e innovazione attraverso la proposta di carni selezionate, tenendo sempre in primo piano le risorse locali.

Sono 200 i metri quadrati a disposizione per gustare le carni preparate utilizzando le antiche ricette, marinature e frollature sapienti, sempre nel totale rispetto di ogni taglio per una perfetta cottura.

Avrete la possibilità di fare acquisti, di consumare al tavolo le deliziose specialità, magari accompagnate da un calice di vino, di bollicine metodo classico TrentoDoc, di birre artigianali trentine, da formaggi e verdure locali.

È inoltre attivo il servizio take-away