Box Porcobrado, il miglior panino con Cinta Senese e Grigio Chianino

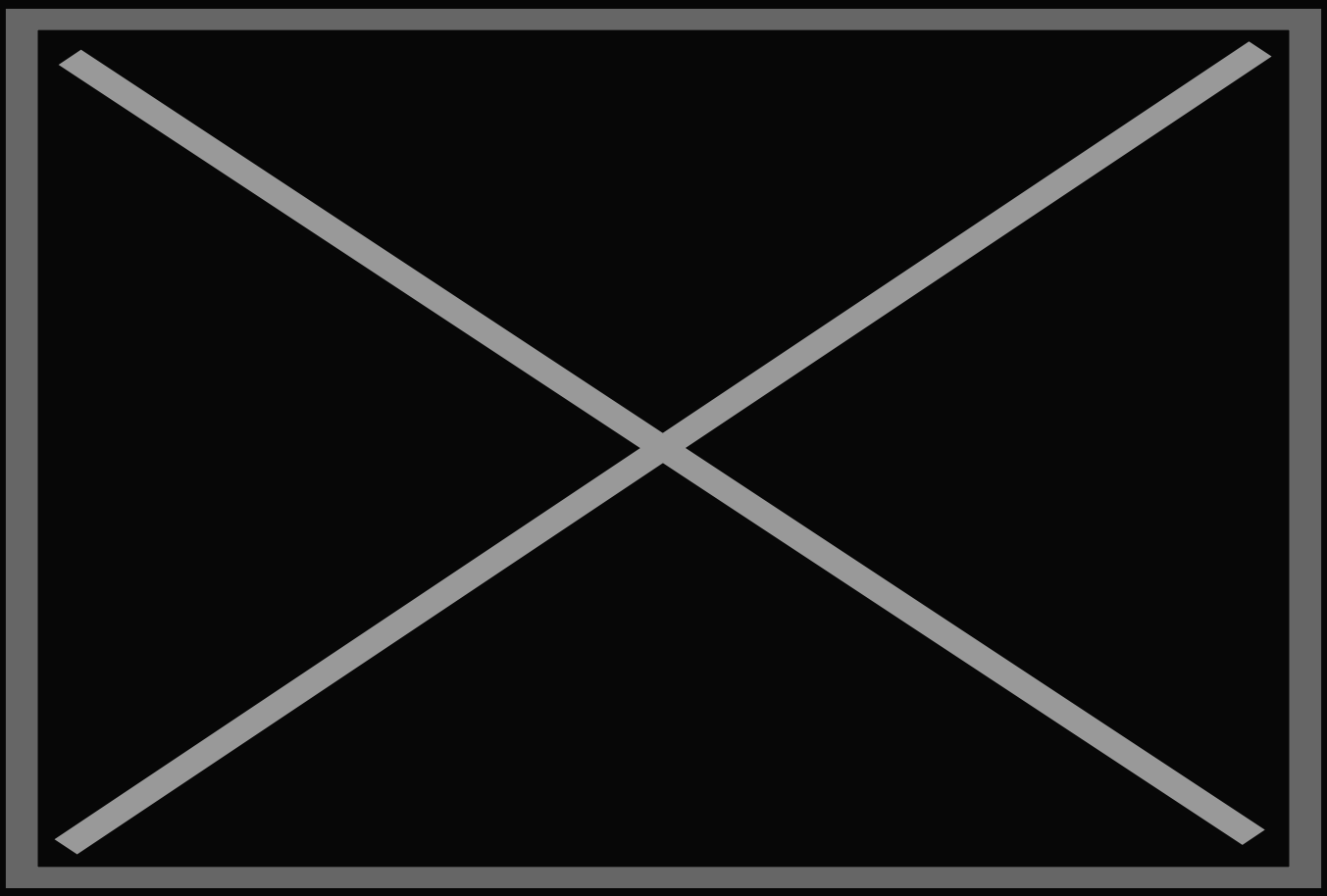
panino-cf861f47

Arriva in tutta Italia il panino più buono d’Europa: si chiama **Porcobrado** perché la sua carne è quella dei **maiali di Cinta Senese e Grigio della Val di Chiana**, specie antiche e recuperate che crescono allo stato brado sulle colline della Toscana, a **Cortona** nell’**Azienda Agricola di Angelo Polezzi**. Da domani 8 dicembre si potrà **ordinare sullo shop online con spedizioni in tutta Italia**.

L’avventura di Porcobrado inizia a bordo di un food truck che ha conquistato decine di migliaia di persone ed è stato premiato come il “**Best Sandwich**” al “The European Street Food Awards 2017” di Berlino. Nell’estate 2018 apre lo **store di Via del Verme a Milano**. Un panino speciale farcito di fettine, pezzetti e sfilaccetti di carne di maiale di Cinta Senese e Grigio Chianino, cotta, marinata e affumicata con legno di melo e ciliegio, magari esaltato da una salsa fatta in casa, da quella piccante al Jalapeno a quella più delicata al Syrah. Ciascun boccone è un’esplosione di gusto davvero goduriosa e senza precedenti, anche grazie al pane fatto con un grano antico Verna.

La Porcobrado Box, il delivery 2.0 dall’Azienda Agricola di Cortona a tutta Italia con il panino migliore d’Europa

L’avventura Porcobrado parte dalla Toscana e finalmente da domani potrà arrivare in tutte le case d’Italia con la novità **Porcobrado Box**, il kit che ti consente di creare l'unico panino italiano ad essere stato eletto miglior panino europeo, nella propria cucina in soli 10 minuti! Il kit da 2 o 4 porzioni, contiene la celebre carne di Cinta Senese e Grigio Chianino cotta 18 ore Bbq Porcobrado, le Pagnottine con grano antico e lievito madre, i Vasetti di salse artigianali e i Sacchetti porta panino. A breve sarà possibile aggiungere anche la **Birra Porcilla**, artigianale e della stessa filiera dell’azienda agricola di Cortona.



L’Azienda Agricola Porcobrado, nel cuore dell’Italia

Un tempo molto lontano dalle parti di Cortona vivevano gli Etruschi, con le loro tradizioni legate al rispetto della natura, delle coltivazioni, dell’allevamento e della trasformazione delle carni. Presente da oltre 100 anni su questo territorio, l’Azienda Agricola Borgonovo di Cortona è tra i più importanti allevamenti di Cinta Senese Dop e fra i più grandi in Italia di razze antiche allevate allo stato brado. Presente in Toscana già in epoca medievale, negli anni ’60 del secolo scorso la Cinta Senese ha addirittura rischiato l’estinzione a causa degli allevamenti intensivi, ma ha resistito grazie a persone come Angelo e ad altre prima di lui che si sono tramandate il rispetto delle tradizioni e la passione per questo lavoro. Angelo, vero e proprio portabandiera della generazione più giovane, ha saputo unire all’antico mestiere alcune idee innovative come il foodtruck, sapientemente promosso anche attraverso i social media e arrivato idealmente a tagliare il traguardo di Berlino dopo appena un anno di attività.

La preparazione: 100 ore di preparazione

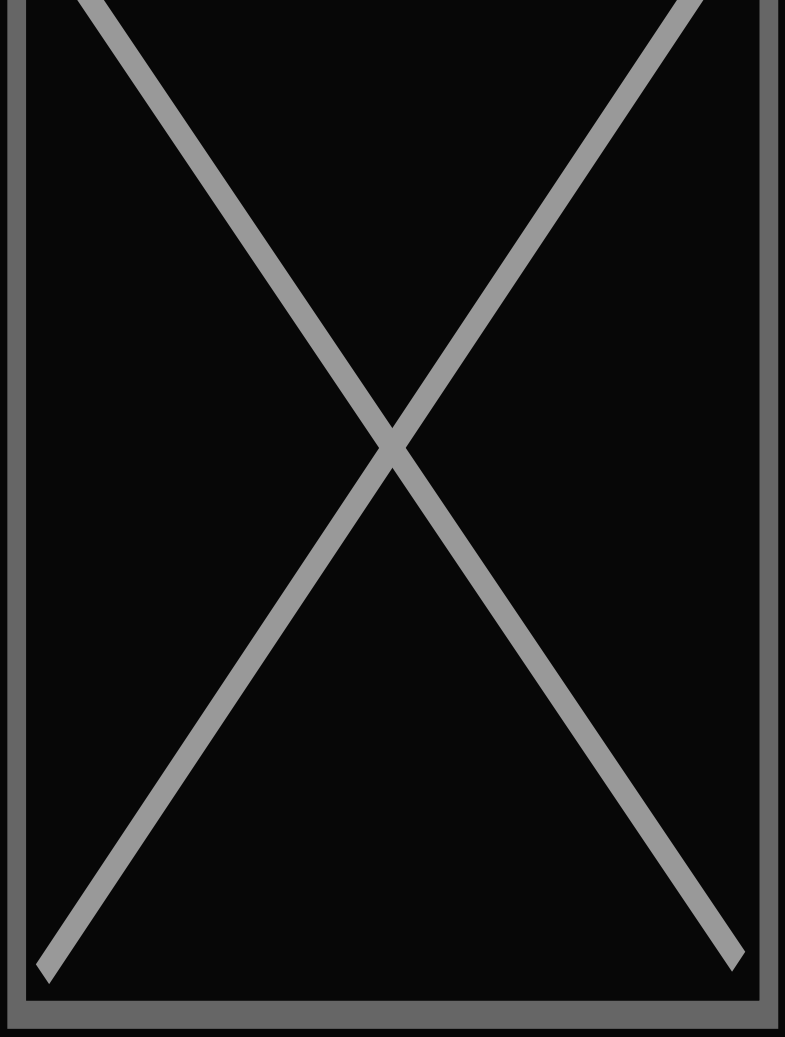
Dalla carne cruda al prodotto finito pronto per essere degustato vengono impiegate, tra lavorazione e fasi di riposo, ben 100 ore. Le varietà Cinta Senese e il Grigio Chianino vengono prima affumicate con legna da frutto, poi salate, marinate e cotte lentamente per 18 ore prima di essere affumicate nel barbecue al legno di quercia e servite.

Le salse, il pane

Le salse di Porcobrado sono rigorosamente “home made” e toscanissime: la piccantissima con Jalapeno coltivato a Cortona, la salsa con aglione coltivato a Cortona, la salsa con il Syrah coltivato, spremuto, affinato e imbottigliato sempre a Cortona e quella alla cipolla rossa toscana coltivata a Cortona.

Il panino o la ciaccia (focaccia) sono fatti con **farine di Grano Verna** coltivato sempre a Cortona e non ultimo, per “oliare” bene tutto, la birra artigianale fatta con grano e orzo coltivati - focaccia e birra sono disponibili nei food truck e a Milano.

All’origine di Porcobrado Cortona ci sono il food truck Campione d’Europa di bontà
Oltre all’allevamento e alla vendita dei prodotti di Cinta Senese, l’Azienda Agricola Borgonovo un paio di anni fa ha iniziato la vendita al dettaglio con il Porcobrado foodtruck allestito in ferro e legno, con tanto di barbecue a legna per la cottura finale di pane e carne direttamente last minute. Dopo aver trionfato a Berlino, nel 2018 sbarca a Milano in via Jacopo dal Verme – zona Isola, poi nel 2020 in Germania nella città di Baden-Baden e presto a Crema con un vero e proprio ristorante. In progetto nuove aperture in Italia e all’estero. Nei locali Porcobrado la tradizione di coltivare i campi e di allevare gli animali incontrano la modernità, il tutto attraverso un concept ideato e realizzato interamente dalla stessa azienda. Il food truck Porcobrado ha preso parte a tutto il Jova BeachTour della scorsa estate.



Il logo, i premi

Come il logo dove il suino di Cinta Senese spezza la catena, dunque, così i sapori del panino e di tutti gli altri prodotti di Porcobrado sono pronti a dare un tocco di libertà, piacere e vera unicità ai suoi degustatori.

Non è un caso quindi che Porcobrado sia stato eletto il “Best Sandwich” al “The European Street Food Awards 2017” di Berlino. Così come non è un caso che si sia scelta Milano come città dove lanciare il primo locale con questo marchio a giugno 2018: la città esempio d’eccellenza internazionale dalla moda al design, dal senso civico all’imprenditoria, dall’innovazione alla cultura. Dall’altra un progetto che nasce e cresce nel totale rispetto della natura, della terra e delle tradizioni.

Dal panino, al pane alla birra: la filiera diretta

Carne, pane, salumi, birra, salse: tutti i prodotti Porcobrado sono il frutto dell'impegno dello stesso produttore (l'Azienda Agricola di Porcobrado a Cortona) che garantisce un canale diretto, senza interruzioni, fino al consumatore. Oltre le salse in vasetto e il pane, c'è anche la birra artigianale fatta con ricette originali e proprie.

Ecco in sintesi alcune caratteristiche dei prodotti Porcobrado.
- Porco: protagonista è la Cinta Senese, antica razza toscana di suino nero ed unica in Europa ed avere certificazione D.O.P. e Suino Grigio della Val di Chiana – un antico incrocio con la Cinta Senese realizzato dai contadini del territorio più di un secolo fa.
- Brado: allevamento estensivo, all'aperto e libero di pascolare.
- Meno carne ma di qualità.
- Nutrimento degli animali esclusivamente con prodotti naturali coltivati in val di Chiana.
- Valore della biodiversità.
- Carne di Cinta e Grigio della Val di Chiana cotta a bassa temperatura per 18 ore con legno di ciliegio e di melo, affumicata e marinata.
- Ricetta segreta!
- Salse "home made" di jalapeno, vino Syrah, aglione, cipolla…
- Pane e birra con Grano Verna, antica varietà di grano di origine toscana, meno produttivo e con il solo 0,9% di glutine (contro una media del 14% delle farine tradizionali).
- Vegan friendly: panino vegano con hamburger di muscolo di grano.
- Family friendly: costo contenuto per un pranzo con l'intera famiglia con proposta del "Kid's Box''.

Prezzi

Il prezzo è di lancio promozionale e comprende la spedizione in tutta Italia:
19 euro box da 2
34 euro box da 4

Modalità

La box si ordina su https://shop.porcobrado.it/
La consegna è dalle 24 alle 48 ore lavorative.

A Milano
Via Jacopo del Verme 17
M5 linea Lilla - fermata Isola
Tram 33 – fermata Via Porro Lambertenghi