

Viaggio nella “Fort Knox della carne”: Peter Luger, un mito della bistecca a New York

NEW YORK. Tutto inizia nella stanza della frollatura, la ‘dry-aging room’, soprannominata la “Fort Knox della carne”. È il comproprietario di Peter Luger, David Berson, ad aver coniato la definizione dello spazio in cui, dopo aver selezionato solo i tagli migliori, vengono collocati in condizioni estremamente specifiche e altamente monitorate per una stagionatura perfetta, che dura circa un mese.

[Read More](#)