

Rassegna fotografica 23 Febbraio 2008

GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 17

LA CINTA SENESE

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

Sabato 23 Febbraio presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 17° **LABORATORIO DEL GUSTO®** del programma di **GUSTO E' LIBERTA'**; questo era dedicato alla **CINTA SENESE**; 28 i partecipanti, tra ospiti ed operatori della Casa Circondariale e molti soci Slow Food; le varie "facce nuove" hanno indotto il Fiduciario **Fausto Costagli** a ricapitolare il percorso fatto, anche in considerazione che questo Laboratorio sanciva la conclusione del secondo anno di attività nel "Carcere della Camilletta".

L'argomento Cinta senese è stato affrontato in "scioltezza" basandosi più sull'aspetto gustativo che su quello storico ambientale e rimandando i presenti alla lettura della dispensa appositamente predisposta.

Da gustare c'era veramente tanto, **David Fedeli** di **Arcadia** ha portato tanti prodotti che abbiamo realizzato ben due "Piatti dei sapori", così dopo aver descritto l'azienda, i metodi di lavorazione, le strategie commerciali, siamo passati alla fase degustativa del primo piatto: lardo, soppressata, finocchiona, salame al miele, lombo lardo, hanno incuriosito prima ed appagato poi, a questo piatto è stato abbinato il Montereccio di Massa Marittima **Navid**, rosso biologico dell'azienda **Vignagrande** di **Mostefà Kokabi**.

Il secondo piatto è stato realizzato al momento da **David Fedeli** ed ha mostrato a tutti la versatilità di utilizzo della salsiccia al finocchietto di **Arcadia** che, saltata in padella con dei ceci lessi e rosmarino, ha creato una sinfonia di sapori veramente interessante; altro Montereccio, questa volta bianco, in abbinamento, il **Vermentino** dell'azienda agricola **La Pierotta**.

Alla fine il Fiduciario si è ritagliato uno spazio ove ha affrontato le motivazioni etiche di Slow Food e alcune problematiche mondiali che giustificano la straordinaria attualità dell'impegno dell'Associazione.

Francesco Babboni



▲ Nel refettorio tutto è pronto per il 17° Laboratorio di GUSTO È LIBERTÀ mentre nella stanza a fianco sono ancora in preparazione i piatti per la degustazione ▼



David Fedeli prepara tutti i salumi di Arcadia ▼





Il primo piatto di degustazione con i 5 salumi di Cinta senese ▼



Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa Marina

Slow Food®
Monteregio

Amministrazione Comunale
Massa Marittima

GUSTO È LIBERTÀ

SABATO 23 FEBBRAIO Ore 10,30
CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA
17° LABORATORIO DEL GUSTO®

LA CINTA SENESE

Continua la serie dei Laboratori del Gusto® previsti mensilmente nel programma GUSTO È LIBERTÀ realizzati all'interno della Casa Circondariale di Massa Marittima in seguito all'accordo tra la Condotta Slow Food Monteregio e l'Amministrazione Penitenziaria. Questa volta il territorio è rappresentato da un prodotto, la Cinta Senese e da un'azienda, Arcadia che fanno onore a tutta l'Alta Maremma. Ha il muso allungato, il pelo nero ed una fascia bianca che cinge tutto il torace e le dà il nome, la Cinta senese è l'unica razza suina toscana sopravvissuta all'estinzione... la sua carne è venata di grasso in modo omogeneo, per questo è straordinariamente saporita e profumata; merito del sistema di allevamento brado. Inizierà così il Laboratorio che spiegherà i perché di un prodotto di alta qualità e farà degustare i fantastici sapori di una carne antica dal sapore ritrovato.

Laboratorio curato da:
DAVID FEDELI - FAUSTO COSTAGLI

Realizzato in collaborazione con
Azienda biologica di Cinta senese
ARCADIA
MONTEROTONDO MARITTIMO (GR)

il secondo piatto "Salsiccia di cinta senese al finocchietto con ceci al rosmarino" ▼



Vari momenti del Laboratorio ▼



