

*Rassegna fotografica 29 Marzo 2008*

**GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 18**

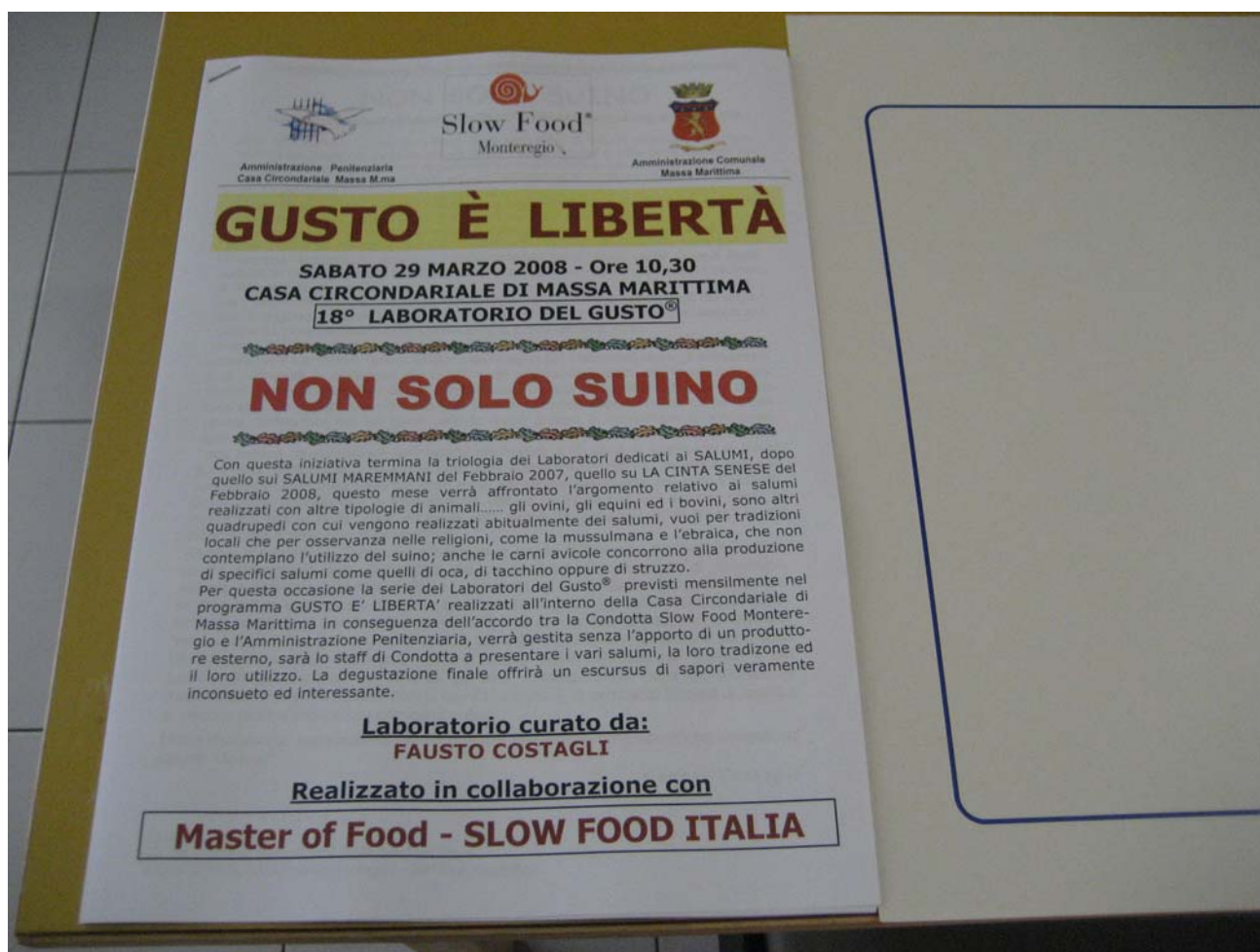
**NON SOLO SUINO**

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

Sebbene “orfano” del produttore di turno il nostro Fiduciario se l'è cavata egregiamente ed ha approntato un laboratorio estremamente interessante, sia per le argomentazioni ampiamente sviluppate che per la fase di degustazione che ha stupito tutti gli astanti, vuoi per l'originalità che per la squisitezza dei salumi proposti. Non c'erano slides proiettate, ma la classica dispensa cartacea che esemplificava tutto il mondo dei salumi diversi dal maiale. Conseguentemente anche il piatto dei sapori presentava molte varietà e gusti. Il via con il salame di cinghiale e suino (offerto dal **Salumificio Franchi** di Follonica) poi due salumi misto suino-pecora (offerti dal **Salumificio Ittirese**), poi 4 varietà a base di oca con salumi del Friuli avuti da **Slow Food Italia** in occasione del recente Master Of Food “Salumi” con in evidenza il “Tradizionale” misto oca-suino e tre con oca 100%: il “Giudeo” il “Prosciutto d'oca” e l'entusiasmante “Speck d'oca” da tutti il più apprezzato.

Abbinamento con pane toscano ed il Vermentino Soldimela della **Tenu ta Moraia** giusto per mitigare la pur naturale untuosità dei salumi.

*Francesco Babboni*





▲ Nel refettorio tutto è pronto per il 18° Laboratorio di GUSTO È LIBERTÀ mentre nella stanza a fianco sono ancora in preparazione i piatti per la degustazione ▼







**Massimo Bucci alle prese con lo sporzionamento del Prosciutto d'oca ▼**





Fausto Costagli conduce il Laboratorio del gusto ▼



I salumi della degustazione ▼





il piatto ▼



momenti del Laboratorio ▼

