



Slow Food®
Livorno

“Aspettando MareDiVino”

Il pecorino a latte crudo della Maremma



Giovedì 3 novembre dalle ore 21:00

Presso La sede di Slow Food Livorno

Via Calafati n. 7 - Livorno

“Se le piccole realtà che praticano allevamento e caseificazione nella stessa azienda sono sempre più rare, in Maremma, sta diventando ancora più rara la caseificazione a latte crudo. Il Presidio vuole tutelare questa produzione, associando e sostenendo le realtà agricole a ciclo chiuso della zona. I produttori si impegnano a nutrire le pecore con foraggi e granelle di provenienza locale o in certi casi aziendale e a non usare mangimi Ogm. Per produrre i pecorini del Presidio, inoltre, si usa esclusivamente latte crudo, non si aggiungono fermenti selezionati e non si praticano trattamenti sulla crosta”

Ospite della serata la condotta **Slow Food Monteregio** che presenterà le due aziende produttrici del suo territorio, presenti i produttori.

In degustazione quattro campioni di prodotti di [Saba Formaggi](#) e quattro de [La Valle degli Ulivi](#)

Avremo modo di apprezzare la diversità tra produzione di pianura e produzione di collina

I vini in degustazione saranno serviti da sommelier **Fisar Delegazione di Livorno**

Vini in degustazione:

- Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Classico - Vigna il Cantico della Figura anno 2018 – Az. Andrea Felici
VINO SLOW **CANTINA SLOW**
- A.A. Sudtirolo Eisacktaler Sylvaner anno 2020 Az. Kuen Hof – Peter Pliger **CANTINA SLOW**

Costo della serata

€ 15,00 soci Slow Food Condotta di Livorno

€ 20,00 soci Slow Food e soci Fisar

€ 25,00 non soci

Prima della degustazione, per chi lo desidera, sarà possibile [associarsi o rinnovare l'adesione](#)

Prenotazione obbligatoria

Per informazioni e prenotazioni Valentina 3289693680 – slowfoodlivorno@gmail.com


Slow Food®
Presidio


Slow Food®
Monteregio