

*“Aspettando MareDiVino”*  
*Un altro allevamento è possibile*



***Giovedì 20 ottobre dalle ore 21:00***

*Presso La sede di Slow Food Livorno*

*Via Calafati n. 7 - Livorno*

*“Gli attuali consumi di carne in Occidente sono insostenibili.*

*Le conseguenze sono gravi per tutti: per la nostra salute, per il clima e per il nostro pianeta. [...]*

*Con la campagna [Slow Meat](#) Slow Food invita a preferire consumi ragionati e fare scelte pensando anche all’impatto sull’ambiente, al benessere degli animali e alla tutela del lavoro.”*

Di questo e di molto altro parleremo con *Jacopo Goracci*, responsabile tecnico dell’azienda agro-zootecnica **Tenuta di Paganico** che ci guiderà anche nella degustazione di alcuni salumi biologici prodotti senza sostanze chimiche direttamente in azienda.

**In degustazione:**

- un salume fermentato
- un taglio anatomico intero
- un salume cotto
- uno a base grassa

Il servizio dei vini che accompagneranno la degustazione sarà a cura dei sommelier **Fisar Delegazione di Livorno**

**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](#)*

**Posti limitati – prenotazione obbligatoria**