

Arrivano sulla tavola di Buckingham Palace i prodotti dell'azienda Mori

# Alle nozze reali si mangia maremmano

## Nel menù del matrimonio di Kate e William gli affettati di Torниella

GROSSETO - (R.F.) Saranno inseriti nel menù del banchetto nuziale di Kate Middleton e del principe William, i prodotti maremmani del salumificio Mori. Del matrimonio più atteso dell'anno, evento mediatico a carattere internazionale, che sarà celebrato il prossimo 29 aprile, farà parte anche un pezzo di Maremma. Sulla tavola della sala più importante di Buckingham Palace finiranno i salumi dell'azienda di Silvano Mori, il quale già da molti anni è fornitore di fiducia dei reali inglesi. Anche se il menù del matrimonio più glamour dell'anno è ancora top secret sia da parte della casa reale sia da parte del titolare dell'azienda di Torниella, il quale tiene la bocca cucita con tutti, i primi rumors che si aggirano intorno al pranzo di nozze è che quest'ultimo sarà strettamente incentrato sulla tradizionale cucina britannica con qualche sfumatura verso l'Italia.

A sudario è il capo chef di Buckingham Palace, Mark Flanagan a cui è stato affidato il compito di realizzare il banchetto nuziale.

Tra le portate scelte dallo chef, così si legge in un portale di gossip inglese, ci sarà bistecca al whisky, agnello in salsa alla menta e come dessert, salumi italiani e tortellini di banana. Dalla tradizione britannica a quella maremmana, il passo è fatto. Dalla finocchiona al prosciutto di cinghiale, dalla soppressa alla salicetta, dal lardo alla pancetta. Il salumificio Mori ha esportato il suo nome oltre Manica già da molto tempo, ospitato dai magazzini



Salumificio Silvano Mori, la moglie Doretta, la figlia Valentina e il genero Armando Giusti

Harrods e dai negozi Fortnum & Mason e poi ancora in Scandinavia e in Russia.

Gli affettati maremmani non deludono mai, neanche i palati più raffinati della nobiltà britannica. Ogni settimana, infatti, il salumificio Mori fa arrivare a Londra una grossa fornitura di prodotti tipici a prezzi elevatissimi. Già in altre occasioni, il titolare dell'azienda Silvano Mori aveva raccontato che sui banconi di Harrods i prezzi dei suoi prodotti sono elevatissimi. Per fare un esempio, il prosciutto di cinghiale è venduto a 250 euro al chilo. Prezzi alti per un prodotto di assoluta

qualità e soprattutto prelibatezza.

Chicche di importazione per i londinesi che da quando le hanno conosciute sembrano non poterle fare a meno.

E' così, quindi che gli chef di Buckingham Palace hanno ritenuto opportuno inserire nel menù di nozze di Kate e William gli affettati di Silvano Mori.

A Torниella come alla City si apprezzano gli stessi sapori. Qui, da tutti, la solo dai nobili in su. Il menù del banchetto di nozze, presieduto dalla regina Elisabetta, secondo come vuole il bon ton, sarà scritto in lingua france-

se.

Nella carta saranno citati gli affettati maremmani, più o meno tradotti.

Insomma, anche questa può essere considerata una buona pubblicità per tutto il territorio provinciale, da sempre dimenticato dal resto del mondo. Il nome della Maremma sulla tavola reale non è da poco, soprattutto se la tavola diventa banchetto nuziale, per l'atteso "si" del principino William. L'immagine della Maremma per questa volta si vende da sola, grazie ai prodotti della sua terra e alle ricette della tradizione.

*La genuinità conquista i palati più raffinati*



Azienda Mori Maestranze a lavoro

## Gli insaccati locali apprezzati anche da Dolce e Gabbana

ROCCASTRADA - Nell'antico borgo medievale di Torниella, l'azienda a conduzione familiare di Silvano Mori, ha tanto da raccontare.

Il salumificio artigianale che risiede nelle colline toscane rappresenta la Maremma, quelle genuina, incontaminata, la Maremma toscana.

me alla moglie Doretta, alla figlia Valentina e al genero Armando Giusti.

Un'azienda a conduzione familiare che da Roccastrada si espande in tutta Europa. Nell'esperienza decennale di questa azienda, si trova di tutto. Dalle forniture alla catena più famosa di Londra, Harrods agli eventi mondani della Mil-

L'azienda di Roccastrada saranno sulla carta del pranzo più atteso dell'anno

no bene. A Silva-