

## Latteria Tama

Latticini, formaggi e salumi di livello e molto altro. In più la simpatia che è gratuita e non guasta

Cristiano e Kateryna, una coppia che a Forte dei Marmi gestisce non una semplice latteria, ma una location che è molto di più.

Tutto nasce dalla passione di Cristiano, per il buon cibo, i buoni vini e la convivialità... se poi aggiungiamo una solida preparazione maturata in anni di lavoro all'Estero e una grande passione il gioco è fatto.

Non secondario, anzi fondamentale l'incontro con Kateryna, una giovane donna ucraina, incontrata sulle spiagge della Versilia.

Adesso sono sposati da tre anni e hanno una bimba, con un'altro piccolo in arrivo.

Ma cos'è Tama? Intanto è il soprannome di Cristiano e poi è il nome del loro localino.

Dopo solo qualche mese di attività, Tama sta diventando un punto d'incontro per residenti e turisti buongustai del Forte e dintorni.

Il locale è piccolo ma molto curato, giocato sui toni del grigio perla, un colore rilassante che ben predispone chi lo frequenta

Ottima selezione di formaggi con una predilezione di pecorini e caprini, accuratamente selezionati dalla nostra giovane coppia e salumi nostrali tagliati esclusivamente al coltello.

Nell'offerta non mancano piatti pronti, preparati nella piccola cucina posta sul retro.

Cucina semplice, senza improbabili svolazzi e poca intenzione di seguire le mode ad ogni costo.

Ma il must dei must, sono le mozzarelle che vengono prodotte dalla mamma di Kateryna, nella Pianura Padana.

Le abbiamo assaggiate e sono veramente di qualità superiore. Ottimi gli Yogurt e il latte di prossimità, prodotto da un'azienda alle spalle del Forte

Pane di ottima qualità e crostoni come must della casa, provate il Crostone con l'eborinato di capra e la marmellata di fichi fatta da Kateryna; un super crostone da favola.

E ultima news sono i Cheesebox, veri e propri pranzi da asporto

...ma tutto è in divenire e in questa stagione di mezzo, Cristiano e la moglie stanno aggiustando il tiro, per avere un maggior numero di referenze per la prossima stagione.

In inverno non chiudono, anzi, vogliono sempre più essere un punto di riferimento e si preparano alla regalistica mangerecca di Natale e Capodanno: basta chiedere e concordare con quali prodotti vorrete imbandire le tavole delle prossime feste

LATTERIA TAMA

Via Piave 38A

55042 Forde dei Marmi (Lu)

cell. 327 922 8189

latteriatama@gmail.com