

Rassegna fotografica 18 Ottobre 2008

GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 20

LA BOTTARGA DI ORBETELLO

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

20° Laboratorio in Carcere, un gran bel numero, non lo avremmo mai creduto quando nel Marzo del 2006 iniziò questo percorso che saremmo stati capaci di realizzare una così importante e diversificata serie di Laboratori del Gusto®. Dire che questo è stato uno dei migliori non è certamente avventato, c'erano tutti i presupposti e così è stato: argomento interessante, prodotto gustoso e di pregio, azienda produttrice altamente specializzata, oratori preparati e motivati.

Fausto come al solito presenta l'iniziativa al folto gruppo degli astanti, questa volta non ci sono "autorità", in compenso sono presenti (graditissimi) i giornalisti locali **Gianfranco Beni della Nazione** e **Chiara Calcagno del Corriere di Maremma**. Passa poi la parola a **Massimo Bernacchini** in rappresentanza di **Orbetello Pesca Lagunare** che racconta la storia ed i perchè della cultura di questo prodotto in riva alla laguna orbetellana; passa poi ad illustrare i vari prodotti; in cucina le nostre **Annarita Cerboni** e **Laura Costagli** aiutate dal cuoco dei carcerati preparano i due piatti oggetto della degustazione; il primo sono delle semplicissime "linguine" di Gragnano saltate in padella con la bottarga grattata, che vengono accolte con grande piacere da tutti i partecipanti al Laboratorio.

Nel frattempo **Massimo Cossu**, un altro componente della cooperativa dei pescatori, illustrava le qualità e altre specificità delle varie specialità affumicate realizzate ad Orbetello. Altro prodotto per la seconda degustazione, le anguille sfumate proprie della tradizione casalinga delle famiglie lagunari; per chi non le conosceva è stata una sorpresa incredibilmente gustosa... Anguilla affumicata ed insaporita con una salsa piccante, anche questa fatta in modo semplicissimo, solamente saltata in padella con solo olio extravergine d'oliva. Una vera apoteosi di sapori.

Ancora una volta una cultura alimentare, un territorio, un'azienda maremmana, sono entrati tra le mura del carcere a portare "libertà" tramite il gusto.

Massimo Babboni





▲ i partecipanti – ▼ Massimo Bernacchini e Massimo Cossu della Cooperativa La Peschereccia





▲ La sala – Annarita controlla la cottura della pasta per il primo piatto di degustazione ▼





▲ Anche Laura è in cucina dove si lavora alacremente sino ad ottenere il piatto finito ▼





▲ Massimo Cossu spiega le tecniche di lavorazione – In cucina si lavora al secondo piatto ▼

