

Rassegna fotografica 26 Gennaio 2008

GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 16

MARMELLATE & CONFETTURE

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

Sabato 26 Gennaio presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 16° **LABORATORIO DEL GUSTO®** come previsto dal programma del progetto **GUSTO E' LIBERTA'**; questo di Gennaio è stato dedicato a **MARMELLATE & CONFETTURE**; 22 i partecipanti, ripartiti tra ospiti ed operatori della Casa Circondariale ed i soci Slow Food; come consuetudine ha introdotto il Laboratorio il Fiduciario Slow Food del Monteregio **Fausto Costagli**, questa volta ha voluto affrontare a 360 gradi le tematiche del messaggio che Slow Food si propone ed attua a livello mondiale, partendo dall'esempio delle "semplici" marmellate ha anteposto la pratica "casalinga-artigianale" a quella "industriale" ed ha concretizzato con banalissimi esempi i principi della naturalità e dell'ottimizzazione delle risorse contro la massificazione e l'appiattimento del gusto perseguito dai grandi gruppi alimentari.

Poi la premessa al Laboratorio è stata incentrata sull'aspetto pratico e tradizionale della realizzazione ed uso delle marmellate, quindi ha lasciato la parola a **Marilena Grosso** dell'**OPIFICIO DEL BOSCO** di Radicondoli (SI), che ha raccontato la sua esperienza di promotrice del recupero dei frutti cosiddetti "dimenticati", delle erbe, dei fiori, delle radici e della verdura che ci offrono dei prodotti finali inconsueti ma pieni di gusto e forieri di molteplici abbinamenti nella cucina sia tradizionale che "moderna".

I partecipanti hanno poi potuto degustare due piatti dei sapori, il primo composto da 1) Confettura di ciliegie "industriale" – 2) Confettura di ciliegie selvatiche – 3) Confettura casalinga di pesche – 4) Confettura di pomodori; il secondo offriva solo prodotti dell'Opificio del Bosco ed era articolato con le seguenti confetture: 1) Zucca –2) Corbezzolo –3) Olivello spinoso –4) Mirtillo –5) Giuggiola –6) Sambuco –7) Sorbo –8) Bianco-spino.

Anche questo si è rilevato un laboratorio interessante e ben articolato che ha portato alla ribalta uno dei prodotti più usati nella nostra alimentazione, ma che difficilmente assurge agli onori della cronaca.

Massimo Babboni



▲ Nel refettorio tutto è pronto per il 16° Laboratorio di GUSTO È LIBERTÀ



▲ mentre ferve ancora la preparazione dei piatti di degustazione



Il primo piatto di degustazione è pronto ▼

Amministratore Provinciale
Casa Circondariale Massa M.ima

Slow Food®
Monteregio

Amministrazione Comunale
Massa Marittima

Slow Food®

GUSTO È LIBERTÀ

nella CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA
SABATO 26 GENNAIO Ore 10,30
16° LABORATORIO DEL GUSTO®

**MARMELLATE &
CONFETTURE**

Il Laboratorio del Gusto® inizia con un excursus teorico tecnico sull' utilizzo di frutta e ortaggi per la realizzazione di Marmellate, Confetture e Gelatine. Ad illustrare le prerogative di questa affascinante pratica gastronomica ci sarà **Marilena Grosso** chef e responsabile del laboratorio **L'Opificio del Bosco**, che si occupa del recupero dei frutti cosiddetti "dimenticati" del territorio delle Colline Metallifere. Frutta, fiori, ortaggi, erbe, radici, donati spontaneamente dal bosco trasferiti in vasetto con passione ed amore verso la natura, saranno i protagonisti insieme a marmellate casalinghe e marmellate commerciali della successiva degustazione.

Laboratorio curato da:
MARILENA GROSSO - FAUSTO COSTAGLI

Realizzato in collaborazione con
L'OPIFICIO DEL BOSCO
Podere Porcignano - Località Galleriaie RADICONDOLI SI

Opificio del bosco
Raccolta e trasformazione di prodotti del sottobosco
Confetture Biologiche Antichi Rosoli
Tè aromatizzati
In Ovece di Tossano
Radicondoli - Siena

▼ Fausto e Marilena conducono il Laboratorio



Il refettorio è diventato un'aula del gusto

