

Rassegna fotografica 17 Maggio 2008

SUA MAESTA' IL PRUGNOLO

Sala polivalente - MONTIERI

Il terzo atto del progetto Gusto Pulito è stato il Laboratorio del Gusto® dal titolo "Sua maestà il Prugnolo" curato direttamente dal nostro Fiduciario Fausto Costagli con la fattiva collaborazione di Massimo Babboni e di Paolo Donati (Assessore al Turismo del Comune di Montieri, ma soprattutto un grande ricercatore di questo fungo). Massimo aveva organizzato una puntuale ricerca storico gastronomica ed iconografica che ha permesso di integrare alla grande le conoscenze micologiche di Fausto... Il Laboratorio non è stato improntato sull'esclusivo aspetto tecnico scientifico del fungo di primavera ma sulle sue caratteristiche ambientali, sulle tecniche di ricerca, sulle curiosità e soprattutto sulla gastronomia. Il piatto di degustazione è stato una incredibile sorpresa per i molti partecipanti (tra cui 18 ospiti di alcune Pro Loco comprese una del Piemonte ed una della Val d'Aosta). Tre gli "assaggi" che hanno permesso di capire la versatilità gastronomica del fungo: per prima la frittatina di prugnoli seguita dal classico crostino (un apoteosi di gusto e profumi) per terminare con dei bocconcini di scamerita di maiale alla crema di prugnoli. La degustazione portata avanti con padronanza ha offerto l'opportunità a tutti di apprendere molto ma sopra tutto ha dato la possibilità di valutare le ottime proprietà organolettiche della *Calocybe gambosa* in arte Prugnolo. L'iniziativa ha confermato l'ottima scelta di promuovere il territorio attraverso quei prodotti della natura che lo contraddistinguono e lo elevano a luogo di delizie. Montieri ha dimostrato di potersi porre al timone di questa promozione naturale delle colline geotermiche facendo leva sul gusto, sul folclore e sulla cultura.





▲ La sala è pronta per il Laboratorio

▼ I Prugnoli pure





▼ Varie fasi del Laboratorio





▼ Il ricco piatto della degustazione

