

Rassegna fotografica 27 Ottobre 2007

GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio n° 13 – LE CASTAGNE

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

Dopo la pausa estiva, sabato 27 Ottobre sono ricominciati i **LABORATORIO DEL GUSTO®** previsti dal nuovo accordo siglato tra l'Amministrazione Penitenziaria e Slow Food Monteregio che ha portato alla ripresa del progetto **GUSTO E' LIBERTA'**. Presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 13° incontro che ottimizzando il calendario della natura è stato dedicato a **LE CASTAGNE**.

Alle 11 in punto alla presenza di 24 partecipanti tra ospiti, operatori del carcere, soci Slow Food ed altre persone esterne è iniziato il Laboratorio.... Il Fiduciario **Fausto Costagli** dopo la premessa introduttiva al nuovo ciclo ha lasciato la parola (e le immagini) al Dr. Forestale **Damiano Nitti** che, a nome dell'**AVCAM** (Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma) ha parlato degli *Aspetti colturali dei castagneti da frutto nel territorio delle Colline Metallifere*, un'agevole escursus che ha dato l'opportunità di capire che cosa è oggi la coltivazione del castagno nella nostra zona e quali sono le aspettative future. E' poi intervenuto **Antonello Orlandini**, Presidente dell'Associazione stessa, che ha significato alcuni aspetti pratici della raccolta ed utilizzo delle castagne. Dopo aver osservato alcune tipologie di frutti (Marrone – Selvatica – Carpinese – Bastarda Rossa – Pistolese) sotto la guida di Fausto si è poi passati alla fase di degustazione, integrata con nozioni sia gastronomiche che esecutive.

I *Piatti dei Sapori* sono stati ricchissimi, ed estremamente propedeutici, il primo era composto da: pane di castagne, miele di castagno, crema di marroni; il secondo (riservato ai dolci) presentava tre ottimi prodotti realizzati da **Andrea Montomoli** del Forno di Boccheggiano: Cantucci con castagne, nocciole e mandorle – Strudel – Torta di castagne ed un perfetto Castagnaccio realizzato da **Annarita Cerboni** (punto di riferimento ormai imprescindibile per i laboratori in carcere). Infine (mentre Antonello e Damiano raccontavano il funzionamento del seccatoio) sono stati valutati due tipi di farine artigianali.

Il tutto è stato accompagnato con una degustazione (comparativa) tra due birre realizzate con l'utilizzo di farina di castagne, l'antesignana francese di questa tipologia, la *Biera Corsa "Pietra"*, e la locale "Bastarda Rossa" del Birrifico Amiata di Arcidosso.

Alle 12,30 (in perfetto orario), si è concluso uno dei più interessanti e coinvolgenti Laboratori del Gusto® che la Condotta Slow Food del Monteregio abbia mai realizzato, appuntamento a Sabato 24 Novembre con quello dedicato ai **FUNGHI**.

Fausto Costagli



Il refettorio del carcere è pronto per il Laboratorio del Gusto





Annarita, Laura e Massimo preparano i piatti per la degustazione





▲ Le birre alla castagna degustate durante il Laboratorio
vari momenti della preparazione ▼





▲ L'attenta platea – ▼ Il Dr. Damiano Nitti illustra gli aspetti della castanicoltura





▲ Fausto Costagli e Damiano Nitti - ▼ Antonello Orlandini

