

Rassegna fotografica 24 Novembre 2007

GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 14

I FUNGHI

MASSA MARITTIMA Casa Circondariale

Sabato 24 Novembre presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 14° **LABORATORIO DEL GUSTO®** il secondo previsto dal nuovo protocollo siglato tra l'Amministrazione Penitenziaria e Slow Food Monteregio che ha portato alla ripresa del progetto **GUSTO E' LIBERTA'**; seguendo la stagionalità dei prodotti, dopo quello dedicato alle Castagne, questo di Novembre è stato dedicato a: **I FUNGHI**.

Alle 11 in punto alla presenza di 30 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 ha lasciato il campo al Dr. **Alberto Saragosa** che, come membro del direttivo del **GMF** (Gruppo Micologico Follonichese) ha tenuto una attenta disquisizione sui funghi commestibili e tossici del nostro territorio, utilizzando una terminologia adeguata alla presenza multiculturale degli astanti. Ottimo l'apporto dato dai membri del Gruppo Micologico Follonichese nel realizzare una serie di schede illustrative che sono state proiettate e commentate.

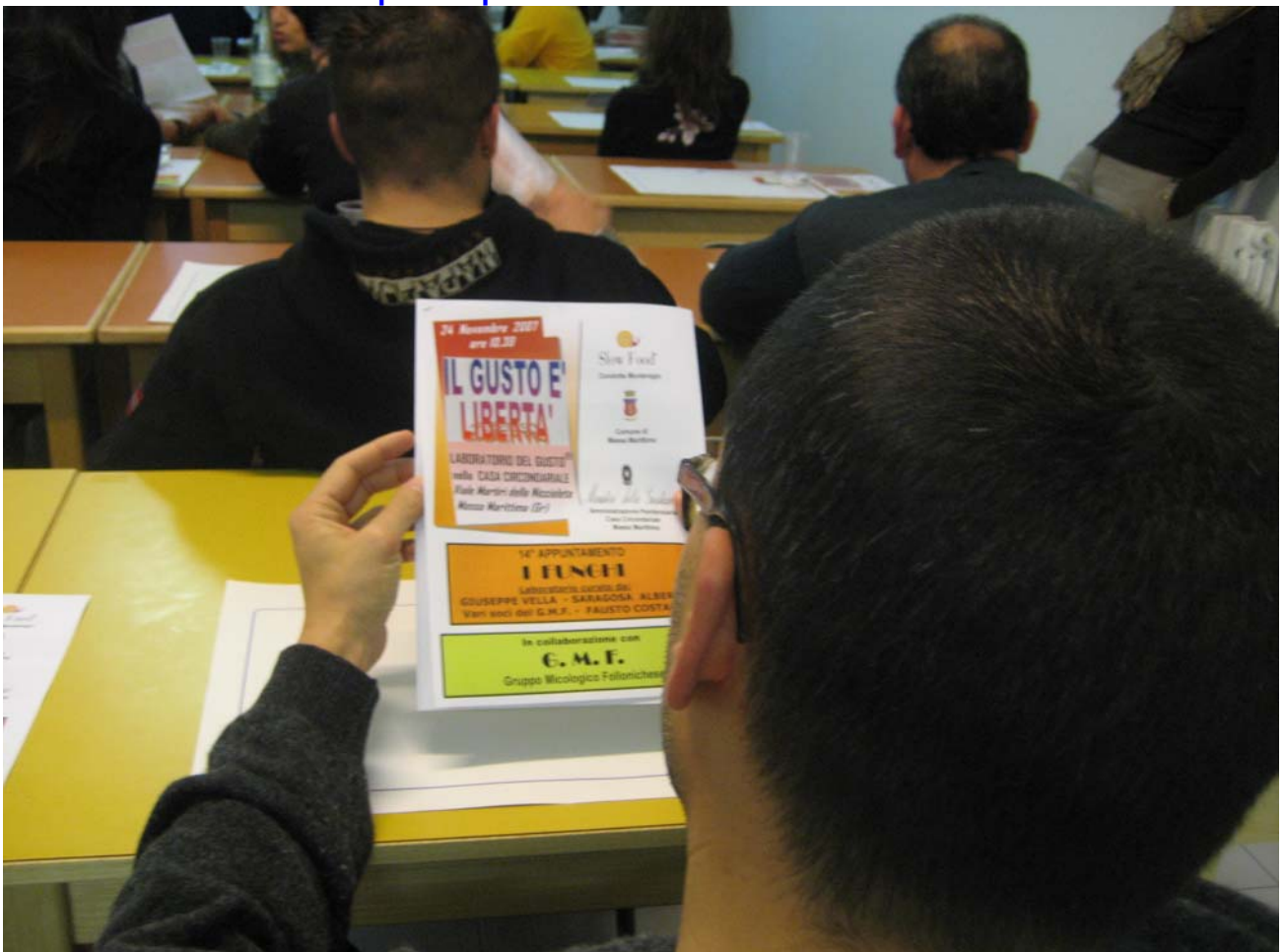
Unico rammarico per l'inclemenza stagionale che ha voluto un Autunno privo di funghi spontanei, pertanto per la fase degustativa si è dovuto ricorrere al prodotto congelato di provenienza commerciale. Fausto ha parlato dei funghi in gastronomia prima di passare all'assaggio del *Piatto dei Sapori* che questa volta si è "limitato" ad un risotto con misto di funghi realizzato (come ormai tradizione in carcere) da **Annarita Cerboni** questa volta coadiuvata da **Laura Costagli**. Ottimo si è dimostrato l'arborio del Riso Maremma dell' Az. Agr. Serrata Lunga che ha splendidamente mantenuto il chicco acquisendo tutto il sapore dei funghi. Il tutto è stato accompagnato con uno Chardonnay.

Alle 12,30 si è concluso un' altro degli interessanti Laboratori del Gusto® della Condotta Slow Food Monteregio, con l'appuntamento a Sabato 14 Dicembre con quello che sarà dedicato ai prodotti da forneria: **PIZZE, SCHIACCIE, FOCACCE & C.** e vedrà protagonista **Leonardo Cambri** del Panificio Cambri e Bondani di Bagno di Gavorrano.

Massimo Babboni



▲ Tutto è pronto per il 14° Laboratorio di GUSTO È LIBERTÀ





▲ Fausto Costagli con Alberto Saragosa (Gruppo Micologico Follonichese) che affascina la platea con un una esposizione micologica alla portata di tutti i presenti ▼



▼ Francesco Babboni addetto ai supporti tecnici



▼ Annarita Cerboni, e Laura Costagli nella cucina del carcere alle prese con il risotto ai funghi



▼ In degustazione viene apprezzato il risotto realizzato con un misto di funghi e con l'Arborio - Riso Maremma dell'Azienda Serrata Lunga di Principina a Terra

