

Cagliari, la chef Marina Ravarotto chiude la "Passeggiata nel Gusto"

CAGLIARI. Con tre piatti unici creati appositamente per valorizzare il territorio e i prodotti dell'Isola, la chef **Marina Ravarotto** sabato a Cagliari è stata protagonista della serata conclusiva della "Passeggiata nel gusto", a corollario di tre **laboratori con esperti di altissimo livello**, dedicati ad alcuni dei più importanti **prodotti a denominazione** della Sardegna.

Il cooking show della Ravarotto, coadiuvata dall'esperto dell'Ais **Antonello Raimondi**, si è svolto al riparo dalla pioggia all'interno della **Passeggiata coperta del Bastione di Saint Remy**, dove la chef ha catturato l'attenzione e soprattutto i sensi dei partecipanti.

Sono stati particolarmente apprezzati un piatto al paté di fegato croccante impanato nel carasau e adagiato su una crema di cipolla allo zafferano di Sardegna Dop; quindi un "culurgione" d'Oliastra Igp rivisitato con crema di pomodoro arrosto, crema di Fiore sardo Dop e una spruzzata di olio extra vergine "Sardegna" Dop, con l'intento di esprimere separatamente nel piatto i sapori che normalmente si trovano all'interno; e infine una originale sperimentazione che, nel valorizzare in primis i prodotti dell'isola, gemella due territori molto cari alla Ravarotto, figlia di padre nuorese e madre altoatesina, che ha realizzato uno gnocco con un pane sardo a lievito madre e salumi locali, il tutto bagnato in brodo d'agnello di Sardegna Igp.

La serata ha preso il via con un laboratorio di approfondimento dedicato al **carciofo spinoso** tutelato dal marchio **Dop**, attraverso un laboratorio a cura di **Gianfranco**

Matta, funzionario dell'agenzia **Laore Sardegna**. L'invito è stato quello di divulgare la conoscenza di questo prodotto ipotizzando nuovi canali di commercializzazione oltre a quelli classici, come ad esempio le mense, il circuito del catering, della ristorazione, degli agriturismi, che potrebbero rappresentare un'ottima opportunità in un momento in cui il comparto sta vivendo un momento non facile.



Un'"isola" di degustazione

Subito dopo **Silvia Bertelli**, funzionario tecnico Laore, ha presentato i parametri del disciplinare sull'**olio Dop** e guidato la degustazione di due varietà, una dal fruttato intenso e una dal fruttato medio. La prima con una caratteristica predominante d'amaro, un piccante persistente ma armonioso con richiamo al cardo, e la seconda con una sensazione più gentile, un richiamo alla foglia del carciofo, un amaro dalla fragranza e sensazione più armoniosa.

Altro laboratorio molto apprezzato è stato quello sui tre **formaggi Dop di Sardegna**: il **Pecorino Sardo**, il **Fiore Sardo** e il **Pecorino Romano** che, come ha spiegato il tecnico Laore **Massimiliano Venusti**, sono il nocciolo duro e la gran parte dei prodotti caseari Dop in Italia. Venusti ha illustrato le

specifiche che caratterizzano e differenziano queste tre eccellenze dell'isola, ponendo l'accento sul fatto che le Dop rappresentano ciò che proviene dalla tradizione, e per questo è necessario preservarle.

Lungo il **percorso di otto "isole"** sono andati a ruba i prodotti delle aziende aderenti ai diversi consorzi di tutela, tra i quali l'agnello di Sardegna Igp, i "culurgionis" d'Ogliastra Igp, i tre formaggi Dop e l'olio extravergine d'oliva di Sardegna Dop.

Presente nei laboratori anche il Coccoi, un pane tipico a pasta dura prodotto in tutta l'isola, per il quale il Comitato promotore presieduto da **Gianfranco Porta** ha avviato la procedura per il riconoscimento della Dop.

La manifestazione è stata organizzata dall'Agenzia regionale per lo sviluppo in Agricoltura **Laore Sardegna**, con il patrocinio del **Comune di Cagliari** e in collaborazione con i **Consorzi di tutela della Sardegna**.



Marina Ravarotto con Antonello Raimondi