

L'EVENTO

Il concorso gastronomico Fungus in tabula a Gavoi

Il concorso gastronomico Fungus in tabula a Gavoi

GAVOI. Creatività, ospitalità e gastronomia con "Fungus in Tabula" a Gavoi. Si tratta del primo concorso gastronomico per premiare il miglior piatto confezionato con i funghi, appunto. Il 19 e 20...

GAVOI. Creatività, ospitalità e gastronomia con "Fungus in Tabula" a Gavoi. Si tratta del primo concorso gastronomico per premiare il miglior piatto confezionato con i funghi, appunto. Il 19 e 20 dicembre, infatti, i funghi raccolti nei boschi della Barbagia, saranno i protagonisti principali di "Fungus in Tabula – Creazioni di Gusto", nel concorso gastronomico alla sua prima edizione. Un evento all'insegna della buona cucina, della gastronomia creativa e della convivialità, ma anche ospitalità, che chiuderà la stagione autunnale gavoese. L'idea della manifestazione, promossa dalla Amministrazione Comunale, dall'Università Libera de sos Ansianos (l'Ute di Gavoi) e da Laore, è nata in seno alle riunioni partecipative della Commissione Comunale "Attività Produttive e Turismo" che, cogliendo lo stimolo di appassionati cercatori, ha ben presto coinvolto nell'organizzazione nuovi partner istituzionali e operatori del commercio e della ristorazione. La gara gastronomica, che rappresenta il clou dell'evento, coinvolgerà gli chef dei cinque ristoranti gavoesi che hanno sposato l'idea, rispondendo all'avviso pubblico dell'Amministrazione. Sono: Agriturismo da Speranza, Osteria Borello, Ristorante-Pizzeria Santa Rughe, Ristorante-Pizzeria Marabù, Albergo-Ristorante Gusana e altri cinque cuochi scelti fra gli studenti diplomandi dell'Istituto Alberghiero di Desulo che saranno ospiti delle strutture gavoesi. La mattina del 19 dicembre, a pranzo, gli chef si cimenteranno nella creazione di un piatto a base di funghi offerti, per l'occasione, da appassionati cercatori del paese che stanno collaborando con entusiasmo all'iniziativa. Ogni piatto sarà poi sottoposto a una giuria di appassionati ed esperti di gastronomia, che, in base al punteggio assegnato, sceglierà le tre migliori ricette, che concorreranno fra loro nella gara finale di domenica 20, che si svolgerà in uno dei cinque ristoranti che hanno partecipato al concorso, scelto ad estrazione. La giuria della fase eliminatoria si unirà a loro per decretare il Miglior Fungus in Tabula 2015, durante la premiazione che si svolgerà domenica alle 17 nella sala consiliare del Comune. I giudici del concorso gastronomico, ovviamente, non saranno gli unici a deliziare il loro palato con le pietanze a base di funghi. Per tutto il weekend, i ristoranti che aderiscono, all'iniziativa presenteranno alla clientela dei menù a base di funghi, ideati per l'occasione. Ma oltre ai piaceri della tavola, i turisti potranno visitare presso il museo comunale Casa Lai due mostre fotografiche: "Bonos e Malos, funghi di Barbagia", ideata e curata per l'evento dal fotografo Siesko, e "La porta a Levante: Genti, strutture e oggetti degli stazzi della Gallura contemporanea" di Nanni Angeli.