

Quei sapori mediterranei

CAPODISTRIA – Nella località di Manzano, nell'entroterra capodistriano, si è svolto sabato il laboratorio internazionale di cucina mediterranea "L'armonia tra il Mediterraneo ed il Carso attraverso il cibo e gli abitanti delle due regioni transfrontaliere". La relatrice principale, Tatjana Butul, oltre ad essere esperta cuoca nel campo mediterraneo è anche la presidente dell'"Associazione per una vita sana". Nell'ambito della stessa è stato pubblicato un fascicolo dal titolo "Il salutare cibo mediterraneo", che in questi giorni vive anche il battesimo nella sua versione italiana. Questa particolare specie di workshop si ripete da molti anni, e come spiega la Butul, spesso si prenotano "ospiti fissi" che sono oramai di casa. L'atmosfera calda ed amichevole rende veramente divertente il creare nuovi piatti colorati assieme a persone che si vede per la prima volta. Il menù dello scorso sabato prevedeva sette por-

tate, tra cui una minestra di zucca con cozze oppure code di scampi, un filé marinato di pesce rosolato in foglia di cavolo verza e la "potizza bianca" (il cui nome deriva dal ripieno di mandorle). I presenti provenivano da diverse zone della Costa, come pure dall'interno della Slovenia ed addirittura dalla Sardegna. I laboratori sono molto richiesti, tanto che abbiamo potuto constatare di prima mano, che per il loro ottimo funzionamento la responsabile si è vista obbligata a non accettare tre signore, che non essendosi prenotate per tempo, sabato non vi hanno potuto prendere parte. Tatjana Butul ha avuto l'aiuto di Vesna Guštin, di Opicina presso Trieste, anche lei amante della cucina e nello specifico delle ricette tradizionali popolari. Presente inoltre la dottoressa Irena Fonda, del consorzio piranese "Fonda", il quale si occupa di allevare e preparare del pesce di prima scelta. (jb)



L'impegno nella preparazione dei piatti