

Latisana, il sindaco Benigno ai fornelli  
messaggero veneto 20.04.2012

LATISANA I sapori del territorio c'erano tutti: gli asparagi bianchi di Gorgo, lo Sclopit (erba di Sileno) che si raccoglie lungo l'argine del Tagliamento, i gamberi della laguna e il prosecco Doc, nel piatto "Tra terra e mare" realizzato dal sindaco di Latisana, Salvatore Benigno (in collaborazione con Dario Greco insegnante dello Ial latisanese) che la scorsa settimana ha concorso all'evento "La ricetta del sindaco" promosso in collaborazione dallo Ial e dall'unione dei cuochi del Friuli Venezia Giulia. Supportato da uno studente della scuola alberghiera dello Ial, il sindaco Benigno ha presentato una composizione che vedeva una vellutata di Sclopit come fondo su cui posava una conchiglia di polenta bianca con all'interno i gamberi di laguna e ancora tre perle di riso mantecato con crema di asparagi e gamberi flambè al prosecco, il tutto decorato da quattro punte di asparago passate alla piastra, foglie di Sclopit e gamberetti. «Obiettivo era quello di promuovere i prodotti dell'entroterra - ha commentato il sindaco che è anche andato personalmente a fare la spesa per acquistare gli ingredienti della sua composizione - è stata una bella esperienza di confronto con gli altri sindaci che hanno partecipato». (p.m.)