

La semaine du goût dans le Taravo

La quatorzième « Semaine du Goût » a été l'occasion unique pour les Français de découvrir le talent de milliers d'artisans des métiers de bouche.

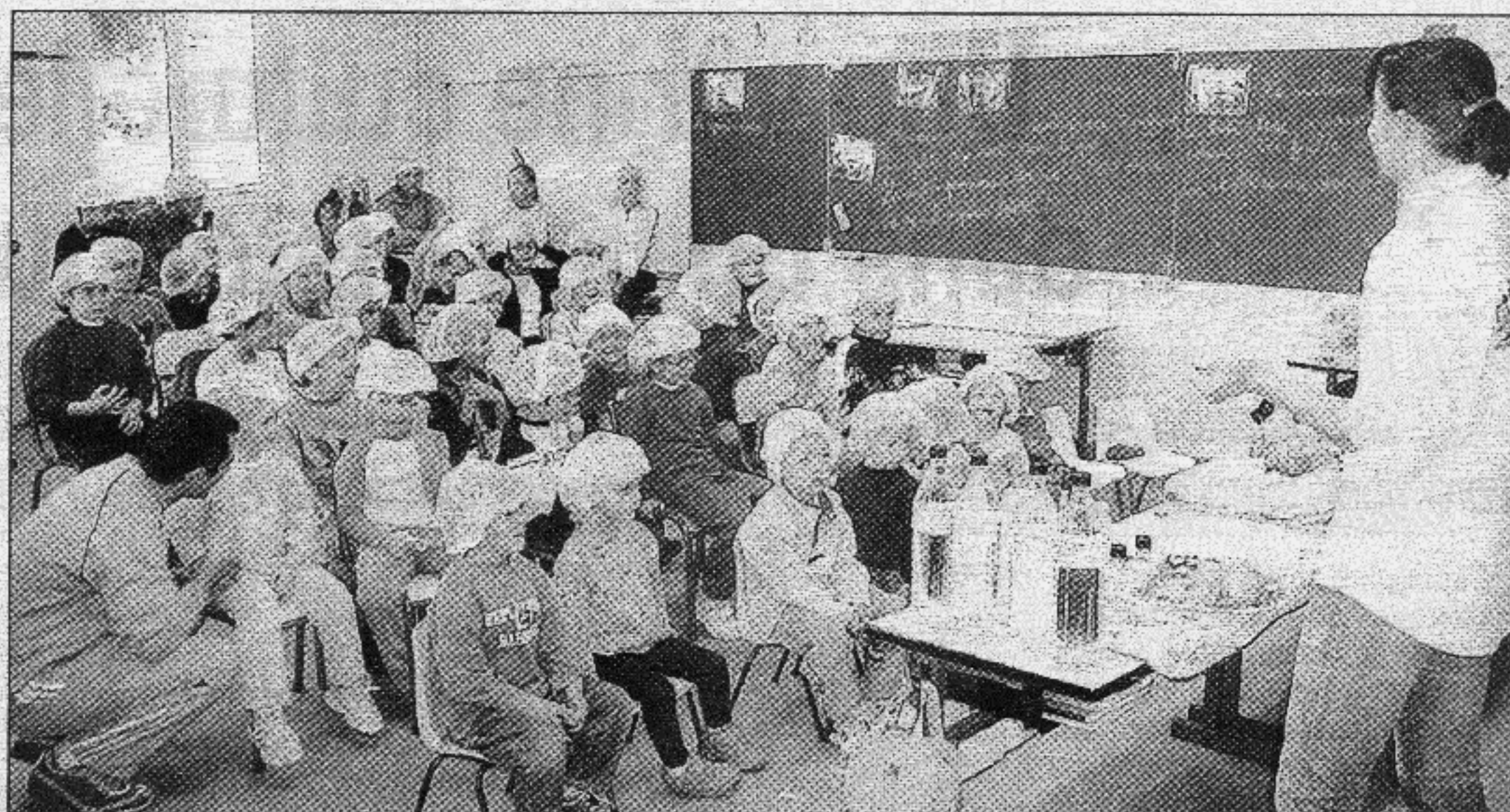
Forte de son succès, cette manifestation matinale est désormais une référence dans le domaine de l'alimentation, garante de valeurs fondées sur la qualité et la pédagogie.

Professionnels et enfants

Sur une initiative du GIE (Groupement d'Intérêt Economique) du Taravu, deux manifestations ont donc été organisées dans les écoles de Petreto-Bicchisano et Zicavo.

A une époque où l'uniformisation se généralise, particulièrement dans l'alimentation, il s'agissait de sensibiliser les jeunes scolaires à la richesse des diverses sensations et expressions du goût.

Si, en outre, on considère les nombreux produits, offrant eux-mêmes autant de saveurs différentes, que notre région en fournit dans le domaine de l'agroalimentaire, alors cette opération se



Une semaine du goût très appréciée à Petreto-Bicchisano.

(Photo D.P.)

justifie d'autant plus.

Mieux que personne, les professionnels savent que le goût s'éduque, que le goût se cultive. Le rôle du GIE et des écoles est donc essentiel dans la transmission des valeurs gastronomiques et culinaires.

La Leçon de goût permet un échange entre professionnel du goût, et des enfants désireux d'apprendre et de partager une expérience enrichissante.

Exercices récréatifs et instructifs

Equipés de leur « charlotte » sur la tête, les jeunes membres de ce jury improvisé - mais très objectif - étaient aidés dans leurs travaux par deux assistants, reconnaissables à leurs tabliers blancs, qui s'assuraient que tout le monde était servi.

« Sucré, salé, amer, acide », ces quatre repères ont permis d'explorer la gamme des sensa-

tions du goût en s'appuyant sur une dégustation de produits qui, en général, ne venaient pas de très loin.

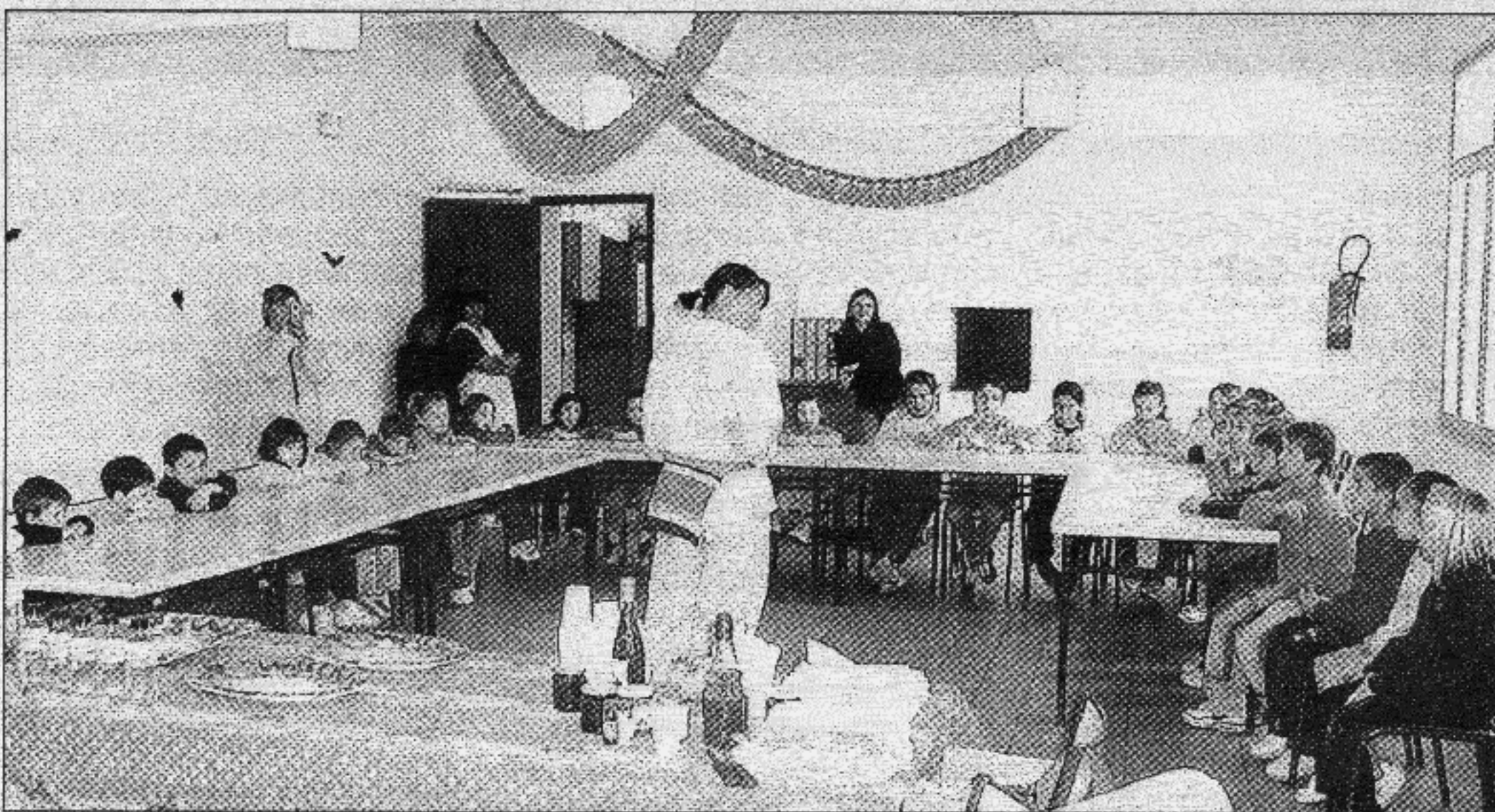
Confitures, miel, pollen, canistrelli aux différents arômes, vinaigre... ont été successivement goûtés et commentés. Plus ou moins surprenants, plus ou moins appréciés suivant les goûts de chacun.

Quelques grimaces pour le parfum de l'extrait d'amande amère, ou le goût et la consistance du pollen, dans le domaine de l'amer, des « dégustations bis » pour la confiture de châtaigne ou le sirop de framboise dans celui du sucré.

Dans le domaine du salé un franc succès à Zicavo pour la charcuterie...

Le goût du « goût »

Pour finir, une confirmation, pour ne pas dire un réel soulagement, pour les enseignants et les organisateurs de cette manifestation, aussi bien à Petreto-Bicchisano qu'à Zicavo : le goût des bonnes choses ne s'est pas encore perdu dans notre région...



Les enfants de l'école de Zicavo très attentifs.

(Photo D.P.)

V.V. et D.P.