



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSEOAC “Crocetti-Cerulli”
Giulianova (TE) - ABRUZZO**

24 25 26 MARZO 2019



ENTE AUTONOMO FIERE DI
FOGGIA

 [terre_e_sole](#)  [Terre e Sole](#)  [@TerreeSole](#)

 [TERRE e SOLE "Mediterraneo Food Festival"](#)

 www.terreesole.it

#terreesole

#fieragate

#mediterraneofoodfestival

CONCORSO NAZIONALE
IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA
“Una questione Sociale”

Manifesto del Cuoco

La nostra idea di cucina è una risposta alla attuale idea di alimentazione ingabbiata dentro gli schemi del consumismo e di un modernismo ottuso che uccide la dimensione identitaria e culturale della gastronomia. È in antitesi con il concetto di cucina moderna che, in nome di tutta una serie di forzature estetiche e ipertecnologiche, produce una mutazione del gusto e una mortificazione dei sapori originari passando sopra i più elementari concetti di rispetto dell'ambiente e dei suoi cicli naturali.

Questo Manifesto vuole essere un aiuto alla riflessione, lanciando l'idea della nuova cucina tradizionale.

1. Preferire l'olio extravergine d'oliva come grasso principale;
2. Rivalutare l'utilizzo di farine di cereali come grano saraceno, di solina e di saragolla segno distintivo dell'italianità antica;
3. Valorizzare sempre di più le proteine vegetali – come i legumi, contribuendo al recupero delle varietà tradizionali presenti sul territorio, quali le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, i ceci di Capestrano etc;
4. Preferire solo ed esclusivamente i prodotti della stagione e freschissimi provenienti da agricoltura e allevamenti sostenibili del territorio scegliendo tra quelli provenienti da filiera trasparente;
5. Valorizzare i piccoli artigiani locali, avendo però cura di preferire il chilometro zero;
6. Porre attenzione ai disturbi alimentari dei propri ospiti e, in generale, proporre piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale;
7. Usare la tecnologia in cucina, non come fine, ma come strumento per migliorare le tradizioni gastronomiche locali;
8. Prediligere l'uso di coltelleria tradizionale, mortai, contenitori classici di cottura di metallo e /o terracotta, fuochi di legna o a gas, forni a legna e brace, sempre nel rispetto delle normative igienico-sanitarie;
9. Evitare gli sprechi, cucinare nelle giuste quantità, tendere alla preparazione di pasti eccellenti ma senza ostentare abbondanze inutili. Riciclare e trasformare, ogni volta sia possibile, gli avanzi ancora commestibili e lavorabili. L'obbiettivo è mangiare meno e meglio.
10. Valutare l'apporto offerto dal vino e dalla birra artigianale quali ulteriori espressioni di linguaggio del territorio.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Nuvole di broccoli su cime di rape, primo sale allo zafferano e terra di liquirizia

Ingredienti:

Broccolo romanesco 1kg, cavolfiore bianco 1kg, cavolfiore viole 1kg, primo sale 500g, zafferano 1,25g, liquirizia in polvere 100g, burro 70g, sale q.b., cime di rapa 500g, albumi n°5

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 25 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PECORINO ABRUZZO BIANCO D.O.P. 2018, CANTINA PASETTI



Elaborazione:

Mondare, lavare e parare le verdure. Bollire le verdure separatamente in acqua salata, scolare e frullare, tenere da parte le cime di rapa per la salsa, montare gli albumi a neve ed incorporare alle verdure frullate, aggiustare di sale e pepe. Disporre il composto negli appositi stampi previamente imburrati inserendo al centro della nuvola un pezzo di primo sale. Con le cime di rapa creare una salsa frullandole con acqua di cottura.

Insaporire il restante primo sale con lo zafferano.

Per la terra di liquirizia; sciogliere il burro aggiungere la farina e la polvere di liquirizia un pizzico di sale, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo; mettere sulla carta forno e infornarlo a 180°C per cinque minuti.

Cuocere le nuvole in forno per 10 minuti, disporre la crema di cime di rape nel piatto e adagiarvi sopra le nuvole, il primo sale e spolverare con la terra di liquirizia.

Breve descrizione di accompagnamento riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Per la realizzazione dell'antipasto, abbiamo utilizzato prodotti locali quali: lo Zafferano DOP dell'Aquila già coltivato nel XIV secolo dai monaci Domenicani nell'Altopiano di Navelli, inoltre la liquirizia PAT di Atri, che già nell'800 rendeva l'Abruzzo una delle più importanti regioni nella produzione della liquirizia.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Timballo – Tarallo di saragolla con pallottine

Ingredienti:

Farina di saragolla 200g, uova n°5, sale q.b., olio E.V.O. q.b., acqua q.b., salsa di pomodoro 700g, carne macinata mista 200g, carote 150g, sedano 250g, cipolle 150g, carciofo 500g, asparagi 300g, pecorino Atriano 100g, pepe q.b., noce moscata q.b., latte 200mL.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: TESTAROSSA TERRE AQUILANE ROSATO I.G.P., CANTINA PASETTI



Elaborazione:

Per le scrippelle: preparare le scrippelle come d'uso sostituendo la farina 00 con la farina di saragolla.

Per la salsa: preparare una mirepoix di sedano, carote e cipolle; soffriggere in olio di oliva, aggiungere i pomodori pelati e lasciarlo cuocere per 30 minuti circa.

Per le pallottine: insaporire la carne macinata con sale, pepe e noce moscata; dare forma alle pallottine, friggere in olio di arachide.

Aggiungere le pallottine nella salsa al pomodoro e lasciar cuocere per altri 10 minuti.

Per le verdure fritte: mondare, lavare e parare il sedano, gli asparagi e il carciofo; friggere in olio di arachidi a 190°.

Per la cialda: con un coppapasta dare forma al pecorino grattugiato, cuocere in forno a 200°.

Finitura: riempire la scrippella con le verdure e una miscela di uovo, pecorino e latte; chiuderla a forma di tarallo. Disporre i taralli su un letto di salsa al pomodoro e guarnire con le verdure e la cialda di pecorino.

Breve descrizione di accompagnamento riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Il primo piatto è una rivisitazione del classico timballo alla teramana realizzato sovrapponendo dai 5 agli 8 strati di scrippelle con le verdure pastellate e sugo con le pallottine. La nostra rivisitazione consiste nell'utilizzare la farina saragolla, antenato dei moderni grani antichi, per la realizzazione delle scrippelle; per il ripieno viene utilizzato il carciofo di Cupello coltivato nel Vastese. Il pecorino atriano, caratterizzato dal suo retrogusto piccantino, viene utilizzato per le cialde. Il tutto assemblato in forma diversa dal classico timballo alla teramana.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Carrè d'agnello, riduzione di mosto-cotto con granella di mandorle su crema di patate turchesi

Ingredienti:

Carrè d'agnello 3kg, patate turchesi 700g, timo q.b., sale q.b., maggiorana q.b., olio E.V.O. q.b., rosmarino q.b., pepe q.b., mosto-cotto 250gr, mandorle 600gr.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 20 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: TESTAROSSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2006, CANTINA PASETTI



Elaborazione:

Per il carré: Parare il carré di agnello, porzionarlo e insaporirlo con alloro, rosmarino, sale, pepe e olio. Passare il carré in un composto di acqua e farina e poi panarlo nelle mandorle tritate. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti fino a raggiungere una temperatura al cuore del prodotto di 65°.

Per le patate turchesi: Nel frattempo mondare, lavare e pelare le patate turchesi e lasciar cuocere in acqua per 20 minuti, a fine cottura frullare le patate, aggiustare di sale e pepe.

Per la salsa al mosto-cotto: ridurre per evaporazione il mosto-cotto con il rosmarino.

Finitura: mettere nel piatto di portata la crema di patate turchesi, posizionare sopra il carré di agnello e schizzare il piatto con la riduzione di mosto-cotto.

Breve descrizione di accompagnamento riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Il secondo piatto è un carré di agnello del Centro Italia I.G.P., impanato con granella di mandorle di Sulmona su crema di patate turchesi PAT, tipiche del parco Nazionale d'Abruzzo, e salsa di mosto-cotto prodotto con l'uva del vitigno Montepulciano, dal colore caramello e dalle note di fichi secchi, spezie dolci, frutta secca e candita e caramello.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Ferratella con ricotta di stazzo su salsa alla ratafia

Ingredienti:

Uova n°7, olio E.V.O. 200mL, zucchero 200g, sale q.b., cannella q.b., scorza di limone q.b., farina di solina 500g, latte intero 660g, vaniglia 20g, panna fresca 340g, tuorli 250g, zucchero 200g, ratafia 100mL, ricotta 500g, cannella q.b., maggiorana q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Liquore: RATAFIA', AZIENDA TORO



Elaborazione:

Ferratelle: preparare l'impasto con uova, zucchero, farina di solina, scorza di limone, olio evo, sale e cannella. Con l'apposito ferro, riscaldato sulla fiamma, preparate le ferratelle.

Per la crema: condire la ricotta di stazzo con maggiorana, cannella e zucchero; lasciare insaporire per 30 minuti.

Per la salsa: portare il latte a 70°; inserire a filo la montata di tuorli e zucchero, tenere la salsa a bagno maria.

Finitura: con la sac-a-poche farcire le ferratelle con la crema di ricotta, posizionarlo su un piatto da portata con la salsa di uova e nappare con una riduzione alla ratafia.

Breve descrizione di accompagnamento riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Il dolce è composto da due dischi di ferratelle, tipico dolce abruzzese preparato già dal 1700 utilizzando ferri personalizzati realizzati da fabbri e artigiani. Sono state realizzate con la farina di solina, riconosciuta come "mamma di tutti i grani" coltivata nelle zone montane e marginali del Gran Sasso; ripieni con una crema di ricotta di stazzo aromatizzata con maggiorana e cannella, utilizzata per i classici ravioli dolci abruzzesi. La salsa viene realizzata con il liquore Ratafia, prodotto utilizzando amarene mature, vino rosso Montepulciano d'Abruzzo, zucchero e aromi naturali.

Patrocini Istituzionali



COMUNE DI FOGGIA



CAMERA DI COMMERCIO
FOGGIA



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI



Istituti Partner



I.I.S.S.
L. EINAUDI

Aziende Partner



ANTICO DEMANIO
- CASEIFICIO -



PRODOTTI DI TERRA DAUNIA
www.agricolaciuffreda.it

