



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

IPSEOA "A. Turi"
Matera - BASILICATA

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

Cuoco: passione creativa

Siamo 3 ragazzi che frequentano l'Istituto Alberghiero "A. Turi" di Matera. Quando prendemmo la decisione di iscriverci all' Istituto Alberghiero avevamo appena 11 anni. I nostri genitori sbigottiti per la nostra determinazione, tentarono di dissuaderci dicendo che " L'alberghiero è la scuola di chi non vuole studiare ". Anche i nostri insegnanti tentarono di farci cambiare idea ma senza riuscirci. Trascorsi 6 anni non possiamo che essere contenti del percorso intrapreso. Certo, lavorare in cucina non è una passeggiata, non esistono orari di lavoro e si è sempre sotto pressione ad ogni servizio. Ma a noi piace tutto ciò. Il motivo più importante per proseguire questo percorso, a parte l'amore per il cibo e per i prodotti della nostra terra è la creatività, il desiderio costante di realizzare qualcosa di nuovo o di sempre più bello che ci spinge ogni giorno ad entrare in cucina e a metterci sempre in gioco.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Goccia di fave e cicorie su fonduta di Caciocavallo Podolico.

Ingredienti:

1,5Kg di fave bianche, 1,5 Kg di cicorie, 300g di farina di tipo 00, 5 uova, 500g di pan grattato, 3,5lt di olio per frittura.

PER LA FONDUTA: 600ml di latte intero, 600g di caciocavallo podolico.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

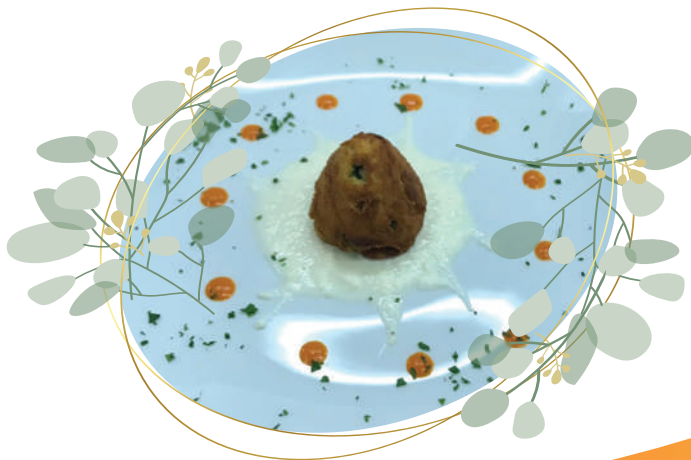
Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ROSA PER SEMPRE (ROSATO UVE PRIMITIVO) TENUTA PARCO DEI MONACI (MATERA)



Elaborazione:

Far cuocere le fave bianche nell'acqua di ammollo, fino all'assorbimento di gran parte di essa, ottenendo così una purea liscia. Lessate le cicorie in acqua bollente. A fine cottura fare raffreddare entrambe le preparazioni. Componete con le mani delle gocce di fave con un ripieno di cicorie, successivamente infarinare, immergere nell'uovo, nel pangrattato e frigate per qualche minuto in olio bollente. Per la fonduta, portare a bollore il latte e aggiungere il formaggio tagliato a pezzi. Far cuocere e mescolare costantemente per ottenere una crema liscia e densa da accompagnare alla nostra goccia di fave e cicorie.

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

Questo antipasto è stato pensato per portare in forma rivisitata quello che è già una tipica portata Lucana. Le fave e le cicorie rappresentano alimenti poveri da sempre usati nella nostra tradizione, questa volta però manifestati in una nostra stuzzicante versione assieme ad un particolare fondo di caciocavallo Podolico (Particolare formaggio a pasta filata, ottenuto dal latte di vacche podoliche allevate strettamente nel nostro territorio.)

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Ravioli ai gusti materani con salsa di peperoni rossi e salsa al basilico

Ingredienti:

PER LA PASTA FRESCA: 600 gr di farina"00", 6 uova, olio E.V.O., sale

PER IL RIPIENO: 3 uova, 600gr di cime di rapa, 400gr di salsiccia fresca di maiale, 300gr di olio evo, sale, pepe, 200gr di pan grattato, 100 gr di formaggio grattugiato, 200gr di basilico, 600gr di peperoni rossi.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: TITTA', ROSSO DELLA BASILICATA, MASSERIA CARDILLO (MT)



Elaborazione:

Preparare la pasta fresca all'uovo con farina, uova, un filo d'olio e un pizzico di sale e lasciare riposare per 30 min. Per il ripieno bisogna sbollentare le cime di rapa e far rosolare la salsiccia. Una volta cotte le cime di rapa tagliarle a punta di coltello e farle saltare in padella con la salsiccia. In seguito mettere il composto in una bacinella e far intiepidire il tutto per poi aggiungere 2-3 uova, pan grattato, sale e pepe. Fare una salsa di peperoni rossi saltandoli in padella con dell'olio per poi frullarli.

Fare una salsa al basilico frullando foglie di basilico con dell'olio e ghiaccio. Stendere la pasta fresca e farcire con il composto di rape e salsiccia, e formare dei ravioli. Far cuocere i ravioli per 6-7 minuti in acqua e poi saltarli in padella insieme al burro chiarificato.

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

La nostra portata principale è rappresentata da una nostra innovazione culinaria. Abbiamo pensato ad un particolare ripieno di rape e salsiccia fresca, rendendolo protagonista assieme a delle salse di peperoni rossi e basilico. La cima di rapa infatti è molto diffusa nella cucina meridionale. Sin dall'antichità veniva e viene ancora oggi assaporata sia semplicemente stufata che con pasta fresca con l'abbinamento di acciughe.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Costolette di agnello in crosta di peperone crusco di Senise con Cardoncelli sfritti e ristretto di vino rosso

Ingredienti:

35pz di Costolette agnello, 300g di peperone crusco di Senise, 2Kg di funghi Cardoncelli, 500ml di vino rosso, olio E.V.O., sale, pepe.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: MALANDRINA D.O.C. MORO, MASSERIA CARDILLO, VITIGNI: PRIMITIVO e CABERNET



Elaborazione:

Lavare i funghi, tagliarli a listarelle e trifolarli in padella con olio aglio e prezzemolo per 10 min. Dopo tritare i peperoni cruschi grossolanamente, prendere le costolette e farle rosolare in padelle per 2 minuti ambo i lati e successivamente avvolgerle con il trito di peperoni cruschi e far continuare la cottura in forno per 10 minuti circa a 200°C.

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

Questo piatto è stato pensato per portare ciò che è l'alimento base delle festività lucane: l'agnello per metterlo in risalto e renderlo più strettamente ai gusti lucani, è stato accompagnato da un trito di peperoni cruschi di Senise. In più questo piatto è accompagnato da un ristretto di vino rosso lucano che amalgama e mette in risalto i sapori dell'agnello.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Crema di crosta di pane di Matera con semifreddo alla vaniglia ,croccante al cacao e granella di pistacchio di Stigliano.

Ingredienti:

PER LA CREMA DI CROSTA DI PANE: 1lt di latte intero, 1kg di pane di semola di Matera,1 baccello di vaniglia, 4 g di colla di pesce, 390 g di zucchero semolato.

PER IL SEMIFREDDO: 300 ml di latte intero fresco, 250 ml di panna fresca, 180 g di zucchero semolato, 4 tuorli d'uovo, 1 baccello di vaniglia, 500 ml di panna da pasticceria. PER IL CROCCANTE AL CACAO: 200 g di farina "00", 25 g di cacao amaro, 1 uovo intero; 75 g di zucchero semolato, 100g di burro.

Difficoltà: 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: Per il semifreddo 10 minuti. Per il croccante 15 minuti. Per la crema di crosta di pane 5 minuti.

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: L'AUTENTICA CANTINA DEL NOTAIO. (BASILICATA)



Elaborazione:

Per la crema di pane, separare la crosta dalla mollica. Fare bollire il latte assieme allo zucchero e il baccello di vaniglia e in seguito aggiungere la crosta del pane ricavata. Ammollare per qualche minuto e frullare il tutto, ottenendo un composto liscio. Completare la cottura per altri 5 minuti e aggiungere la colla di pesce. Far raffreddare il tutto.

Per il semifreddo: formare una crema inglese aromatizzata alla vaniglia, ottenuta aggiungendo a latte, panna fresca e vaniglia scaldati alla temperatura di 80 °C un'emulsione di tuorli e zucchero. Mescolare il composto costantemente per qualche minuto. Aggiungere alla crema fredda la panna montata e versare il tutto negli stampi in silicone. Far congelare gli stampi.

Per il croccante al cacao: Amalgamare burro, farina e zucchero e aggiungere successivamente cacao amaro e uova. Posizionare il composto in una placca foderata da carta forno e cuocere a 180 °C per 15 minuti. Presentare il piatto con i tre composti e decorare con della granella di pistacchio di Stigliano.

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

Questo dessert è stato pensato per raccontare la storia di un alimento base tipico della tradizione materana, il Pane, che lavorato secondo nuove tecniche assume l'aspetto di una crema che rilascia un gusto contrastante tra il dolce e l'amaro (dato dalla crosta tipica di questo pane). Il piatto è accompagnato da un croccante al cacao e un semifreddo alla vaniglia, oltre che da una granella di pistacchio di Stigliano che conferisce un tocco di colore.

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

