



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IP.ALB.TUR “Villa San Giovanni”
Villa San Giovanni (RC) - CALABRIA**

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

Il cuoco da piccoli veniva immaginato come una figura che aveva a che fare solo con padelle e pentoloni grandi. Oggi dalle nostre piccole esperienze questa figura la vediamo come un manager della cucina. Cioè colui che oltre alle conoscenze organolettiche delle materie prime in cui trasforma in prodotti finiti, tiene conto anche della stagionalità del prodotto, offrendo al cliente prodotti salutarì e per l'azienda abbattendo i costi.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Cubetto di tonno porchettato, cipolla di tropea sfogliata in agro dolce e quenelle di caprino mantecate con nduja

Ingredienti:

Filetto di tonno gr 600; pancetta di maialino nero di Calabria tesa affumicata N°10 fette; cipollotti freschi di tropea N° 10; aceto di mele ml 50; nduja di Spilinga gr 50; caprino fresco dell'Aspromonte gr 200; olio E.V.O. della piana ml 100; erbe aromatiche q.b.(finocchietto selvatico, rosmarino).

Difficoltà: 1 2 3 4 5

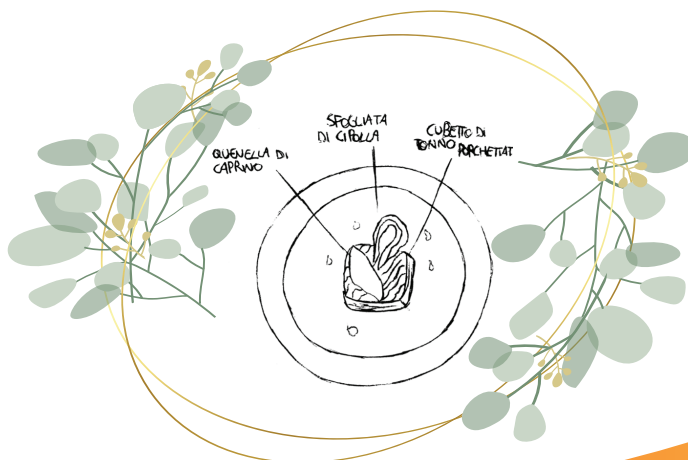
Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 5 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ROSSO DI SCILLA I.G.T.



Elaborazione:

1. Parare il filetto di tonno e formare dei cubetti di circa 60 gr.
2. Condire con olio e con un trito di erbe aromatiche.
3. Avvolgere successivamente con le fette di pancetta.
4. Scottare il filetto di tonno in una padella antiaderente da tutti i lati cercando di lasciare il cuore ad una cottura al bleu.
5. Sistemare nel piatto con un cipollotto precedentemente cotto in acqua, aceto di mele e zucchero.
6. Adagiare al fianco una quenelle di caprino mantecata con 'nduja.
7. Finire il tutto con un filo di olio E.V.O. e qualche fiorellino di campo per dare freschezza al piatto.

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

Il piatto è stato elaborato tenendo conto dell'utilizzo degli ingredienti che vanno a coprire la terra e il mare dell'area dello stretto con specifico il tonno e il caprino dell'Aspromonte.

Il tonno, pesce dalle carni pregiate e succulente ma dal rapido deperimento, doveva essere lavorato nel più breve tempo possibile. La salagione, l'affumicatura, l'essiccazione ed in tempi più recenti la conservazione sott'olio hanno permesso nei secoli la conservazione di grandi quantità di prodotto da destinare al commercio.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Stronatura con colatura di alici e croccante di "Iermano" mantecati con pecorino, adagiati su crema di fave.

Ingredienti:

Stronatura gr 600; alici sotto sale gr 100; olio E.V.O. ml 100; mollica di pane di "Iermano" gr 100; pecorino stagionato della Iocride gr 50; fave fresche pulite gr 300; guanciale di maialino nero di Calabria gr 50; Aglio uno spicchio; peperoncino fresco q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti per la stronatura; 10 minuti per le fave

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: COSTA VIOLA I.G.T.



Elaborazione:

1. Cuocere le fave fresche in acqua in ebollizione per circa 10 minuti.
2. Appena pronte scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio.
3. Scolare e versare in un cutter con una manciata di pecorino e un filo di olio d'oliva e creare una salsa.
4. In una padella anti aderente far rosolare uno spicchio di aglio con del peperoncino e un filo di olio.
5. Cuocere la stroncatura in abbondante acqua salata fino a tre quarti di cottura.
6. Scolare e finire la cottura in padella.
7. Togliere dal fuoco e mantecare con pecorino e mollica di pane precedentemente brustolita in padella.
8. Adagiare la pasta sulla crema di fave.

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

La stroncatura originariamente era un prodotto di recupero e veniva impastata con le crusche e dello scarto della molitura. Oggi viene fatta con grano duro e farina integrale e trafilata al bronzo, simile alle fettuccine. Abbiamo deciso di condire questa pasta con le sarde sotto sale e di dare un po' di freschezza con la crema di fave e croccantezza con la mollica di pane di "Iermano".

Il pane di "Iermano" è fatto con una farina di segale che viene prodotto in un paesino Canolo della provincia di Reggio Calabria.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Rollè di pesce spada in croccante di mandorla su vellutata di patate, pomodori arrostiti e capperi.

Ingredienti:

Pesce spada gr 500; mollica di pane bianco gr 200; caciocavallo di Ciminà gr 50; mandorla pelata gr 100; olio E.V.O. ml 100; brodo vegetale ml 500; patate dell'Aspromonte kg 1; pomodorini n° 10; capperi N° 20; porro gr 30; erbe aromatiche q.b.; limone N° 1.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

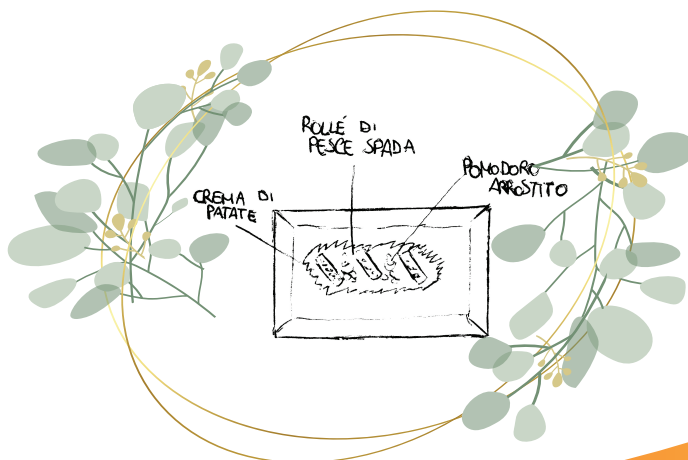
Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 10 minuti pesce Spada, 30 minuti per le patate

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: LIGE ROSATO I.G.T.



Elaborazione:

1. Pulire le patate, tagliare a cubetti.
2. In una casseruola far rosolare con un filo di olio il porro e unire successivamente le patate.
3. Coprire con il brodo vegetale e fare cuocere.
4. Appena cotte frullare sino ad ottenere una crema.
5. Nel frattempo tagliare il pesce spada a fette sottili dello spessore di 2mm.
6. Spendere le fette su un banco di lavoro ed adagiare sopra la mollica di pane profumata e una fetta di cacio cavallo.
7. Arrotolare formando dei rollè.
8. Passare nell'olio precedentemente aromatizzato con le erbe aromatiche.
9. Successivamente passare nelle mandorle tostate formando uno strato.
10. Adagiare i rollè in una teglia con carta da forno ed infornare per circa 10 minuti a 180 C°.
11. Togliere dal forno tagliare a pezzi ed adagiare in un piatto di servizio con la crema di patate sotto.
12. Guarnire con pomodorino arrostito e capperi.

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

La scelta di questo piatto è dovuta alla tradizione del nostro territorio sulla pesca del pesce spada. Abbiamo cercato di rendere questo trancio di pesce diverso dal solito, formando dei rollè con della mollica profumata al limone e con le erbe aromatiche delle nostre colline. La scelta di accompagnare con le patate è dovuta al fatto di dare un po' di cremosità al piatto senza renderlo troppo asciutto.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Delizia al profumo di bergamotto con cuore alla liquirizia e salsa di miele e castagne

Ingredienti:

PER LA DELIZIA AL BERGAMOTTO: latte intero ml 250; tuorli gr 100; zucchero gr 75; colla di pesce gr 10; panna zuccherata vegetale ml 500; pasta bergamotto gr 10;
PER LA GLASSA SPECCHIO: 200 ml di latte condensato; 300 g di zucchero o 150g di dolcificante; 150 g d'acqua; 350 g di gocce di cioccolato bianco; 24 g di gelatina in fogli;
PER IL CUORE ALLA LIQUIRIZIA: crema pasticceria; crema di liquirizia.
PER LA SALSA AL MIELE: miele mille fiori gr 100; succo di arancia ml 30; castagne tostate gr 50.

Difficoltà: 1□ 2□ 3□ 4■ 5□

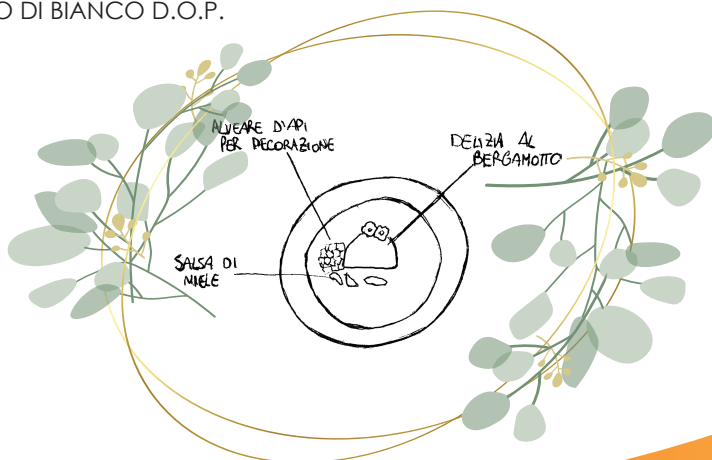
Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Tempo di cottura: per la glassa a specchio 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: GRECO DI BIANCO D.O.P.



Elaborazione:

1. A bagnomaria montare i tuorli con lo zucchero.
2. Nel frattempo portare il latte a 65 °C. e unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.
3. Versare nelle uova a filo.
4. Fare raffreddare il tutto in frigo e successivamente unire la pasta di bergamotto e la panna montata.
5. Versare negli stampi e con l'aiuto di un sac à poche incorporare il cuore di liquirizia.
6. Quando sono freddi glassare con la glassa a specchi preparata precedentemente
7. Mettere in abbattitore di temperatura sino a quando no e abbastanza rassodato.
8. Nel frattempo in un pentolino a fuoco bassa fare sciogliere il miele con il succo di arancia e successivamente unire le castagne tostate.
9. Servire freddo, sformato e accompagnato con la salsa di miele tiepida.

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

Il dessert è stato scelto per dare visione all'oro di Calabria" il bergamotto". Un agrume che trova il suo habitat nella zona costiera del reggino. Molto utilizzato nelle pasticcerie per il suo profumo e la sua freschezza che dà alle preparazioni. Abbinato al miele e alle castagne delle montagne dell'Aspromonte. Il cuore di liquirizia serve a smorzare quel poco di acidità del bergamotto.

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

