



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSAR "Le Streghe"
Benevento - CAMPANIA**

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

Manifesto del Cuoco

CUOCO DEL PASSATO

Un cuoco è una persona addetta alla preparazione e cottura dei cibi. Nell'ambito della ristorazione indica un esperto del settore alimentare che lavora nelle cucine di pubblici esercizi (ristoranti, tavole calde e fredde), navi alberghi o altre aziende di banqueting, o ristorazione collettiva

organizzata (mense di aziende, scuole e ospedali) organizzando gli ambienti e cucinando le pietanze da servire alla clientela.

Si tratta di un mestiere dalla gavetta lunga, con turni di lavoro molto lunghi e orari spesso estenuanti.

La qualifica sindacale di cuoco (o aiuto cuoco) si ottiene, in Italia, attraverso corsi specifici o alla fine di un percorso scolastico specifico per questo tipo di formazione professionale, di solito scuola alberghiera.

Il termine cuoco, identificando la professione, si distingue in genere dal termine chef per il fatto che quest'ultimo si riferisce invece al capocuoco di ristoranti famosi o grandi alberghi. Questo mestiere è entrato in auge per l'opera dei capi-cuoco impegnati alle corti dei sovrani europei a partire dal settecento, ed è maggiormente stimato in quanto collegato alla figura dell'artista

Viaggeremo a ritroso nel tempo, nella storia della gastronomia, partendo dal periodo più affascinante, criticato e studiato della storia: il Medioevo. Affronteremo piano piano tutti i periodi storici interessanti. Passeremo dalla Storia alta alle piccole storie di quotidianità. Parleremo di come preparare una tavola ma anche dei grandi cuochi del tempo passato.

Medioevo è un termine piuttosto generico per definire un lasso di tempo di quasi dieci secoli, dal VI al XV compreso, ma per quel che riguarda la gastronomia il tempo si restringe notevolmente perché i ricettari che ci hanno lasciato i cuochi del passato e da cui possiamo dedurre come fossero l'alimentazione, i gusti, la tavola dei nostri antenati, risalgono più o meno al Trecento.

CUOCO DEL PASSATO

Quella del cuoco è una professione che difficilmente conoscerà crisi, ma che comporta una continua crescita e la necessità di aggiornamento visti i vari sbocchi lavorativi che offre.

In tutta Italia, e non solo, è una delle figure più richieste, dalle mense scolastiche alla trattoria sotto casa, dal ristorante di provincia ai più prestigiosi, senza contare le opportunità che offre l'agriturismo, soprattutto a cuochi esperti dei prodotti locali.

Manifesto del Cuoco

Per chi vuole fare carriera è un lavoro molto dinamico: per accrescere la propria cultura culinaria, il cuoco vive a tutto campo esperienze lavorative nelle diverse situazioni che il settore offre.

Può viaggiare, trovando lavoro all'estero oppure assecondare le sue aspirazioni imprenditoriali, aprendo un ristorante in proprio dove esprimere in libertà la sua arte. Nella professione di cuoco è sempre più intensa la richiesta di elevata specializzazione, dovuta anche allo sviluppo del turismo, sempre più legato alle gastronomie locali.

Per questo i cuochi devono possedere ampie conoscenze non solo sulla cucina in generale ma anche su quella locale e tradizionale legata a profumi e sapori dei prodotti locali.

Le figure professionali assimilabili ai profili del cuoco e dello chef sono quelle del responsabile del settore ristorazione (food and beverage manager) e del responsabile produzione pasti nelle grandi industrie di ristorazione.

Strettamente affine al profilo professionale del cuoco è anche la figura dello chef tecnologo che, presso un centro di produzione per la ristorazione collettiva, si occupa della preparazione delle derrate e garantisce che la qualità dei cibi venga mantenuta attraverso corretti processi di manipolazione, cottura e conservazione. Il cuoco, con elevato livello di autonomia, organizza l'attività della cucina ed è il responsabile della preparazione, predisposizione e produzione dei pasti all'interno delle imprese ristorative.

Molteplici sono i suoi compiti:

- progetta i menù
- programma il lavoro fra i collaboratori che eseguono i piatti meno complessi;
- prepara direttamente i piatti che richiedono maggiore esperienza e capacità professionale;
- è responsabile del livello qualitativo di tutte le pietanze che escono dalla cucina
- risponde della sicurezza dell'ambito lavorativo e del livello sanitario dei locali del reparto cucina;
- collabora con il responsabile della ristorazione nell'individuazione delle materie prime necessarie e nella gestione degli approvvigionamenti.

Il cuoco deve conoscere:

- le tecniche specialistiche della pratica culinaria;
- le tecnologie e la strumentazione inerente al servizio ristorativi;
- le nozioni in scienze dell'alimentazione, di eno-gastronomia, di tecniche di conservazione e di trasformazione dei cibi
- la normativa inerente l'igiene e la prevenzione sanitaria ed antinfortunistica;
- i fondamentali principi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Zuppa di castagna, porcini e pancetta croccante.

Ingredienti:

Castagne fresche: 2 kg; olio d'oliva Ortice dl 3; porcini freschi Kg 0,8; aglio sp.2; pancetta Kg 0,250; prezzemolo q.b.; brodo vegetale lt 1; cipolla 300 g; sale fino q.b.; peperoncino q.b; cafone fritto 500 g; formaggio pecorino q.b.

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: LA "GUARDINESE" JANARE



Elaborazione:

- 1) Lessare le castagne e privarle dalla buccia;
- 2) Tritare i porcini;
- 3) Aggiungere la cipolla in poco olio, la pancetta e lasciar rosolare;
- 4) Unire le castagne, i funghi e coprire con il brodo, lasciar cuocere il tutto per 20 minuti circa;
- 5) Insaporire con il sale, peperoncino e cospargere di pecorino;
- 6) Lasciar gratinare e servire a parte.

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

In Irpinia, la castagna e la nocciola sono i prodotti simbolo, tipici del territorio, e da secoli, oltre a sostenere l'economia, sono diventati anche alimenti base. In particolare, proprio la castagna era, in passato, l'alimento dei poveri, il più consumato dal popolo. Dall'autunno (periodo della raccolta) in poi, era un prodotto immancabile in ogni casa. Grazie ai suoi valori nutrizionali completi era considerata la sostituta della carne, che non tutti potevano permettersi, oppure, con i frutti che non si riuscivano a vendere, si faceva la farina e quindi il pane o la pasta; e a seguire, altri mille pietanze ed impieghi per sfamarsi durante l'arco di un intero anno. Ai giorni nostri, chiunque abbia fatto una capatina per le varie Sagre della Castagna in provincia di Avellino, avrà sicuramente notato che uno dei piatti principe a base del suddetto frutto, è la zuppa di castagne e fagioli.

Una portata saporita e nutriente creata proprio per scaldare i giorni freddi che in Irpinia cominciano già dall'autunno. Questa zuppa è una ricetta salata, facile nella preparazione ed efficace nell'appagare piacevolmente il palato.

Innanzitutto, come ingrediente principale bisogna scegliere le castagne. Le migliori sono la Castagna I.G.P. di Montella, la castagna di Serino e il Marrone di Santa Cristina.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Tagliolino e fagioli della Regina

Ingredienti:

Fagioli della regina secchi (San Lupo) 300g; cipolla g 100; carote 100 g
sedano costa 50 g; olio E.V.O. dl 3; salsiccia stagionata di
castelpoto 100 g; pomodoro concentrato 20 g; rosmarino rm.1; peperoncino q.b.
farina Petra (Pietrelcina) g 500; sale fino q.b.; caciocavallo(Castelfranco)
stagionato 150 g

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Tempo di cottura: 50 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: LA "GUARDINESE" JANARE



Elaborazione:

- 1) Formare l'impasto con la farina e l'acqua fredda, e ricavare dei tagliolini conici;
- 2) Cuocere i fagioli, bagnati in precedenza, con il sedano;
- 3) In una casseruola, soffriggere l'aglio con la salsiccia a rondelle, aggiungere i fagioli, il concentrato e il rametto di rosmarino e coprire con il brodo e lasciar insaporire il tutto;
- 4) Prima di servire, 5 minuti prima aggiungere la pasta e portarla a cottura;
- 5) Servire con una grattugiata di caciocavallo e filo d'olio.

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

Anche Virgilio aveva dato un nome a questo particolare legume protagonista della pasta e fagioli: "vilem phaseulum". Ai suoi tempi, erano utili per la preparazione di pietanze sostanziose, abbondanti e alla portata di tutti. Poi, nel Medioevo, dato che i fagioli si coltivavano con facilità e che ci si era già resi conto delle loro notevoli proprietà da un punto di vista nutrizionale, divennero ancora più noti e si diffusero persino più rapidamente, diventando i protagonisti di tantissime ricette.

In Francia, il fagiolo si chiamava "mongette", e nel Bel Paese prese il nome di "fasselo", "fasolo" o "fasul" (in dialetto napoletano). Così, pian piano, questo legume si fece spazio e si arrivò finalmente a quello che oggi conosciamo come un buon piatto di pasta e fagioli, dal quale sono nate varianti in ogni regione. La versione partenopea rimane però la più amata, anche perché la pasta (scelta in forme miste) viene cotta insieme ai legumi e perciò non viene scolata. Poi, usando i fagioli cannellini... il condimento si rivela veramente cremoso e spettacolare!

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Spalla d'agnello di laticausa con mentuccia spontanea e cicoria ripassata

Ingredienti:

Spalla d'agnello (da 1kg); aglio teste 2; rosmarino rametti 5; olio d'oliva evo dl.3
Vino bianco Falanghina dl 1; farina 50g.; brodo comune lt.1; menta a foglie 20g
Cicoriotta mondata 1200g; sale fino q.b; filetto di acciuga 50g

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: QUID ROSATO BRUT "LA GUARDIENSE"



Elaborazione:

- 1) Pepare e salare le spalle, sistemarle in teglia su letto di rosmarino e aglio in camicia. Coprire e lasciar cuocere a 140°C per circa 2 ore;
- 2) Ultimata la cottura portare la temperatura a 185°C e lasciar dorare;
- 3) Ricavare dopo la cottura, il fondo e poi passare e unire la menta;
- 4) A parte con aglio e acciughe;
- 5) Servire in piatto di servizio con l'agnello per accompagnare con il fondo.

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

La storia dell'allevamento animale parte agli inizi del Neolitico (10 - 12 mila a.C.) con la rivoluzione agricola e la domesticazione di specie vegetali ed animali; l'uomo si accorge che dai semi di piante selvatiche erano nate piante dello stesso tipo e comincia ad interrare i semi dei vegetali per ottenere piante e frutti in maggior quantità rispetto a quanto potesse ricavare con la raccolta selvatica. Si installa così un sistema produttivo stanziale al quale si accompagnano i primi tentativi di controllare (addomesticare) animali. I piccoli ruminanti (ovini e caprini), forse per la loro mitezza, per la taglia ridotta e per la capacità di fornire vari prodotti, sono stati tra i primi animali, subito dopo il cane (di aiuto nella difesa e nella caccia: 14 - 12 mila a.C.), ad attrarre attenzioni tra il 10.000 e l'8.000 a.C. nelle steppe della Mezzaluna fertile (Medio Oriente) dove si realizza la domesticazione dell'*Ovis aries* a partire dalla progenitrice *Ovis orientalis* o dall'*Ovis vignei* e/o dall'*Ovis ammon*. Charles Darwin, nel 1876, sottolinea che "la maggior parte degli autori considera gli ovini domestici provenienti da molte distinte specie. Blyth ammette che al presente esistano quattordici specie selvagge, e che nessuna di esse possa considerarsi come lo stipite di alcuna delle innumerevoli razze domestiche".

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Tortino di noci con salsa allo strega

Ingredienti:

Farina 00 gr. 250; burro gr.100; zucchero gr.200; noci tritate gr. 100; uova n° 3; lievito gr.16; latte dl.2; buccia di limone q.b.; PER LA CREMA: uova rossi n°4; zucchero gr. 150; farina 00 gr.50; latte gr. 150; pasta allo strega gr.100; vaniglia n°1; PER LA GANACHE: cioccolato fondente gr.400; panna lt ½; miele d'acacia gr.60

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 3 ore

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: QUID "LA GUARDIENSE" FALANGHINA DOLCE



Elaborazione:

- 1) Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro fuso, la farina e le noci tritate;
- 2) Versare il latte fino a rendere il composto morbido;
- 3) Aggiungere buccia di limone e lievito setacciato;
- 4) Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve;
- 5) Versare il composto nello stampo imburrato ed informare a 180 °C per 30 minuti circa;
- 6) Da parte preparare una crema pasticcera ed aggiungere alla fine lo strega.

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

Il tortino di noci con ripieno è oggi il dolce fiore all'occhiello di tutto il cantone e per i confettieri engadinesi il bene di esportazione per antonomasia. La torta di noci si è ampiamente diffusa oltre i confini grigionesi solo alla fine degli anni 1950. Secondo una fonte scritta del 1968, viene pubblicizzata come il prodotto di esportazione per eccellenza fra i dolci. La storia della torta di noci grigionesa – o engadinese – è da considerarsi in relazione al movimento di emigrazione verso la regione al sud delle alpi, che ebbe inizio nel tardo Medio Evo e proseguì fino al XIX secolo. Giovani grigionesi di diverse professioni, incluso panettieri e confettieri, emigrarono a Venezia e poi in altre regioni d'Italia e in Francia. Si creò durante un lungo periodo una relazione interculturale di dare e ricevere: le tradizioni proprie, le ricette e altre conoscenze furono portate all'estero; quelle nuove acquisite, furono rimpatriati. Il Canton Grigioni ha una tradizione di pasticceria molto antica; già nel tardo medioevo i pasticceri viaggiarono a Venezia. All'inizio del XVIII secolo, la città portuale e commerciale era il più grosso centro di emigrazione, anzi quasi l'unico; nel 1733 si contavano a Venezia 1180 aziende: 618 delle quali appartenevano a Grigionesi.

Quando nel 1766 i Grigionesi furono espulsi da Venezia per motivi politici, emigrarono nel resto dell'Europa e diffusero la loro esperienza.

Al loro rientro nella patria grigionesa, i pasticceri portarono con sé anche alcune idee.

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

