



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSAR "Casalecchio di Reno"
Casalecchio di Reno (BO) - EMILIA ROMAGNA**

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

Avendo analizzato le varie tappe della storia della gastronomia, ci si può rendere conto di come mai come ora il termine "cuoco" rappresenti due diversi significati: da una parte colui che cucina, esprimendo la propria arte a servizio del benessere del cliente, dall'altra la persona che "fa cultura" attraverso i programmi televisivi e la carta stampata, assumendo a volte forme eccessive di spettacolarizzazione in cui fare scena è più importante dei contenuti stessi proposti.

Nel primo caso, il cuoco-studio analizza i piatti sia dalla tradizione popolare che dal contenuto nutritivo: se infatti è importante salvaguardare il patrimonio enogastronomico e dalla biodiversità derivante dal territorio di appartenenza, sempre più piede trova la necessità di seguire i fabbisogni nutrizionali odierni dati dall'aumentare di intolleranze, allergie, ma anche di stili alimentari alternativi come il vegetarianesimo od il veganismo, o gli obblighi alimentari dettati dalle culture religiose (islam, ebraismo, ect). Solo una adeguata conoscenza, supportata da ll'estro e dalla manualità del cuoco può portare alla creazione di piatti creativi o rivisitati in grado di guadagnarsi il consenso dei clienti.

D'altra parte, la presenza sempre più massiccia in tv di chef rinomati, se non addirittura stellati, ha portato ad un incremento di passione da parte dei giovani che si iscrivono alle scuole alberghiere giustificata da una errata immagine del cuoco che comanda e che appare, dimenticando che dietro alla figura del cuoco-chef (inteso come capo della cucina) c'è il ruolo del cuoco-manager che non si sporca direttamente le mani in cucina ma coordina tutto il lavoro della brigata, dei contatti coi fornitori e coi clienti esterni, per portare l'eccellenza della gastronomia locale sulle tavole di tutto il mondo.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Sformatino al formaggio di Fossa in cestino di choux con mortadella saltata all'aceto balsamico tradizionale di Modena e pesto di spinacino.

Ingredienti:

PER LO SFORMATINO: Panna 400mL, formaggio di fossa sogliano D.O.P. 160g, parmigiano reggiano D.O.P. 80g, uova n°4. Tuorlo n°2;

PER LA PASTA CHOUX: Acqua 100mL, burro 35g, farina 60g, uova n°2;

PER LA MORTADELLA SALTATA: mortadella di bologna I.G.P. 300g, olio E.V.O. Brisighello D.O.P. q.b., aceto balsamico tradizionale di modena D.O.P. q.b.;

PER LA DECORAZIONE: Spinacino fresco 200g, aglio mezzo spicchio, olio E.V.O. Brisighello D.O.P. q.b., parmigiano reggiano D.O.P. 50g, aceto balsamico tradizionale di modena D.O.P. q.b..

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PIGNOLETTO FRIZZANTE D.O.C. o LAMBRUSCO FRIZZANTE



Elaborazione:

- Preparare lo sformatino, facendo un appareil con gli ingredienti. Versarlo in stampini da muffin sa e getta precedentemente imburrati, quindi cuocere in forno a bagnomaria a 170°C per circa 20 minuti.
- Preparare la pasta choux classica, e con una sac a poche creare un reticolato sul bordo esterno di uno stampo da crostatina precedentemente imburrato. Cuocere in forno a 170° C per circa 7-8 minuti, avendo l'accortezza di controllare sovente per non far cuocere troppo la pasta. Questa sarà pronta quando si staccherà senza sforzo dallo stampino.
- Pulire lo spinacino, lasciandone alcune foglie che serviranno per la decorazione, scottarlo in acqua leggermente salata quindi frullarlo con frullino ad immersione insieme ad un paio di cubetti di ghiaccio (per fermare la cottura e mantenere il colore lucido e brillante dello spinacino), ad olio extravergine, spicchio d'aglio e parmigiano. Condire con sale e pepe.
- Tagliare la mortadella a taglio paesana o a julienne, e appena prima di impiattare saltarla con pochissimo olio e aceto balsamico tradizionale di Modena.
- Mettere il cestino in un angolo del piatto, adagiarvi all'interno uno sformatino. Sistemare al di fuori del cestino una scia di mortadella saltata, ed al lato opposto tre gocce di pesto, al cui interno verranno depositate tre gocce di ristretto di balsamico residuo della padella della mortadella. Decorare lo sformatino con una foglia di spinacino crudo, per dare croccantezza e freschezza, o fritto in poco olio per dare lucentezza.

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

In questo piatto andiamo ad abbracciare tutte le realtà enogastronomiche dell'Emilia Romagna. Da una parte, infatti, troviamo il Pecorino di Fossa, denominato "Formaggio di Fossa Sogliano D.O.P." tipico della zona di Sogliano sul Rubicone (FC), a cui andiamo ad unire un prodotto per eccellenza della gastronomia bolognese, la Mortadella di Bologna D.O.P. e l'aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.. Ci soffermiamo soprattutto sul gusto particolarmente intenso del pecorino, che vede nella sua particolare stagionatura il motivo della sua fama. Le forme di pecorino, infatti, vengono riposte a stagionare in fosse scavate nella roccia, ricoperte di foglie e lasciate alcuni mesi, fino alla tradizionale festa dell'"Apertura delle fosse" che si svolge a novembre. Cugino ancor più particolare è il "formaggio di grotta", che prevede la stagionatura in grotte naturali di cui viene bloccato l'ingresso.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Tortelloni verdi all'uso di bologna con ricotta e pepe, briciole di salame di felino e granella di nocciole, riduzione di Sangiovese

Ingredienti:

PER LA PASTA: farina "00" 300g, uova n°2, ortiche 50g;

PER IL RIPIENO: Ricotta vaccina 400g, pera dell'Emilia-Romagna I.G.P. 200g, parmigiano 50g, panna q.b., sale pepe e noce moscata q.b., burro q.b.

PER IL CONDIMENTO: burro 70g, salame di felino D.O.P. 240g, granella di nocciole 200g;

PER LA DECORAZIONE: pera dell'Emilia-Romagna I.G.P. 300g, salame di felino 70g, sangiovese di Romagna 300g, zucchero di canna 80g, zucchero a velo q.b.

Difficoltà: 1□ 2□ 3□ 4■ 5□

Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 1 ora e 40 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PIGNATELLO FERMO o CHARDONAY COLLI BOLOGNESI



Elaborazione:

- Scottare le ortiche, metterle nel bicchiere del frullino ad immersione insieme alle uova, fruttare il tutto per sminuzzare le fibre delle foglie, quindi unirle nella farina a fontana sulla spianatoia e fare la pasta verde. Tagliare le pere a cubetti lasciando la buccia che donerà maggior rilievo aromatico al ripieno, saltarle in padella con poco burro, sale pepe e noce moscata. Unirle agli ingredienti per fare un "compenso" omogeneo. Stendere la pasta dopo il periodo di riposo, tagliare dei quadrati regolari, depositare il compenso all'interno di ciascuno e chiuderlo a forma classica di tortellone.
- Tagliare il salame di felino in cubettata appena più grande di una brunoise, tostare la granella di nocciola in padella, saltare molto rapidamente il salame con la nocciola ed una noce di burro. Il tutto deve essere molto rapido per non far essicare troppo il salame.
- Col salame dedicato alla decorazione tagliare n 20 fette sottili oblique, disporle su silpat o carta da forno e far seccare in forno a 180° C per qualche minuto. In maniera analoga tagliare in affettatrice n 20 fette di pera, disporla su silpat o carta da forno e spolverizzare con zucchero a velo. Abbassare la temperatura a 170°C per non farle caramellizzare troppo.
- Per ultimo preparare la riduzione di vino, facendo bollire circa 10 minuti il vino con lo zucchero di canna. Per ultimo aggiungere poca fecola leggermente stemperata in acqua fredda per dare lucentezza alla salsa.
- Cuocere i tortelloni in acqua leggermente salata, scolarli e metterli in padella con il salame felino e le nocciole, saltare il tutto con poca acqua di cottura. Sul piatto applicare una striscia di salsa al vino, sul cui lato adagiare tre tortelloni con la relativa salsa. Tra un tortellone e l'altro, in verticale adagiare una fettina di salame essiccato con una fetta di pera.

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

Manteniamo lo sposalizio tra le varie province della regione. Qui abbiniamo la tradizione del tortellone d'ortica tanto caro ai bolognesi con un prodotto tipico della pianura ferrarese, la Pera dell'Emilia-Romagna I.G.P.. Accompagna questo piatto un condimento fatto con Salame di Felino DOP, tipico del Parmense, che ancora una volta denota la forte produzione di insaccati della zona centro-occidentale della regione. Una piccola nota di lessico: per "compenso" le azdore romagnole (o azdaure bolognesi) intendevano il ripieno per le paste ripiene: base di carne per i tortellini, base di ricotta e prezzemolo per i tortelloni bolognesi, ricotta e zucca per i tortelloni ferraresi e ricotta e squacquerone per i cappelletti di magro romagnoli.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Corona di vitellone dell'appennino centrale con pancetta piacentina, patata rossa di Bologna su salsa al Montenegro, scalogno di Romagna caramellato alla vecchia Romagna e pomodorini confit.

Ingredienti:

PERLA CORONA: Noce di vitellone 900g, pancetta piacentina stagionata 150g, patata rossa di Bologna D.O.P. 500g, sale pepe ed olio E.V.O. q.b.;

PER LA SALSA AL MONTENEGRO: Montenegro 300g, zucchero di canna 40g;

PER LO SCALOGNO CAMELLATO: Scalogno di Romagna I.G.P. 800g, burro 30g, zucchero 100g, acqua q.b., Vecchia Romagna 40mL.

PER I POMODORINI CONFIT: pomodorini 500g, zucchero canna 50g, olio E.V.O. brisighello D.O.P. 50mL, sale q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 1 ora

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: SAUVIGNON COLLI BOLOGNESI D.O.C. o SANGIOVESE SUPERIORE DI ROMAGNA D.O.C.



Elaborazione:

- Tagliare la noce di vitello in pezzature di circa 90 gr, batterle al fine di ricavare delle scaloppe di forma allungata. Tagliare la pancetta all'affettatrice non troppo sottile. Pelare le patate, tagliarle con la mandolina in fette oblique di circa 1 mm di spessore, sbianchirle in acqua per circa 1 minuto, raffreddarle in acqua e ghiaccio. Sul tagliere disporre una fetta di pancetta aperta a striscia, adagiarvi sopra una scaloppa tenendo la fetta di pancetta lungo il lato lungo della scaloppa. Adagiarvi sopra in egual modo un'altra fetta di pancetta, salare e pepare, quindi disporre le fette di patata leggermente in obliquo e sovrapposte. Arrotolare il tutto a corona, legare con lo spago e mettere in sacchetto sottovuoto per la cottura al roner o in forno a vapore per circa 40 minuti a 65°C.
- Pulire gli scalogni, scottarli in acqua salata per circa 3 minuti, quindi metterli in padella o casseruola con il burro e lo zucchero che avremo messo precedentemente a sciogliere. Sfumare con Vecchia Romagna ed aggiungere poca acqua in modo tale da far avvenire la cottura senza dare troppo colore gli scalogni.
- Lavare i pomodorini, tagliarli a corona, spolverizzare con zucchero di canna, olio, sale e pepe. Cuocere confit in forno per 20 minuti a 170°C.
- Al momento dell'impattamento fare la salsa al Montenegro facendo ridurre l'amaro con lo zucchero di canna a fuoco medio. Nel frattempo estrarre la carne dal sacchetto sottovuoto e farla rosolare velocemente in padella.
- Disporre in un angolo del piatto la corona di vitellone, patate e pancetta, di fianco i pomodorini confit e all'opposto gli scalogni caramellati. Irrorare la carne con la salsa al Montenegro e decorare il piatto con prezzemolo e pepe macinato fresco.

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

In questo piatto vediamo due alcolici che, seppur sfidandosi, creano l'eccellenza gustativa. Ad insaporire la carne (il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, dal gusto delicato) andiamo ad aggiungere una salsa fatto con Amaro Montenegro, natio della centralissima Bologna (più precisamente gli stabilimenti originari erano collocati nel comune di Zola Predosa). Dalla parte opposta del nostro "piatto-ring" troviamo lo Scalogno della terra di Romagna bagnato con quello che forse può essere annoverato come il più famoso brandy italiano, che soprattutto in epoca fascista visse da antagonista naturale al cugino francese, il Cognac. Qui l'acquavite ha la funzione di smorzare lo spiccato sapore dello scalogno, lasciando insieme allo zucchero un intenso ma raffinato sapore dolciastro.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Tortino di cioccolati con cuore d'amarena su nuvola di meringa

Ingredienti:

PER IL TORTINO: Cioccolato fondente 200g, farina "00" 40g, burro 100g, zucchero 160g, uova n°2, amarene n°10, cioccolato bianco 150g;

PER LA MERINGA: Albumi 60g, zucchero 120g, acqua 60mL;

PER LA DECRAZIONE: Sciroppo di amarena q.b., zucchero a velo q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 35 minuti

Tempo di cottura: 12 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: L'ALBANA D.O.C.G. o SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA



Elaborazione:

- Fondere il cioccolato bianco, immergervi le amarene e fare raffreddare. Ripetere l'operazione altre 2 volte per creare uno strato di cioccolato bianco consistente.
- Tritare il cioccolato fondente, metterlo in bastardella insieme a burro e zucchero e metterlo a bagnomaria. Nel frattempo dividere i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve. Una volta fuso il cioccolato fondente, togliere la bastardella dall'acqua, aggiungere i tuorli messi da parte, quindi gli albumi a neve amalgamando lentamente e per ultima la farina. Riempire a metà' 10 stampini monoporzionamento precedentemente imburrati e zuccherati. Adagiare al centro il cuore di amarena e terminare con il restante composto di fondente.
- Preparare la meringa portando lo sciroppo di zucchero ed acqua a 121°C, quindi aggiungerlo a filo agli albumi in fase di montatura. Continuare a velocità massima fintanto che il composto non avrà cominciato a raffreddare e sarà diventato sodo, spumoso e lucido.
- Mettere i tortini di cioccolato in forno a 180°C per circa 12 minuti, nel frattempo disporre un disco di meringa sul piatto in posizione decentrata, appoggiarvi una ramina e sollevare per fare l'effetto fiammata e bruciare con la fiamma ossidrica. Adagiarsi sopra il tortino caldo con il cuore morbido facendo attenzione a che non si apra. Decorare con scaglie e riccioli di cioccolato bianco e alcune gocce di sciroppo di amarena Fabbri.

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

Il cioccolato rientra in moltissime ricette della tradizione emiliano-romagnola: la tenerina di Bologna-Ferrara forse ne è l'esempio più eclatante. Qui il cioccolato, sotto forma di tortino, fa da scigno ad un ingrediente ancora più prezioso: le amarene Fabbri, prodotte nella vicina Anzola Emilia, e da qui esportate in tutto il mondo per la preparazione di gelati e dessert. Qui l'amarena è protetta da un guscio di cioccolato bianco, che contrasta con la scioglievolezza della crema di cioccolato fondente fuso. Amaro e dolce che creano un connubio ideale. Il tutto elevato da una base di meringa appena "bruciata", e accompagnata semplicemente da alcune gocce di nettare che altro non è che lo sciroppo di conservazione delle stesse amarene. Direttamente dagli Dei inca fino alla nostra tavola.

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

