



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

CFP "Amatrice"
Amatrice (RI) - LAZIO

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 oggi

una figura professionale nuova che deve aprirsi, specializzarsi e adattarsi alle nuove esigenze del settore food.

Un settore sempre più mediatico che richiede nuove conoscenze da abbinare a quelle di cucina. La tradizione della cucina incontra il mondo della comunicazione e così il piatto diventa un mezzo per valorizzare prodotti e produttori. Il cuoco diventa artista e interprete di nuove tendenze della ristorazione, nuovi colori, nuove forme, per stupire e rapire i sensi: gusto e vista, nuovi equilibri.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Boccone di... Amatriciana in principio

Ingredienti:

Guanciale 24 fette spessore taglio ½ mm non troppo sottili, formaggio pecorino grattugiato 600 gr, mascarpone 500 gr, pomodori pelati 300 gr

Difficoltà: 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

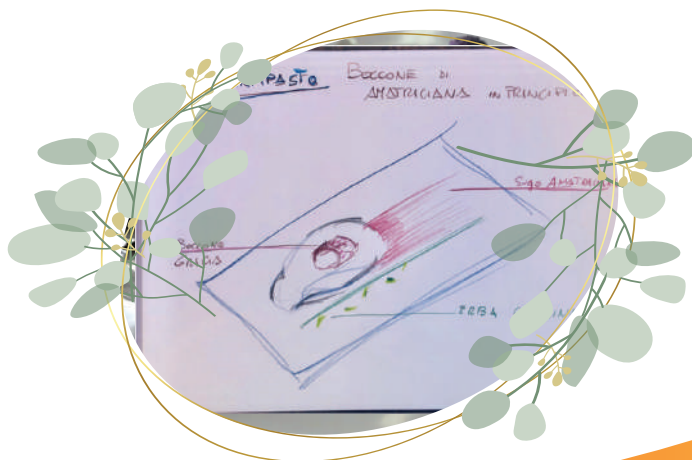
Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Birra: ALTA QUOTA "AMATRICE"



Elaborazione:

Tagliare 6 fette a metà e porle in una padella calda antiaderente fino a che diventino dorate, scolarle dal proprio grasso e porle a raffreddare. Una volta raffreddate, saranno diventate croccanti e successivamente sbriciolarle in pezzi grossi. Preparare un sugo di Amatriciana da accompagnamento.

-Incorporare il pecorino al mascarpone, aggiungere pepe q.b. e qualche pezzo di guanciale croccante.

-Impastare il composto con le mani affinché abbia una consistenza di impasto simile a quello della pasta per pizza.

-Procedere preparando le fette di guanciale stese su un tagliere a cui incorporare l'impasto preparato.

-Arrotolate fino a metà della fetta e formate un cilindro, tagliate e con l'altra metà della fetta fate lo stesso lavoro.

-Da ogni fetta di guanciale si dovrebbero ricavare due cilindri che vanno poi ripassati nel guanciale croccante che funge da impanatura e rende al palato la giusta croccantezza.

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

Un piatto di entrata pensato per assaggiare in un boccone l'inizio di un percorso di gusto che denomineremo "Sabina Taste". I sapori e la storia della terra Sabina. Dal confine con Roma al confine con l'Abruzzo. Un boccone d'ingresso che ci ricorda il gusto di una gricia, il piatto della tradizione nato prima dell'Amatriciana. Nasce nella cittadine di Amatrice, sull'origine del nome ci sono due teorie interessanti, la prima richiama il Gricio (come veniva definito a Roma il rivenditore di pane e altri genere alimentari), l'altra teoria invece sostiene che provenga dal nome del paese vicino Amatrice che si chiama Grisciano. Pochi ingredienti, quelli che potevano utilizzare i pastori... poi arrivò il pomodoro e fu Amatriciana.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

U pizzicottu di primavera

Ingredienti:

Agnello 1,5 kg, 3 carote, 2 cipolle, 1 sedano, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo 250 gr, un rametto di alloro, 8 carciofi, pecorino 400 gr, pepe in grani da macinare, mentuccia q.b., farina 2 kg, 2 panetti da 300 gr di pecorino, 3 rape rosse, puntarelle 200 gr, olio E.V.O., olio per frittura.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

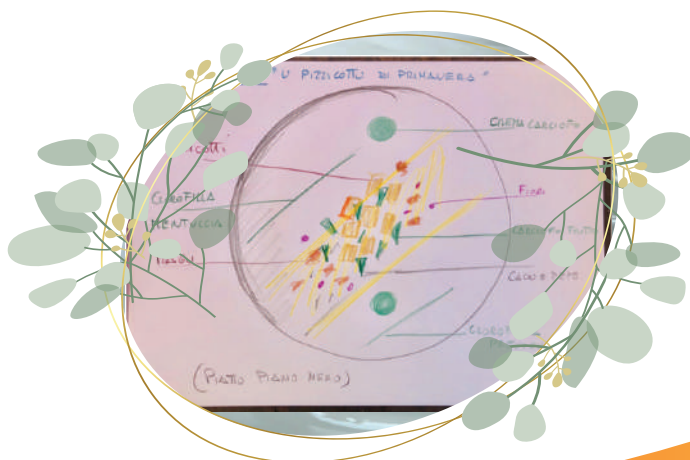
Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 3 ore

Tempo di cottura: 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: TENUTA SANTA LUCIA – DOMINA SABINAE D.O.C.



Elaborazione:

Preparare l'impasto per i pizzicotti e lasciarlo in lievitazione per circa 2 ore.

Lavorare la carne di agnello e metterla a marinare con gli odori, successivamente asciugarla e tagliare a punto di coltello.

Preparare un soffritto con carota, cipolla, aglio, sedano e mentuccia.

Lasciare da parte delle foglie e friggerle.

Preparare una clorofilla di mentuccia, una di prezzemolo e le cialde di pecorino e un'emulsione di cacio e pepe.

Cuocere i pizzicotti e condirli con il ragù preparato di agnello unito ai carciofi all'emulsione di cacio e pepe.

Completare con fiori eduli.

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

Un piatto tipico della cultura contadina, veniva consumato in occasione della preparazione del pane, uno dei filoni veniva utilizzato per ricavarne i pizzicotti. Il nome deriva dal metodo di lavorazione della pasta che, dopo aver lievitato, viene pizzicata e cotta in acqua bollente salata. In questa versione viene condita con un tipico ragù di carne di agnello abbinata ai carciofi e mentuccia selvatica, tipici e tradizionali gusti della cucina del periodo primaverile.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Caponata della mietitura con panontella di patate di Leonessa e zafferano del Cicolano.

Ingredienti:

5 petti di pollo interi, 5 fette di pancetta di maiale fresca, lardo 300 gr, 6 peperoni (2 gialli, 2 rossi, 2 verdi), 2 cipolle, 2 spicchi di aglio, olio E.V.O., vino bianco, pomodori pelati 1 kg, 1 peperoncino fresco, 4 ravanelli, olive nere denocciolate 100 gr, songino 200 gr, Patate di Leonessa 2 kg, zafferano 10 gr.

Difficoltà: 1□ 2□ 3□ 4■ 5□

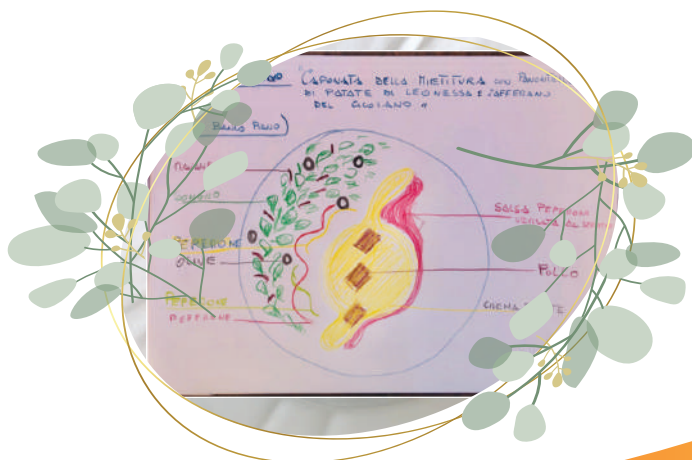
Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: TENUTA SANTA LUCIA – COLLINS POLLIONIS D.O.C. COLLI SABINA



Elaborazione:

Bollire le patate e preparare un purè all'acqua di fonte Cottorella con aggiunta di zafferano. Cuocere in padella la pancetta di maiale e aggiungere il fondo di cottura alla crema di patate. Lavorare la carne e scottarla insieme al lardo precedentemente fatto sciogliere in padella insieme all'olio evo e all'aglio, salare e sfumare con vino. Aggiungere il pomodoro, i peperoni, il peperoncino e portare a cottura.

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

Una ricetta che racconta due tradizioni contadine unendole in un matrimonio di gusto.

La prima, la caponata, legata al periodo della mietitura, quando il piatto di rito era un pollo ruspante e pochi genuini ingredienti, da condividere sull'aia in una pausa di lavoro. In abbinamento una crema di patate di Leonessa all'acqua della storica fonte reatina Cottorella, citata anche dagli antichi romani e da Tiberio, con l'aggiunta dello zafferano della zona del Cicolano. La crema di patate sarà aromatizzata col fondo di cottura della pancetta di maiale, usanza tipica della Cucina sabina per ungere il pane fresco, di qui il tipico nome "Panontella".

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Dolce Terminillo. Mousse di ricotta di pecora con crumble di tozzetti e riduzione di genziana.

Ingredienti:

Ricotta di pecora 500 gr, zucchero a velo 400 gr, panna da montare 1 lt, miele 150 gr, nocciole 400 gr, 4 uova, zucchero 400 gr, 4 cucchiaini di olio E.V.O., 4 cucchiaini di latte, farina 400 gr, 1 fialetta di aroma alla mandorla, ½ bustina di lievito Pane Angeli, 1 lt di genziana liquore.

Difficoltà: 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

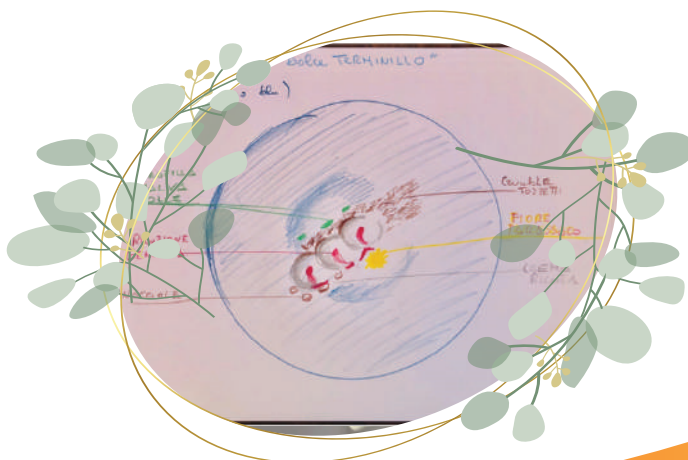
Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 60 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Liquore: GENZIANA



Elaborazione:

Preparare i tozzetto impastando la farina con tutto il resto degli ingredienti (le uova, lo zucchero, le nocciole, l'olio E.V.O., il latte, l'aroma e il lievito). Una volta pronto, l'impasto va suddiviso in filoncini e messo in forno a 200°C per 30 minuti. Intanto preparare la mouse di ricotta e la riduzione di genziana. Una volta cotti, ancora caldi, i filoncini vanno tagliati a fettine non troppo sottili. I tozzetti vanno rimessi in forno per qualche minuto.

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

Dalla tradizione dolciaria della nostra terra, i tozzetti qui assaporati in forma di crumble insieme ad una delicata mousse di ricotta di pecora (candida come le nevi del Monte Terminillo) e ad una riduzione di un liquore tipico ottenuto dalle radici di Genziana, prodotto secondo una ricetta tipica dell'Appennino Reatino, in questa versione viene esaltato il gusto molto amaro di radici cresciute in alta quota.

Biscotti secchi, croccanti e decisamente gustosi, tipici della tradizionale cucina "povera" della Sabina e, più in generale, del Lazio.

I tozzetti si trovano sulle tavole tutto l'anno, ma specialmente nel periodo natalizio, quando da queste parti si usa ancora regalare dolci come pensiero di Natale.

Vengono spesso confusi con i cantucci (o cantuccini) tipici della Toscana e, in effetti, i due dolci sono molto simili: mentre i cantucci sono fatti con le mandorle, i tozzetto sono fatti con le nocciole. Per il resto la ricetta è identica!

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

