



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSSEOA "Costaggini"
Rieti - 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

Un cuoco per molti è quella persona che sa "spadellare" e ci fa buoni piatti, ma un cuoco è cultura, è conoscenza, è un'artista, è organizzazione allo stato puro e il suo lavoro è creare la giusta combinazione tra un alimento e l'altro esaltano la loro bellezza impiattandoli.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Tartare di manzo con fonduta di caciocavallo foggiano, zabaione salato e polvere di tarallo

Ingredienti:

Manzo 650g, olio E.V.O. pugliese q.b., sale q.b., pepe q.b., tuorlo d'uovo 3, panna 400g, latte 100mL, cacio cavallo 200g, aceto 1 cucchiaino, taralli 150 g, cimette di finocchiella 30g, germogli misti q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ROSSO MONTIANO 2015 I.G.T.



Elaborazione:

Battere la carne a coltello, condire con sale olio e pepe e porla in frigo. Iniziare a preparare la fonduta di caciocavallo mettendo panna, latte e caciocavallo tagliato in piccoli pezzi e lasciar fondere il formaggio a fiamma bassa. Montare a caldo i fuori d'uovo dentro una bastardella con un cucchiaino di aceto e un po' di panna. Tritare a coltello i taralli ed impiattare.

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

Abbiamo pensato di abbinare un filetto di manzo condita alla reatina alla fonduta di caciocavallo foggiano e la croccantezza dei Taralli con la tipica erba usa in Puglia, la finocchiella.

Per fare un'ottima tartara è importante non ridurre in una poltiglia la carne quindi mantenere una certa dimensione della carne tagliata.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Casoncelli ripieni di amatriciana con spuma di pecorino leccese

Ingredienti:

Pomodori pelati 500g, guanciale 600g, pecorino leccese 250g, burro 120g, panna 400g, rapa bianca 150g, olio e.v.o. pugliese q.b., sale q.b., pepe q.b., aglio q.b., peperoncino q.b., germogli misti q.b.,

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: ALEATICO DI PUGLIA RISERVA ROSSA



Elaborazione:

Preparazione farcia e pasta all'uovo: per prima cosa iniziare ad impastare la pasta unendo i tuorli e le uova con la farina. Mentre la pasta riposa, iniziare a far rosolare il guanciale fino a farlo diventare croccante. Togliere e metterlo a scolare, senza buttare il grasso di cottura. Aggiungere in padella il grasso di cottura ed i pomodori pelati e schiacciarli con la forchetta. Aspettare che il sugo si ritiri, poi aggiungere il guanciale e frullare insieme a un po' di pecorino.

Preparazione spuma: fare la fonduta di pecorino mettendo la panna ed il pecorino a fiamma bassa. Quando si sarà sciolto il pecorino mettere il composto filtrato in un sifone. Lasciar riposare in frigo fino a che non si è freddato.

Preparazione salsa di rape: Pulire le rape e tagliarle a tocchetti con tutte le foglie, metterle in padella con un po' d'aglio, olio, sale, pepe e acqua, lasciar cuocere con un coperchio. Stendere la pasta, copparla e riempirla con il ripieno di amatriciana, bollire la pasta e saltarla assieme al burro.

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

Abbiamo pensato di unire ad un classico della cucina amatriciana, l'amatriciana, con un'altra tradizione pugliese che è quella delle cime di rapa e le rape stesse.

Per modernizzare il piatto abbiamo accompagnato questi grandi classici con una spuma di pecorino foggiano.

Vi consigliamo quando si chiude il Casoncello di evitare di far rimanere l'aria all'interno e per rendere porosa la pasta all'uovo tra una stesa e l'altra bisogna usare la semola rimacinata.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Anatra con salsa di frutti di bosco e sambuca e crema di patate alle erbe

Ingredienti:

Anatra 5 petti, frutti di bosco 150g, sambuca 1 tazzina, succo q.b., zucchero q.b., 1kg patate bollite, panna 200g, sale q.b., burro 200g, erbe (10 rametti di timo, 10 rametti di maggiorana, 10 rametti salvia e 10 rametti rosmarino), fondo di cottura q.b., spicchi d'aglio 5.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PRIMITIVO CANTINE GIANFRANCO FINO



Elaborazione:

Preparazione salsa: Mettere i frutti di bosco in una padella con acqua, zucchero e limone. A fine cottura aggiungere la sambuca e far sfumare l'alcool. Frullare e filtrare.

Preparazione crema di patate: Mettere in una casseruola le patate schiacciate ancora calde e piano piano far incorporare il burro e la panna, aggiungere le erbe tritate e aggiustare di sale e pepe.

Preparazione anatra: Incidere i petti dalla parte della pelle, far rosolare in padella inizialmente dalla parte della pelle fino a renderla croccante, finire la cottura in forno con erbe e uno spicchio d'aglio per 7 minuti a 170 gradi.

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

In questo piatto abbiamo unito dei prodotti principali presenti in entrambe le regioni: l'anatra e frutti di bosco, per non farli sentire soli abbiamo aggiunto una crema di patate di leonessa alle erbe.

Per l'anatra non si deve cuocere eccessivamente perché si rischia di renderla stoppacciosa, si raccomanda di far rosolare bene la pelle così da renderla croccante e con il grasso chiudere i pori della carne grazie alla reazione di Maillard.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Tortino di frolla con meringa all'italiana e lemon curd

Ingredienti:

Meringa: albumi 100g, zucchero 260g, acqua 50g

Lemon curd: 3 limoni, maizena 30g, zucchero 220g, burro 100g, uova 3, tuorli 2

Frolla: burro 200g, zucchero a velo 120g, miele d'acacia 30g, tuorlo d'uovo 60g, sale 2 g, baccello di vaniglia 1, scorza di limone di mezzo limone, farina "0" 333g.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: MOSCATO DI TRANI DOLCE



Elaborazione:

Preparazione lemon curd: Grattugiare la scorza di limone in un contenitore, poi spremere i limoni. Mettere in una casseruola il burro e lo zucchero, far sciogliere a fiamma bassa poi unire le uova ai tuorli e sbatterli. Aggiungere la maizena al succo e alla scorza. Aggiungere le uova e il limone al burro e allo zucchero sciolti poi aspettare che la salsa si addendi a fiamma bassa.

Preparazione meringa: Mettere a sciogliere lo zucchero con l'acqua dentro una casseruola, nel frattempo mettere a montare gli albumi in una planetaria, quando lo sciroppo sarà arrivato a 124 gradi versarlo a filo nella planetaria in movimento con gli albumi.

Preparazione frolla: Mettere burro e zucchero e velo in una planetaria con una foglia a velocità media, incorporare a parte tuorlo e sale, aggiungerli al composto di burro e zucchero. Aggiungere poi l'essenza del baccello di vaniglia, la scorza di limone e il miele, setacciare due volte la farina e aggiungerla in planetaria e lasciarla girare finché l'impasto diventa liscio, poi far freddare la frolla nell'abbattitore o nel frigo per lavorarla bene quando si usa.

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

Abbiamo scelto dei limoni femminello del Gargano perché hanno una giusta acidità e dolcezza che si sposa perfettamente per fare un eccezionale Lemon Curd.

Un consiglio molto importante è tenere ben fredda la frolla prima di usarla e infornarla e quando si fa la meringa all'italiana lasciarla freddare in planetaria attiva.

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

