



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSSAR "A. Migliorini"
Finale Ligure (SV) - LIGURIA**

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

Per lavorare come un ottimo cuoco crediamo di utilizzare solo piccole regole:

- usare frutta e verdura sia nei piatti salati che dolci rispettando la stagionalità
- preferire l'olio extravergine d'oliva
- preferire prodotti di agricoltura Bio
- preferire i prodotti a Km 0
- usare la tecnologia in cucina
- rispettare la territorialità e le tradizioni gastronomiche

Lo chef è la parte principale della cucina che riesce a dirigere e coordinare la brigata di cucina, usando anche a volte toni scorteschi.

È un lavoro molto intenso e faticoso, mentalmente e fisicamente ma che ti dà molte soddisfazioni, riuscendo a creare nuovi piatti innovativi.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Polpo in cime di rapa piccanti e Pistacchi di Bronte

Ingredienti:

Polpo 2,5kg, cime di rapa 1kg, peperoncino di Cayenna q.b., aglio 1 spicchio, olio e.v.o. q.b., sale q.b., pistacchi di Bronte 100g, burro q.b., basilico q.b., parmigiano Reggiano q.b., pinoli 100g.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e mezza

Tempo di cottura: 1 ora

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: Pigiato "Vecchia Cantina"



Elaborazione:

Pulire il polpo, porlo in gastronorm e cuocerlo a vapore per 20/25 minuti a seconda della grandezza.

Preparare il crumble di Pistacchio: tritare i pistacchi, aggiungere il burro precedentemente ammorbidito e lavorare il composto riducendolo in briciole. Fate riposare il composto in frigo per circa 30/40 minuti.

Successivamente sbriciolate di nuovo il composto e disponetelo su una gastronorm coperta da carta da forno ed infornare a 160°C per circa 12 minuti.

Lavare e pulire le cime di rapa, tagliare grossolanamente. A questo punto farle saltare con aglio, olio e.v.o. e peperoncino (lavare poi l'aglio). Pestare il basilico nel caratteristico mortaio con pinoli, olio E.V.O., parmigiano e aglio. Scottare il polpo in padella e impiattare.

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

All'interno di questo piatto abbiamo voluto fondere le nostre tradizioni con quelle della terra che ci ospita, le nostre ripide scogliere ospitano i polpi, le gocce di pesto sono il nostro emblema e abbiamo trovato il giusto abbinamento con le vostre cime di rapa.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Tagliolini al nero con tonno fresco, pomodori secchi e mandorle bari

Ingredienti:

PER LA PASTA: farina 1kg, uova 12 tuorli, sale 20g, nero di seppia q.b.

PER IL CONDIMENTO: tonno fresco 800g, pomodori secchi (sammarzano) 300g,

mandorle bari 200g. PER LA BISQUE: gamberi 300g (con la testa), pomodoro pachino 500g, basilico 2 mazzetti, olio E.V.O., prezzemolo 1 mazzetto, cipolla n°2, vino bianco q.b., acqua q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

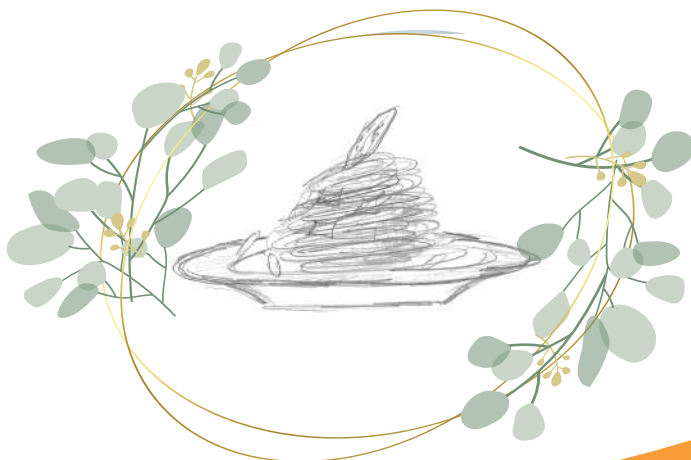
Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e 50 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: VERMENTINO "POGGIO DE CORVERI"



Elaborazione:

Disporre la farina a fontana e aggiungere uova, sale e nero di seppia, impastare il tutto e lasciare riposare l'impasto 10 minuti circa. Stendere la pasta allo spessore desiderato e fare i tagliolini. Tostare le mandorle e conservarle da parte, scottare il tonno tagliato a cubetti con mandorle e pomodori secchi. Sgusciare i gamberi, nel contempo mettere a rosolare nell'olio la cipolla e i pomodori. Aggiungere al soffritto le teste e i gusci dei gamberi e una manciata di prezzemolo, lasciar soffriggere per un paio di minuti a fuoco moderato girando e schiacciando il tutto in modo che il soffritto prenda colore e sapore. Sfumare il vino bianco, successivamente ricoprire i crostacei con l'acqua. Lasciare cuocere per circa 1 ora, filtrare il tutto affinché non esce tutto il succo. Per ultimare il piatto cuocere, scolare e saltare i tagliolini e condire. Versare la bisque in un bicchierino.

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

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Brandacujun con pasta fillo, lampascioni, gocce di Chin'Oro, caviale di aceto balsamico

Ingredienti:

Stoccafisso 2,5kg, patate 2kg, olio E.V.O. q.b., olive denocciate 300g, pinoli 300g, lampascioni 200g, basilico 2 mazzetti, chin'Oro q.b., aceto balsamico q.b., agar agar 15g, pasta fillo 500g, latte 2L, cipolle n°3

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 1 ora e mezza

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ORMEASCO SCIAC-TRA "CANTINE MAFFONE"



Elaborazione:

Cuocere lo stoccafisso a vapore per circa 2 ore e mezza. Spinare e tagliare lo stoccafisso e porlo in casseruola con olio, cipolle, olive denocciolate, pinoli ed infine coprire con il latte e lasciar cuocere.

Unire l'agar agar all'acqua, mettere l'aceto balsamico in una sac à poche e far cadere delle gocce di aceto nell'agar agar freddo e lasciar che si solidifichino. Rimuovere le gocce di aceto e sciacquarle. Mescolare lo stoccafisso fino a ridurlo in purea. Per ultimare il piatto creiamo il cestino di pasta fillo e componiamo il piatto.

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

Il brandacujun detto anche stoccafisso mantecato, a base d'ingredienti tipici della tradizione gastronomica ligure. Su di esso vengono raccontate alcune leggende: partendo dall'etimologia della parola "branda" deriva da verbo provenzale "brandare" cioè scuotere, mentre "cujun" era colui che aveva il compito di ridurre in purea lo stoccafisso. Questo compito solitamente veniva affidato al meno furbo della famiglia. Un'altra credenza popolare veniva attribuita all'uomo di casa il quale scuotendo la pentola da seduto le faceva scuotere con le proprie "parti basse"

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Cheesecake di burrata ai tre cioccolati infernali

Ingredienti:

PER LA BASE: farina 1kg, burro 500g, zucchero a velo 200g, albumi 120g

PER LA CREMA: burrata 500g, zucchero 500g, gelatona in fogli 30g, panna/latte 1,5kg

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE: 500g, panna 250mL, olio di semi 25mL

AROMI: cayenna q.b., jalapeño q.b., habanero q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e mezza

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PASSITO ORMEASCO DI PORNASSIO "MAFFONE"



Elaborazione:

Mettere in una boule la farina ed il burro tagliato a pezzettini, impostare fino ad ottenere in composto sabbioso, unire le arachidi sminuzzate, lo zucchero a velo e gli albumi. Impastare fino a formare il panetto. Lasciar riposare il panetto per 40 minuti circa in frigorifero. Mettere la gelatina in acqua fredda in modo che si ammorbidisca, una volta ammorbidita va strizzata e fatta sciogliere in microonde, nel frattempo mettere a scaldare in un pentolino meno della metà di panna e poi vi aggiungiamo la gelatina. Con un minipiner frullare bene la burrata e sempre frullando aggiungere il composto con la gelatina. Semi-montare la restante parte di panna ed incorporarla delicatamente al composto. Comporre la cheesecake con la sablé e la crema ottenuta. Far scaldare la panna ed aggiungere il cioccolato sminuzzato aggiungere l'olio e mescolare. Dividere la ganache in tre parti ed aromatizzare con i tre peperoncini.

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

In questo dolce abbiamo deciso di abbinare la nostra ottima burrata con un prodotto intrigante come le arachidi le quali danno una consistenza croccante contrapponendosi alla cremosità del latticino, il tutto avvolto dai profumi dei tre tipi di cioccolato di alta qualità.

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

