



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IIS "Einstein-Nebbia"
Loreto (AN) - MARCHE**

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

I Cuochi sono esploratori del gusto, hanno storie, profumi, sapori da raccontare, da tramandare, da scoprire e far scoprire. I cuochi portano in scena le loro creazioni, idee con profili molto differenti, condividendo con i commensali l'impegno per la tutela della biodiversità agroalimentare, per la salvaguardia dei saperi gastronomici e la riscoperta delle culture locali. Possono svolgere la propria attività nelle cucine di ristoranti di ogni genere: bistrot, locande, alberghi a domicilio o anche in contesti informali come mercati e cucine di strada. All'interno di queste officine del gusto, il Cuoco impara a conoscere le materie prime, sperimenta, osa e con rispetto "sacro", estrae da esse il meglio per ottenere un buon cibo. Un buon cibo, esaltazione dei sei sensi, risultato di sacrifici e di conquiste, di collaborazioni con contadini e allevatori, si ottiene riportando in auge la storia del nostro territorio di appartenenza e valorizzando la nostra identità.

Ruolo del Cuoco

Cuoco è un termine generico che indica una persona addetta alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi.

Nella realtà lavorativa il cuoco assume moltissime denominazioni, che indicheranno il proprio livello professionale.

È una professione che nel tempo ha subito una grande evoluzione, e che oggi richiede molte più conoscenze e competenze.

Il Cuoco deve avere:

capacità organizzativa pianificando il lavoro della sua brigata, del menu e delle singole portate, ottenendo il miglior risultato nel miglior modo possibile;

È un bravo economo, scegliendo i prodotti di qualità al miglior prezzo ed evita sprechi per l'azienda;

Deve conoscere i principi dell'alimentazione così da poter creare menu equilibrati in base alle esigenze degli ospiti.

Rimane sempre aggiornato sull'evoluzione dei gusti e degli stili alimentari della clientela e sulle innovazioni tecnologiche da poter applicare quotidianamente in cucina.

Il Cuoco deve mostrare autorevolezza senza essere autoritario, deve saper ascoltare le opinioni altrui, prendere decisioni senza esitazioni e valorizzare il lavoro di ciascun componente della sua brigata.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Tataki di vitellone binco dell'Appennino con burro di mela rosa dei sibillini e corallo di sapa

Ingredienti:

PER IL TATAKI: 100g di filetto di vitellone bianco dell'appennino centrale, 20g di sapa, 20g di semi di zucca, 5gr di polvere di anice stellato.

PER IL BURRO DI MELE: 80g di mela rosa dei Sibillini, 4g di zucchero, 20g di acqua, 10ml di succo di limone.

PER IL CORALLO DI SAPA: 140g di acqua, 50g di olio extra, 20g di farina, 10g di sapa.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 15 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PASSIONE DI MEZZANOTTE LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE D.O.C.
CANTINA MEZZANOTTE



Elaborazione:

Per il tataki: Marinare il filetto di vitellone per intero in una dressing preparata con sapa e con aggiunta di un cucchiaino di polvere di anice e farlo sciogliere nel composto. Conservare il filetto marinato nel congelatore per 20 minuti. Dovrà essere durissimo perché nel momento in cui si andrà a scottarlo di dovrà creare uno shock termico. Ricoprire il filetto con i semi di zucca tritati. Scottare il lato di ogni filetto panato per circa 2 minuti. Con un coltello da sashimi, trasversalmente, da sinistra verso destra andare a creare dei tocchi spessi 2 centimetri circa. Alla fine, sarà possibile notare l'effetto di contrasto tra la parte interna ancora cruda e la parte esterna e semi di zucca.

Per il burro di mele: Sbucciare le mele, togliere il torsolo tagliarle e spicchi e mettere in una pentola capiente. Aggiungere il succo di limone, la scorsa (preferibilmente intera) lo zucchero e portare a bollire. Abbassare successivamente il fuoco e cuocere con un coperchio per circa un'ora e mezza, mescolare di tanto in tanto che la frutta non si attacchi e se necessario aggiungere un cucchiaino d'acqua. E' necessario cuocere a lungo, finché le mele non siano sciolte, dense e caramellate. Togliere la scorza del limone e con un frullatore ad immersione, frullare il composto per renderlo più omogeneo e vellutato. Continuare la cottura sempre a fiamma bassissima, per altri 10 minuti mescolando frequentemente. Infine, controllare la consistenza.

Per i corallo di sapa: Frullare tutti gli ingredienti insieme, prendere una padella antiaderente con olio ben caldo. Versare una mestolata del composto e appena si staccherà metterlo ad asciugare su di un foglio di carta assorbente.

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

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è considerato un prodotto I.G.P. e si riferisce alla carne bovina di allevamento Chianina, Marchigiana e Romagnola la quale è ricavata sia dai maschi che dalle femmine. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è sinonimo di buona qualità e la sua denominazione è ben precisa. Vitellone bianco perché vengono indicati i bovini da carne compresi tra i 12 e i 24 mesi. Bianco perché i bovini che appartengono a questa razza hanno il mantello per l'appunto bianco che ben risalta sulla cute nero-ardesia permettendo così a questa razza di tollerare le radiazioni solari tipiche del luogo. Dell'Appennino centrale perché come già detto prima rappresenta le zone di origine delle razze bovine. Per Quanto riguarda la Sapa, altro prodotto tipico delle Marche così come di altre regioni come Sicilia, Sardegna ed Emilia-Romagna. E' uno sciroppo d'uva che si ottiene dal mosto appena pronto viene infatti definito anche 'mosto cotto'. L'origine del suo nome deriva dal termine latino 'sapore' perché anticamente, insieme ad altri succhi di frutta ridotti dalla cottura, veniva utilizzato come dolcificante in quanto la barbabietola da zucchero e lo zucchero di canna non erano ancora stati scoperti.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Medaglioni ripieni di pecorino di fossa con salsa al melograno e nocciole

Ingredienti:

PER LA PASTA: 180g di farina 00, 20g di semola, 2 uova.

PER IL RISPIENO: 150ml di latte, 200g di pecorino di fossa grattugiato.

PER LA SALSA: 1 melograno, 20g di maizena, 50g di nocciole, 100ml di panna.

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 o Birra: VERDICCHIO DI JESI o ITALICUM BIRRIFICIO DEI CASTELLI



Elaborazione:

Prepariamo l'impasto per la pasta con farina, semola e uova. Mettiamo la farina e la semola (unite) a fontana su una spianatoia, rompiamo le uova dentro e incominciamo ad impastare fino a che non diventi un impasto liscio e omogeneo e facciamolo riposare per un'ora circa. Nel frattempo, prepariamo il ripieno mettendo il latte in un pentolino con il pecorino grattugiato precedentemente e facciamo sciogliere tutto per bene a bagnomaria. Una volta pronto mettiamo la fonduta nelle formine e poi in abbattitore così da formare delle palline che si andranno a sciogliere una volta cotte diventando cremose, inoltre in una padella antiaderente andiamo a cuocere il nostro guanciale a fiamma lenta per farlo diventare croccante.

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

Il pecorino di fossa è un prodotto inconfondibile e caratteristico dell'Appennino marchigiano della zona di Rimini Pesaro e Urbino. La tecnica di infossatura del formaggio ha origine ignota, ma la leggenda narra che i contadini per sfuggire alle razzie di milizie di ladri cominciarono a nascondere le provviste sottoterra, tra le rocce, in buchi naturali o scavati. Questa tecnica permetteva di conservare il formaggio in attesa del rigido periodo invernale. I contadini scoprirono così che il formaggio stando lì tre mesi veniva fuori diverso con un odore e un sapore più forte e deciso. La pratica di infossare il formaggio diventò allora una abitudine più organizzata e si cominciarono a costruire apposite fosse di maturazione a forma di fiasco. Il periodo di infossatura è fine agosto e la copertura è fine novembre.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Coniglio in porchetta con spaccasassi e flan di spinaci

Ingredienti:

PER IL CONIGLIO: n°2 cosce di coniglio, n°1 salsiccia, 20g di cotenna di maiale, n°1 carota, n°1 sedano, n°1 cipolla, 200ml di vino bianco secco, 30g di olio E.V.O., finocchio selvatico 1 mazzetto, n°2 di fogli d'alloro, n°1 di arancia (succo e buccia), sale q.b., pepe nero q.b., timo q.b., spacca sassi 70gr.

PER IL FLAN: 500g di spinaci, 100g di grana padano D.O.P., 4 uova, latte intero 1 cucchiaino, sale q.b., pepe nero q.b., olio E.V.O. 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: PECORINO FIOBBO AZIENDA AURORA



Elaborazione:

Per il coniglio: Disossare il coniglio e stenderlo su di un foglio per carta forno. A parte bollire la cotenna in acqua salata e alloro per circa 1 ora, dopodiché raschiarle per privarle di un po' di grasso e tagliatela a strisce sottili. Stufare in olio una mirepoix di carota, sedano e cipolla e il fegato tagliate a pezzi precedentemente sbollentato. Aggiungere fuori dal fuoco le cotenne tagliate e la salsiccia ancora cruda. Amalgamare il tutto. Formare la farcia, insaporire con un trito di finocchio selvatico, aglio, sale, pepe nero, timo, succo e buccia di un'arancia. In una casseruola porre una mirepoix e gli scarti del coniglio e farlo rosolare. Coprire con acqua e vino, sale e pepe. Lascialo bollire. Salare l'interno dei nostri cosciotti e far rosolare in padella. A questo punto adagiare il coniglio in una teglia con un po' di brodo creato dagli scarti e passarlo in forno a 170°C per circa 20 minuti. Filtrare il brodo di cottura, aggiungere il brodo creato prima e tirarlo. Quindi tagliare il coniglio e napparlo abbondantemente.

Per i flan: Mondare, lavare gli spinaci e asciugateli con un panno. In una pentola dai bordi alti ponete un filo d'olio, versate gli spiaci e coprite con il coperchio e fateli cuocere per circa 4-5 minuti fino ad ammorbidirli. Salate e pepate a piacere. Ponete gli spinaci in un setaccio con maglie strette, strizzate gli spinaci con il dorso del cucchiaino e fate colare il liquido in eccesso in una ciotola. Ora versate gli spinaci in un frullatore, unite le uova intere, il formaggio grattugiato, il sale, aromatizzate con una spolverata di noce moscata grattugiata e per ultimo il latte. Azionate il frullatore per amalgamare gli ingredienti fino a ridurli in un composto cremoso. Versare il composto nei stampini di silicone e versare il composto di spinaci con un mestolo fino a riempire il bordo di ogni stampino. Ora procedere con la cottura: Ponete gli stampini in una teglia e infornateli in forno statico preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti oppure forno ventilato a 160°C per 15-25 minuti.

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

Da solo, o in compagnia delle altre carni al forno e alla griglia che compongono il cosiddetto "arrosto misto". Il coniglio è cucinato con gli ingredienti e le tecniche del maiale, si farcisce l'interno con un trito di cotica di maiale, sale, pepe, aglio e finocchio selvatico. Quanto all'origine del piatto, "la madre" è senza dubbio la porchetta, la cui presenza è documentata fin dal basso medioevo. L'area tipica della porchetta di maiale è l'Italia centrale mentre quella del coniglio è molto più ristretta e si riduce al cesenate, al riminese, al pesarese/urbinate e all'anconetano.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Semifreddo alla visciola con gelèe di grappa e biscotto sbrisolone alla mandorla

Ingredienti:

PER IL SEMIFREDDO: 500g di panna, 230g di meringa, 100g di gelèe di visciola. PER LA MERINGA: 80g di albume, 150g di zucchero a 121°C. PER IL GELEE DI VISCIOLA: 250g di visciola, 20g di zucchero, 8g di gelatina, 48g di acqua. PER LA GLASSA A SPECCHIO: 125g di acqua, 250g di zucchero, 16g di gelatina, 80g di acqua in cui sciogliere la gelatina, 155g di latte condensato, 115g di burro di cacao, 2g di colorante

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 3 ore

Tempo di cottura: 25 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: VINO DI VISCIOLE, VISNER DI PERGOLA AZIENDA ANTICA DI RUSCIO



Elaborazione:

Preparare la meringa all'italiano versando gli albumi in una planetaria e mettetela al minimo, nel frattempo fate sciogliere acqua e zucchero in una padella fino a raggiungere la temperatura di 121°C. Quando lo zucchero sarà a 119°C aumentare la velocità e aggiungere a filo lo sciroppo di zucchero. Lasciare montare la meringa fino a quando non si sarà raffreddata e non sarà ben ferma. Per il gelèe di visciola: Sciogliere la gelatina in 48g di acqua e portarla ad una temperatura di 50°C con 50ml di visciola e 20g di zucchero. Una volta che la gelatina è tutta sciolta, aggiungerlo alla visciola restante. Per la glassa a specchio. Mettere a bagno la gelatina gli 80 g di acqua e lasciare a idratare. Intanto portare a bollire l'acqua, lo zucchero e il colore. Quando arriva a 70°C aggiungere la gelatina con la sua acqua e il latte condensato. Contemporaneamente sciogliere a bagno maria il burro di cacao. Appena il composto con la colla di pesce prende bollore aggiungerlo al burro di cacao e frullarlo con il frullatore ad immersione senza incorporare aria e lasciar riposare in frigo. Utilizzare ad una temperatura di 32°C. Per il biscotto alla mandorla. Aggiungere tutti gli ingredienti formare un impasto omogeneo e congelare. Grattugiare grossolanamente l'impasto su una teglia e informare a 160° per circa 10 minuti. Fare scaldare l'acqua e sciogliere la colla di pesce precedentemente ammollata, aggiungere lo zucchero a velo, la grappa poi riporre a far raffreddare.

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

Il vino di visciola è una bevanda alcolica a base di visciola, una varietà di ciliegie acide, simili alle amarene ma più dolci e di colore più scuro. Le visciola sono i frutti del visciolo, un tipo di ciliegio acido come l'amareno e il marasco.

Il prodotto, tipicamente marchigiano, è un vino dolce da degustazione o da dessert dalla fragranza di visciola. Sono due le zone di produzione in Italia più importanti: l'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nei comuni di Cantiano, Pergola, Sant'Angelo in Vado e Sassocorvaro, e la Vallesina e altre zone della provincia di Ancona, in particolare San Paolo di Jesi dove dal 2010 si svolge una sagra paesana dedicata a questa bevanda.

Tale bevanda viene prodotta principalmente in due modi:

tramite la preparazione di uno sciroppo di visciola e zucchero a cui viene aggiunto il mosto nel periodo di vendemmia, tipico della zona della vallesina, che solitamente prende il nome di vino di visciola;

tramite macerazione delle visciola nel vino con aggiunta di zucchero, tipico della zona a nord delle Marche, che solitamente prende il nome di visner.

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

