



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IIS “Bojano”
Bojano (CB) - MOLISE**

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

Essere cuoco è motivo di gratificazione e soddisfazione quando inventiva e creatività appagano il giudizio del consumatore. I nuovi trend alimentari e le scelte salutistiche della popolazione rendono la figura del cuoco il miglior alleato della salute. Il cuoco condivide dunque i piaceri della convivialità e della vita

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Pizza e minestra

Ingredienti:

Farina di granturco fioretto 2 kg, cicoria 700 g, cime di rapa 700 g, peperone crusco n°5, peperoncino piccante secco n° 2, aglio spicchi n° 3, olio E.V.O. 100 g, sale 10 g.

Difficoltà: 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: TREBBIANO DEL MOLISE D.O.C.



Elaborazione:

Lessare le verdure in acqua salata. Preparare la pizza di granturco in un recipiente, aggiungere la farina con dell'acqua calda non bollente, una macinata di sale e 5 cucchiari d'olio. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, non eccessivamente morbido. A parte fate saltare la pancetta tagliata a cubetti. In una teglia cospargere il fondo con un po' d'olio e lasciar cuocere in forno a 180°C per ca 1 ora. Scolare la verdura cotta, disporre aglio e peperoncino in un tegame precedentemente oleato. Far cuocere il tutto per una decina di minuti, in modo che si insaporiscano e si asciughino le verdure. Una volta cotta la pizza di granturco, spezzarla in un recipiente e ammollarla con un po' di acqua di cottura. Aggiungere la pizza sbriciolata e la pancetta alle verdure.

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

La pizza e minestra, anche chiamata pizza e foje, è un'antica ricetta molisana. Questo piatto, come molti altri piatti tipici del Molise è fatto da ingredienti semplici, genuini, non troppo elaborato. Infatti la pizza non è altro che una pizza di granturco ammollata con il liquido di cottura di una miscela di verdure di campo. Piatto molto povero ma nutriente, la pizza e minestra storicamente veniva spesso consumato nei periodi invernali e costituiva l'unico piatto a tavola e doveva sfamare l'appetito di persone dedite al lavoro dei campi. Mei momenti più abbienti questo piatto veniva arricchito da carne di maiale (salsicce, pancetta o altro).

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Fagottino con ripieno di casce e ova (formaggio e uova)

Ingredienti:

Uova n°5, pane raffermo 300 g, latte 2dL, pecorino di Capracotta grattugiato 200 g, parmigiano reggiano grattugiato 100 g, prezzemolo 10 g, aglio 2 spicchi, pepe q.b., sale q.b., salsa di pomodoro 250 mL, peperone rosso n°1, basilico q.b., cipolla bianca n°1, olio e.v.o. 50 g, farina "00" 200 g

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 15 minuti per la salsa al pomodoro, 8-10 minuti per i fagottini

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ROSSO TENIMENTI GRIECO I COSTALI SYRAH



Elaborazione:

Per la sfoglia:

In un mixer porre la farina e il sale, versare l'acqua a filo, azionare le lame, appena l'impasto sarà pronto trasferirlo sul piano da lavoro e formare una palla. In un ciotola coprire l'impasto far riposare per ca 30 minuti. Trascorso questo tempo trasferirlo nuovamente sul piano da lavoro per formare un filoncino. Dividiamo il filoncino in piccoli tocchetti per ottenere delle palline. Stendere le palline ottenendo così dei dischi con uno spessore di ca 2-3 mm. In una padella versare dell'olio di semi lasciar dorare per qualche secondo i fagottini, in modo che si formi una crosticina. Sfumare con l'acqua e coprire immediatamente per ca 8-10 minuti.

Per la salsa:

Nell'olio E.V.O. far rosolare la cipolla e il peperone tagliato a dadini. Versare la salsa di pomodoro, a metà cottura aromatizzare con il basilico.

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

Rivisitazione di un piatto tipico abruzzese e molisana, una pietanza saporita e nutriente ma povera per l'assenza di carne. La sfoglia per i fagottini, è una presentazione tipica dei paesi asiatici, in questo piatto si è cercato di unire e contaminare in qualche modo queste due culture, senza però stravolgere completamente la tradizione locale.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Bocconcino di baccalà in olio cottura su fonduta di formaggio podolico, gelatina di peperone e cialda di patatine croccante

Ingredienti:

PER LA FONDUTA: 150 mL di latte, 132 g di formaggio podolico "caciocavallo", 30 g crema di latte, pepe bianco q.b., foglie di timo q.b.;

PER LA GELATINA DI PEPERONI: 150 g peperoni rossi, 52 dL aceto di mele, 20 g di zucchero, 150 g agar agar, 12 g amido di mais, n° aglio, n°2 capperi, sale q.b.;

PER IL BACCALÀ: 250 g di baccalà dissalato, 130 g olio E.V.O., pepe in grani, timo, alloro, salvia, maggiorana, bucce di limone e arance;

PER LA CIALDA DI PATATINE: 150 g di patate, 100 g di olio E.V.O., bicarbonato q.b., fiori eduli q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 6 10

Tempo di preparazione: 50 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: DI MJO NORANTE, RAMI' FALANGHINA 2006 MOLISE D.O.C.



Elaborazione:

Il baccalà sarà cotto in oli cottura con le spezie; per la gelatina di peperoni sarà utilizzata la cottura sottovuoto a vapore del peperone ed unita ad una riduzione di aceto; la fonduta di formaggio verrà realizzata con una cottura a bagnomaria ed alla fine inglobata la crema di latte verrà montata leggermente; la patata chips sarà frita con olio E.V.O. e tagliata a piacere per la decorazione del piatto.

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

Il Baccalà in Molise era uno dei pesci per eccellenza dei giorni di astinenza. Da sempre infatti l'astensione dalla carne e digiuno sono l'itinerario di preparazione del buon cristiano ai momenti più importanti del calendario liturgico; nonostante l'obbligo a questa pratica per la vigilia di Natale, nel tempo è finita in disuso, è ancora oggi fortissimo il legame tra questo giorno e il consumo di pesce. Dalla metà del 500' a seguito delle rinnovate prescrizioni alimentari emanate dal Concilio di Trento sull'astinenza della carne, si intensifica in Europa la diffusione di quantità di pesci essiccati e sotto sale, provenienti in gran parte dai Paesi del Nord che compensavano la richiesta di pesce nelle zone collinari e montane, dove era difficile e costoso procurarsi del pesce fresco. Ecco che il Baccalà come altri pesci essiccati diviene protagonista di numerose ricette tradizionali Molisane.

Nel Piatto proposto si è partiti da un prodotto tipico dei piatti molisani, rivisitato e rielaborato assieme ad altri ingredienti tipici del territorio.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Ricotta e mele

Ingredienti:

PER IL BISCOTTO: 80g albume d'uovo; 50g zucchero semolato; 80g farina di nocciole; 16g zucchero a velo, 15g burro fuso;

PER LA FARCITURA: 400g ricotta di pecora; 85g zucchero; 250g panna semi-montata; 2g colla di pesce; 150g mele; q.b. burro; q.b. cioccolato fondente.

Difficoltà: 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 50 minuti

Tempo di cottura: 25 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PASSITO DI PANTELLERIA



Elaborazione:

Per il Biscotto: procedere con l'albume riscaldato, montare ed man mano unire i vari ingredienti. Successivamente mettere il composto in un sacco a poche procedere a spirale negli appositi anelli ed infornare.

Per la farcia: tagliare a cubetti la mela e saltare in padella con lo zucchero. Preparare la crema di ricotta ed incorporare alla fine i cubetti di mela.

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

Anche per questo dolce si è pensato di unire i prodotti tipici del territorio molisano come le mele e la ricotta di pecora in una rivisitazione della ricotta e pere, specialità dolciaria napoletana dunque rivisitata in chiave molisana. La ricotta e pera è un dolce che ha origini controverse per alcuni molto antiche, diverse fonti infatti la fanno risalire agli antichi egizi altre invece la attribuiscono all'errore di un cuoco un po' sbadato che fece cadere dei pezzetti di pera su un dolce a base di ricotta ed avrebbe per cui origini moderne e legate alla Costiera Amalfitana.

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

