



# MEDITERRANEO *Food Festival*

**PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO**

**IPS "J.B. Beccari"  
Torino - PIEMONTE**

**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](http://www.terreesole.it)

**#terreesole**

**#fieragate**

**#mediterraneofoodfestival**

# Manifesto del Cuoco

Il cibo, oggi, o meglio il food, nella società odierna ha assunto un valore indiscusso. Intorno ad esso ruotano diversi significati e diversi termini. Viene definito in molti modi: nutrizionali, economico, curativo, conviviale, dietetico, etico ecc., è come un diamante che a seconda della luce e della sfaccettatura emana sempre nuova luce e linfa.

Il cibo ha un valore inestimabile e da sempre è stato fonte di nutrimento per l'uomo. E' cambiato attraverso i secoli, sono cambiate le mode, gli alimenti, sono cambiate le tipologie delle cucine, i metodi di cottura, ma sempre è stato e sarà un qualcosa di speciale.

Il cibo viene vissuto anche come affermazione sociale. Il valore del cibo è uno dei grandi temi che porta tutti noi a confrontarci ogni giorno; dalla semplice chiacchierata che può avvenire con qualche amico e conoscente per scambiarsi una ricetta, o dal semplice consiglio del macellaio dato alla massaia di come preparare una bistecca, fino a raggiungere l'apice della discussione nei convegni mondiali sul cibo, organizzati da vari enti come promotore di prevenzione nelle malattie oncogene. E' un bene prezioso e come tale deve essere custodito, valorizzato, conservato, annusato, assaporato, è necessario riscoprire la semplicità degli ingredienti, i sapori veri e genuini di una volta, il cibo dei nostri nonni, quelli legati alla nostra terra, l'Italia. E' altresì fondamentale soffermarsi alla riflessione sui valori nutrizionali e benefici che i cibi hanno sulla nostra vita.

In questo contesto la figura del cuoco moderno assume un ruolo determinante, diventa un ambasciatore sociale, un portavoce, un tesoriere, custode di tradizioni, conoscitore di materie prime dimenticate legate a tradizioni in via di estinzione. La nostra Italia vanta un patrimonio agroalimentare unico al mondo, il nostro "Made in Italy" è apprezzato, invidiato ed indebitamente imitato a livello mondiale. Oggi giorno, il cuoco non deve saper fare solo un buon piatto, corretto tecnicamente, bilanciato, di ottima fattura ma diventa un attore prioritario e regista nella cucina, un luogo tanto amato e odiato. In ogni pietanza che prepara oltre alle materie prime che utilizza, alle conoscenze tecniche e alle varie competenze egli racconta l'amore, la passione, la ricerca, la stanchezza, l'ambizione, tutti ingredienti che fanno parte di questo lavoro.

Questi ingredienti arrivano al tavolo dei suoi ospiti sotto forma di cibo, di pietanza fumante, dove profumi e odori si sprigionano nell'aria e si mescolano tra di loro, regalando così un benessere piacevole che avvolge il commensale in un caldo abbraccio.

D'altro canto risulta essere un lavoro faticoso, dove il cuoco ha la responsabilità di prendersi cura e di valorizzare le materie prime legate a una zona, di rispettare la stagionalità dei prodotti del mondo vegetale, di saper dettare un modello di alimentazione sano ed ecosostenibile nel rispetto della natura che lo circonda. Il cuoco moderno, attraverso la sua preparazione gastronomica deve far ritrovare alle persone i sapori e i profumi di una volta, ormai dimenticati e sostituiti in parti da cibi artefatti, sterili, colorati e privi di gusti.

Deve avere una spiccata e rinnovata sensibilità alimentare e ambientale, diventa conoscitore della materia, delle varie innovazioni tecniche e tecnologiche del mondo culinario, diventa portavoce di nuovi modelli alimentari e scopritore di prodotti di nicchia ed infine diventa custode delle tradizioni tipiche di un territorio valorizzando il lavoro di molti produttori.

Attraverso il cibo, il cuoco trasmette alle persone il giusto gusto alla vita per riscoprire la semplicità di stare insieme e condividere il momento di convivialità per contrastare la frenesia tipica di questa società.

Il cuoco, oggi, è un ambasciatore di indubbia professionalità.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: ANTIPASTO

Cialde croccanti di Grana Padano D.O.P. con crema di asparagi di Santena e mousse ai porcini su fonduta leggera di Birra

### Ingredienti:

Bra D.O.P. 80 g, latte 40 g, funghi porcini 100 g, tartufo d'Alba 4 g, brodo vegetale q.b., grana Padano piemontese 80 g, asparagi 100 g, porro dolce lungo di Carmagnola 30 g, aglio in camicia 1, prezzemolo tritato 10 g, panna da cucina 20 g

**Difficoltà:** 1  2  3  4  5

**Porzioni:** 2  4  10

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 30 minuti

### Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ROERO ARNEIS ARTERISIO CASCINA CHICCO



### **Elaborazione:**

Per le cialde di Grana Padano: grattugiare il formaggio e crearci un cerchio su un foglio di carta da forno, scaldarlo per un minuto circa in forno e lasciar raffreddare finché non si sarà solidificato di nuovo.

Per la farcia ai funghi: tagliare i funghi a listarelle precedentemente puliti e farli andare in padella con un filo d'olio, uno spicchio di aglio in camicia e un po' di prezzemolo tritato, appena rosolati bagnare con del brodo vegetale un po' per volta in modo da farli ammorbidire. A questo punto passare i funghi al mixer ed ottenere una farcia più cremosa legare con della panna da cucina, e aggiungere il tartufo.

Per la farcia agli asparagi: mondare e lavare i porri, tagliarli a rondelle e farli andare in padella con un filo di olio, unire gli asparagi mondati e tagliati a mirepoix. Tenere le punte per la decorazione soffriggere i porri in padella con un po' d'olio e poi aggiungere gli asparagi; cuocere per alcuni minuti, bagnare con del brodo e passarli al cutter. Regolare di sapidità per il resto utilizzare lo stesso procedimento dell'altra farcia.

Fonduta leggera al Bra: sciogliere nel latte caldo il formaggio grattugiato, porre sul fuoco e mescolare lentamente fino a completo scioglimento. Assemblaggio del piatto su un piatto di servizio: Componete i millefoglie alternando dischetti di formaggio con le creme ottenute e fonduta. Guarnite la superficie con punte di asparago e petali di tartufo di Alba e qualche fogliolina di prezzemolo e servite.

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

Il formaggio "Grana Padano D.O.P.", formaggio duro prodotto con latte crudo di vacca, a pasta cotta e a lenta maturazione, pare sia nato già intorno all'anno Mille per la necessità dei monaci cistercensi e benedettini di poter conservare il latte prodotto in eccesso con la produzione di un formaggio .

L'asparago santenese è particolarmente apprezzato per le uniche qualità organolettiche conferite dalla peculiare composizione dei terreni di coltivazione ,molto utilizzato nella cucina tipica del Piemonte. A cavallo tra la prima e la seconda metà dell'Ottocento,Cavour si interessò della coltivazione degli asparagi e tale ortaggio fu veramente la "sorgente della prosperità di Santena" (definizione data dallo stesso Cavour in una lettera ad Al Johnston, insigne chimico di Edimburgo).

Il tartufo bianco è molto diffuso nell'area di Alba (CN), dove si svolge annualmente la più antica Fiera del Tartufo bianco. Poco lontano dalla cittadina piemontese, precisamente nel Castello di Grinzane Cavour, ogni anno si tiene l'Asta Mondiale del Tartufo bianco d'Alba (inserito nel novero dei prodotti agroalimentari tradizionali PAT), è da sempre considerato una prelibatezza per pochi, appannaggio di ricchi o di personaggi potenti: gli Egiziani erano soliti preparare ai faraoni piatti a base di Tartufo Bianco, ed anche Alessandro Magno pare fosse un suo grande estimatore.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Mantecato di Carnaroli al Barolo con Taleggio D.O.P. scaglie di cioccolato

### Ingredienti:

Riso Carnaroli 500 g, taleggio 200 g, cipolla 150 g, barolo 75 mL, brodo vegetale, olio E.V.O. q.b. 30 g, sale e pepe q.b., tartufo d'Alba 2 g o in alternativa olio al tartufo, cioccolato fondente 30 g.

**Difficoltà:** 1  2  3  4  5

**Porzioni:** 2  4  10

**Tempo di preparazione:** 20 minuti

**Tempo di cottura:** 18 minuti

### Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: BAROLO FONTANAFREDDA 2013



### **Elaborazione:**

Tritare finemente la cipolla e farla appassire per qualche minuto in una casseruola con l'olio. Unire il riso e farlo tostare per mezzo minuto, mescolando continuamente. Bagnarla con il vino Barolo e lasciar evaporare.

Dopo di che iniziare ad aggiungere il brodo caldo, un mestolo per volta, aggiungendone ancora solo dopo che il precedente si è assorbito. Mescolare sempre bene per evitare che il riso si attacchi. Continuare così la cottura per una decina di minuti.

Lasciar cuocere il tutto per 4 minuti, aggiustare di sale ed unire il taleggio privato della crosta e tagliato a pezzetti. Mescolare il tutto finché il taleggio non si è completamente sciolto.

Togliere dal fuoco la casseruola e lasciare riposare il risotto per qualche minuto. Aggiungere le scaglie di tartufo prima di servire.

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

Riso Carnaroli è considerato il re dei risi, nasce nel 1945 dall'incrocio tra il Vialone e il Lencino, rischiò l'estinzione intorno agli anni Ottanta, fu salvato da un agricoltore della Lomellina. Ricco di amido, resta al dente nel cuore. Si ottengono fantastici risotti mantecati.

Tra i cereali più coltivati sulla terra, il riso ha trovato in Piemonte. Fu intorno al 1223 che il riso raggiunse le terre piemontesi dal sud Italia dove era in precedenza approdato. Qui trovò nei monaci cistercensi insediati a Trino Vercellese i suoi primi promulgatori. Già a partire dal XV secolo, le condizioni ideali per la sua produzione., nella seconda metà dell'Ottocento, da Camillo Benso Conte di Cavour quando era a capo del Ministero dell'Agricoltura.

Il Taleggio è un formaggio di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto il Taleggio, insieme ad altri formaggi. In Piemonte si produce in provincia di Novara e del Verbano-Cusio-Ossola.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Cubetti di Fassona marinati al Vermouth fritto nello zucchero con giardiniera di peperoni di Carmagnola con spuma fredda di mela e petali di cipolla rossa caramellata

### Ingredienti:

Porro dolce lungo di Carmagnola 100 g, filetto di Fassona 400 g, vermouth 100 mL, cipolla rossa 100 g, anice stellato q.b., sale e pepe q.b., aglio in camicia, peperoni di Carmagnola g, olio e.v.o. q.b., sale q.b., spuma fredda di mela, succo di mela 250 g e agar agar 4 g.

**Difficoltà:** 1  2  3  4  5

**Porzioni:** 2  4  10

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Tempo di cottura:** 50 minuti

### Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: CAREMA PRODUTTORI DI CAREMA ETICHETTA NERA ANNO 2013/2014





### **Elaborazione:**

Marinare la carne per almeno 30 minuti la carne nel Vermuth scottarla in padella e poi metterla in un vasetto e cuocerla a 170°C per 20 minuti. Mondare e pulire i peperoni , tagliarli in gardeniera e saltarli in padella con un filo di olio fino a quando sono diventeranno croccanti, cuocere per 7 minuti circa.

Per i petali di cipolla croccante, mondare la cipolla e utilizzare gli strati più esterni. Per la caramellizzazione si può usare la padella o il cannello. Spuma fredda di mela granny smith.

Mescolare il succo di mela con l'agar agar con un frullatore ad immersione, versare il composto ottenuto nel contenitore del sifone, chiudere bene il tappo e tenere in frigorifero fino al momento del servizio, Agitare di tanto in tanto. Sifonare al momento del servizio.

Assemblaggio del piatto disporre al centro del piatti i cubetti di carne, sistemare la gardeniera di peperoni e i petali di cipolla caramellata e ciuffetti di spum.

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

Il Vermouth è uno dei prodotti Made In Italy che stanno ritornando alla ribalta con sempre con maggior successo. Eppure per arrivare ad assaporare il vermouth come lo conosciamo oggi, bisogna attendere il 1786, quando un garzone della liquoreria sotto i portici di Piazza Castello a Torino ha cambiato le carte in tavola, arrivando a scegliere il vino moscato come base per il vermouth.

La Fassona è tra le carni italiane una delle più richieste e una delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese. Il termine deriva dal termine francese "façon" che significa "maniera", "modo": è la denominazione usata dagli addetti per i bovini caratterizzati da masse muscolari ipertrofiche, di particolare pregio per l'alta resa al macello, tipiche della razza Piemontese. Ottenere un animale "a quel modo" permette di garantirsi una carne prelibata.

Peperoni di Carmagnola oggi il peperone di Carmagnola, dal vivace colore rosso o giallo intenso, è ormai conosciuto e apprezzato in tutto il Piemonte per le sue caratteristiche uniche di qualità e genuinità.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: DESSERT

Cupoletta al cremoso di cioccolato con mousse delicata ai frutti di bosco, terriccio e perle rosse.

### Ingredienti:

PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO: 85 g di cioccolato, 30 g di tuorli, 15 g di zucchero, 85 g di latte, 85 g di panna; PER LA MOUSSE AI LAMPONI: 125 g di polpa di frutti di bosco, 30 g di zucchero, 4 g di gelatina, 20 g di acqua, 40g zucchero, 20g albume, 125 g di panna montata; PER LA GLASSA AL CACAO: 300 g di acqua, 240 g di panna fresca, 360 g di zucchero, 120 g di cacao amaro, 14 g di gelatina  
TERRICCIO DI CIOCCOLATO: 100 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero, 50 g di acqua, 10 g olio di arachidi.; PERLE AI FRUTTI DI BOSCO: 200 g di succo di frutti di bosco, 50 grammi di zucchero, 4 g di agar agar , olio di arachidi

**Difficoltà:** 1  2  3  4  5

**Porzioni:** 2  4  10

**Tempo di preparazione:** 3 ore

**Tempo di cottura:** 1 ora e mezza

**Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:**

Vino: BAROLO CHINATO FONTANA FREDDA



### **Elaborazione:**

Per il cremoso: in un pentolino scaldare tuorli, panna, zucchero e latte. Quando la crema raggiunge la temperatura di 82°C, toglierla dal fuoco e versarla sul cioccolato precedentemente spezzettato. Frullare fino a ottenere una emulsione omogenea.

Per la mousse ai frutti di bosco: preparare la meringa svizzera: in microonde o a bagnomaria portate zucchero e albume a 60°C, mescolando frequentemente. Montare il composto ancora caldo con le fruste per circa 10-12 minuti. Nel frattempo preparare la coulise di frutti di bosco cuocere i frutti di bosco con lo zucchero per 8 m a fiamma bassissima, frullare la polpa ottenuta al setaccio per togliere i semi.

Reidratare la gelatina in acqua fredda, unirla alla coulise di frutti di bosco e mescolare il tutto delicatamente. Unite il composto alla meringa. Unire la panna montata e mescolate con una spatola.

Terriccio di cioccolato: tritare il cioccolato con il coltello, preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e versarvi il cioccolato, mescolando velocemente. Raffreddare e lucidare con olio per ottenere l'effetto del terriccio.

Glassa al cioccolato: in un pentolino scaldare acqua e panna fino a raggiungere la temperatura di 70°C, aggiungere zucchero e cacao.

Trasferire il tutto in una bastardella, mescolare energicamente con una frusta o un mini-pimer e aggiungere la gelatina, mixare fino a ottenere una glassa omogenea. Lasciate raffreddare la glassa.

Assemblaggio del dolce: in uno stampo a sfera di silicone oppure in uno stampo ad anello piccolo foderato con fogli di nastro di acetato posto su un foglio di carta da forno riempire a metà con la mousse ai lamponi, e lasciare rassodare per circa 1 ora, appena si sarà solidificato versare il cremoso al cioccolato e porre nuovamente in abbattitore per almeno 1 ora, chiudere con il terriccio pressando lievemente. Lasciar in abbattitore.

Smodellare il dolce e posizionarlo su una brillantiera, glassare il dolce e pareggiandola con una spatola da pasticceria.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora per portare il dolce a torta alla temperatura di servizio ottimale.

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

La città di Torino, in Piemonte, è nota come la città italiana del cioccolato. La lunga storia d'amore fra Torino e il cioccolato inizia nel 1560 quando, per festeggiare il trasferimento della capitale ducale da Chambéry a Torino, Emanuele Filiberto di Savoia servì simbolicamente alla città una fumante tazza di cioccolata.

È nella capitale sabauda che nel Settecento nasce il Bicerin, bevanda calda a base di caffè, cacao, crema di latte. Anche attraverso il cioccolato, Torino ha saputo esprimere il suo gusto per l'innovazione, tanto che all'inizio dell'Ottocento viene sperimentata una nuova apparecchiatura: impastando cacao, vaniglia, acqua e zucchero permetteva di trasformare la cioccolata in solide tavolette e dar vita ai cioccolatini, in ogni declinazione, dai bombon alle praline, dai tartufi ai cremini.

## 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

