



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

ISS "Consoli-Pinto"
Castellana Grotte (BA) - PUGLIA

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

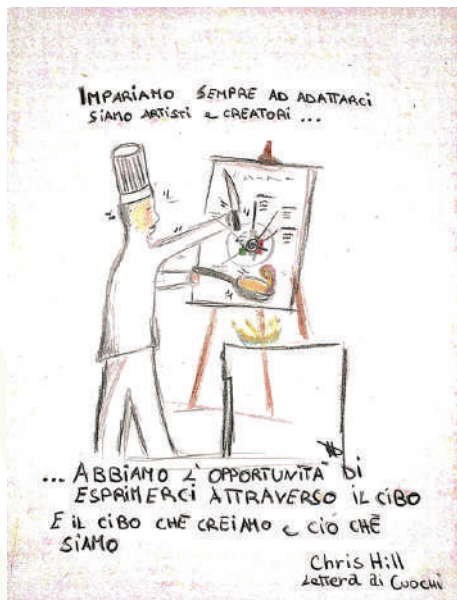
#terreesole

#fieragate

#mediterraneofoodfestival

CONCORSO NAZIONALE
IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA
“Una questione Sociale”

Manifesto del Cuoco



"Impariamo sempre ad adattarci, siamo artisti e creatori, abbiamo l' opportunità di esprimerci attraverso il cibo e il cibo che creiamo è ciò che siamo"

Chris Hill ha scritto ciò nella sua lettera ai cuochi, non pensiamo ci sia definizione migliore su questo mestiere, è il sogno di chiunque lasciare un segno e comunicare un messaggio attraverso una creazione, è dunque per questo che paragoniamo l' arte al cucinare ma, il mestiere del cuoco è uno dei più duri al mondo, turni di 15 ore in piedi, ogni singola parte del corpo che duole, rientriamo a casa quando gli altri stanno già dormendo, siamo lontani dalla nostra famiglia o semplicemente non abbiamo tempo per vederla, trascuriamo tutto, persino noi stessi e per cosa? Per quel misero stipendio?

No, assolutamente no, chi fa il cuoco lo fa per amore, passione, per esprimersi e

talvolta lasciare un segno, per sentire l' adrenalina schizzare alle stelle, per sentirsi vivi. Il dolore delle ginocchia, le scottature sulle braccia, i tagli sulle mani, la mancanza della famiglia non sono nulla in confronto alle soddisfazioni di ciò che creiamo e agli apprezzamenti dei clienti.

Chi lavora in cucina deve essere una rotella di un ingranaggio perfetto, deve essere veloce e preciso, ha bisogno di una forza fisica e mentale straordinaria, a volte sovraumana.

Abbiamo deciso di fare i cuochi, di metterci in mostra e di imparare dai migliori, di diventare i migliori e di lasciare un segno sappiamo che non sarà facile e che sarà dura ma ne varrà la pena .

Varrà la pena dare alla vita un sapore migliore.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Impanata rivisitata: Cialda di fave e olive con cicorie campestri, cipolla in vaso cottura, sporchia in agrodolce, gocce di vincotto e polvere d' olio

Ingredienti:

PER LA CIALDA DI FAVE E OLIVE: Farina di fave 150g, acqua 60g, olio evo, olive leccine in salamoia 30g, sale; cicorie campestri 250g;

PER LA CIPOLLA DI ACQUAVIVA IN VASO COTTURA: 100g di cipolle, 30cl di vin rosso, 1dl di acqua, 4g di zucchero, 1 foglia di alloro, sale e pepe;

PER LA SPORCHIA IN AGRODOLCE: orobanche 4 pz, aceto, zucchero q.b., alloro, aglio, menta, olio; Vincotto 30g; Olio in polvere: olio evo 10g, malto destrine di tapioca 25g.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 35 minuti

Tempo di cottura: 1 ora

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: CHAKRA VERDE DI GIOVANNI AIELLO



Elaborazione:

Preparare la cialda di fave: impastare la farina di fave con acqua, olio, le olive leccine tritate e sale. Lasciare riposare per 10 minuti, successivamente se tirare il tutto con la macchina per la pasta. Infornare quindi a 180° per 10 min. Lavare e mondare le cicorie campestri e sbollentarle in acqua salata, una volta cotte scolarle e condirle con olio E.V.O.

Per le cipolle: pulire le cipolle, tagliarle a falde, unire vino, acqua, zucchero, la foglia d'alloro, sale e pepe. Versare il tutto nel vaso da cottura chiudere e cuocere in forno a vapore a 90° per 35 minuti.

Ora prendere le orobanche, lavarle e mondarle, marinarle quindi con olio, menta, e aglio, dopo 5 minuti cuocere in acqua con aceto, zucchero e alloro per 10 minuti.

Scaldare il vincotto e tenerlo in caldo in un biberon a bagnomaria.

Preparare l'olio in polvere mescolando e sabbiando l'olio con le malto destrine.

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

Il piatto, come citato nel titolo, è una rivisitazione di un piatto tipico Castellanesse, quale l'impanata che è la base della dieta mediterranea fatta di legumi e carboidrati in sostituzione alla carne e dove i carboidrati venivano rappresentati dal pane locale raffermo. Quindi il riutilizzo è alla base della cucina povera dove gli ingredienti venivano concessi dalla terra. L'impanata inoltre è un ottima alternativa vegana per i turisti.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Panzerottini di farinella ripieni di funghi cardoncelli e finocchietto selvatico su passata di cardi con pomodoro infornato e caciocavallo croccante.

Ingredienti:

PER I PANZEROTTI DI FARINELLA: 125g di farinella, 125g semola rimacinata, 2 uova intere, sale e 15g di olio E.V.O.. PER IL RIPIENO: 200g Funghi cardoncelli, 100g di burrata, finocchietto selvatico q.b., sale e aglio. PER LA PASSATA DI CARDI: 200g di cardi, 50g di patate, fondo vegetale, sale, pepe e cipolla q.b.. PER IL POMODORO INFORNATO: 10pz di pomodorini, olio E.V.O. e sale, caciocavallo podolico 50g

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 35 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PASSATURI MINUTOLO, DI TERRE CARSICHE



Elaborazione:

Per i panzerotti assieme alle farine aggiungere le uova, l'olio e il sale, impastare e lasciar riposare, tagliare i funghi a brunoise, cuocerli in padella con olio e uno spicchio d'aglio, aggiungete il finocchietto e una volta cotti abbattere in positivo, aggiungere infine la burrata sgocciolata.

Stendere la pasta e farcirla con il ripieno. Chiudere come un panzerotto. Infornare i pomodori a 200°C con olio e sale per 10 minuti.

Cuocere i cardi mondati con la patata a cubetti, ricoprire con il brodo e salare.

Una volta cotti i cardi frullare con il frullatore ad immersione.

Passare delle fette sottili di caciocavallo in padella e farlo diventare croccante.

Cuocere i panzerottini in acqua salata per circa 4/5 minuti.

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

In questo piatto ritroviamo i sapori tipici della terra mediterranea come piatto antico dove i profumi sono oggi rari.

Il tutto avvolto da una farina particolare, tipica di Putignano a base di ceci e vari cereali ovvero la Farinella.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Mare di sapori:

Darna di sgombro con fondente di carote di Polignano e carciofo arrosto, Polpo e patate, Gambero in crosta di tarallo con cime di rapa stufate e la sua crema.

Ingredienti:

PER LO SGOMBRO: 1sgombro, bucce di agrumi, prezzemolo e pepe;

PER IL FONDENTE DI CAROTE DI POLIGNANO: carote 100g, fondo vegetale qb, cipolla 5g, olio E.V.O., sale e pepe;

PER IL CARCIOFO ARROSTO: carciofo 1 pz, olio E.V.O., sale e pepe;

PER IL POLPO E PATATE: 1 polpo, patate 100g, olio E.V.O., cipolla rossa 1, sedano 2 coste, pomodorini 10 ca, aglio, alloro, prezzemolo, vino rosso q.b. sale e pepe;

PER IL GAMBERO IN CROSTA DI TARALLI: gamberi 2 pz, taralli 80g, olio evo, sale e pepe;

cime di rapa 200g, olio E.V.O., sale, pepe, aglio, peperoncino, mandorle 20g

Difficoltà: 1□ 2□ 3□ 4■ 5□

Porzioni: 2■ 4□ 10□

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 1 ora

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: CHAKRA ROSATO DI GIOVANNI AIELLO



Elaborazione:

Sfilettare lo sgombro e marinarlo con bucce di agrumi, prezzemolo e pepe per 15 minuti, poi tagliarlo in darme e cuocere in padella per circa 5-7 minuti. Per la crema di carote: mondarle e tagliarle, cuocerle ricoperte dal fondo vegetale, sale e pepe, una volta cotte frullarle.

Tagliare una carota (pelata), con il pelapatate per lungo, conservare le strisce ottenute in acqua e ghiaccio (decorazione). Pulire il carciofo e tagliarlo in 4, immergerlo in acqua e limone e, successivamente, cuocere in padella con olio, sale e pepe. Per il polpo, inserire nel cocchio tutti gli ingredienti tranne le patate che vanno aggiunte a metà cottura, una volta pronto, filtrare il composto, tagliare i tentacoli del polpo, frullare le verdure e ottenere una salsa dal fondo di cottura. Per il gambero, pulirlo, e ungerlo d'olio e passarlo nei taralli tritati, condire con sale e pepe, cuocere a 180° per 10 minuti.

Per le cime di rapa: stufare le sole cime in padella con aglio, olio, sale e pepe, invece con le foglie, ottenere una salsa, sbollentandole e frullandole con olio, peperoncino e mandorle.

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

Il piatto è pensato con 3 tipologie di pesce differenti: il primo è un pesce azzurro, lo sgombro, dalle importanti qualità e proprietà nutritive, il secondo è un piatto della tradizione, polpo e patate, leggermente modificato, il terzo è un gambero dell'Adriatico abbinato a delle territoriali cime di rapa.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Pera CBT al primitivo con spuma di ricotta alla cannella e rosmarino e sbriciolata di mandorle con riduzione di marzaioli e petali di lampascioni.

Ingredienti:

PER LE PERE AL PRIMITIVO: pere 2 pz, primitivo q.b., zucchero 50g, rosmarino, bucce di marzaioli; PER LA SPUMA DI RICOTTA: ricotta vaccina 200g, panna 50g, rosmarino tritato, cannella, 50g zucchero a velo; PER LA SBRICCIOLATA DI MANDORLE: farina 00 40g, farina di mandorle 40g, zucchero 30g, olio E.V.O. 30g; PER I PETALI DI LAMPASCIONI: lampascioni 2pz, zucchero a velo q.b., olio evo; PER LA RIDUZIONE DI MARZAIOLI: marzaioli 6 pz, 30g di zucchero; GUARNIZIONE: Marzaioli essiccati e fiori di rosmarino.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: 1922, CANTINE GIULIANI, PRIMITIVO PASSITO



Elaborazione:

Pelare le pere, tagliarle in sei ed eliminare il torsolo, sistemarle in una bastardella, ricoprire con il Primitivo e aggiungere lo zucchero, bucce di marzaioli e rosmarino.

Osmotizzare tre volte sottovuoto e cuocere a bassa temperatura a 72° per 15-18 minuti in un sacchetto con una parte di vino.

Dal vino rimasto più i succhi di cottura, ottenere una riduzione, versare in un biberon e tenere in caldo a bagnomaria.

Frullare la ricotta con zucchero, cannella e rosmarino, aggiungere quindi la panna montata.

Per la sbriciolata di mandorle: impastare le due farine con lo zucchero e l'olio, abbattere e cuocere a 180° per 10 minuti.

Spremere i marzaioli, aggiungere lo zucchero e ridurre a fuoco dolce, versare anch'esso in un biberon.

Successivamente sfogliare i lampascioni e friggerli, asciugarli e cospargerli di zucchero a velo.

Essiccare gli spicchi di marzaioli a 65° per 24 ore in essiccatore.

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

Abbiamo scelto di utilizzare la cottura a bassa temperatura per non alterare le qualità organolettiche della pera, ma migliorarle.

Il tutto accompagnato da prodotti del territorio e a kilometro 0.

Infine il lampascione, prodotto tradizionale, andrà a completare il piatto conferendogli quel tocco amaro, ma gradevole.

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

