



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**ISS "Einaudi"
Foggia - 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



Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Bufala 2.0

Ingredienti:

Bufaline n°20 da 50g, n°20 gamberi rossi, 1 kg pomodorini ciliegino, 250cl olio, 30g zucchero di canna, timo, finocchietto, 100g basilico, crumble (500g farina, 200g burro, 50g rosmarino, 5 uova, sale fino). 35 g colla di pesce, 500g farina rimacinata, 1L olio e.v.o., n 5 arance, 0,5l acqua frizzante, fiori di rosmarino.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino:



Elaborazione:

Portare la bufala ad una temperatura di circa 26 °C, potendola lavorare creare una sacca ed inserire la tar-tar di gambero rosso condita con buccia di arancia, sale, pepe ed olio e.v.o., richiudendo otterremo una bufala farcita servire a circa 20°C. Accompagnare con un crumble, maionese di gambero ottenuta con le teste, olio, acqua frizzante e sale fino, un gelè di basilico e la testa di gambero croccante, giro d'olio E.V.O. e servire con dei pomodorini canditi.

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

La voglia di ricreare ciò che è semplicemente la nostra amata Terra.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Gnocco di pane e mandorle su alici gnude

Ingredienti:

Pane di Monte Sant'Angelo 800g, n° 3 uova, 4 patate di Margherita di Savoia, 400g di pecorino canestrato, sale fino, 1kg di alici fresche già abbattute, 1kg di cicoriette, 200g di cipollotto sponale, 3 becchi d'aglio, prezzemolo, basilico, 500g di caciocavallo, curcuma, lemon grass

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino:



Elaborazione:

Preparare gli gnocchi con il pane di Monte Sant'Angelo e le patate bollite e schiacciate per dare la forma tipica. Creare la salsa tostando l'aglio, acqua di cottura e sciogliere un po' di caciocavallo, basilico e curcuma. Sbollentare e raffreddare le cicoriette, frullarle filtrarle e metterle in un sifone. Pulire le alici e condirle con olio, buccia di limone pepe e prezzemolo. Disporre le alici sul piatto, deporre gli gnocchetti sopra la spuma di cicoriette e una grattatina ultima di lemon grass e cacio.

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

Rivisitare la merenda di un tempo, pane e alice.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Perle di pecorino in ciambotto

Ingredienti:

1kg e 500g di pecorino stagionato, n 3 albumi, 1l di olio EVO, 1 kg di triglie, 2kg di cefali, 2kg di sgombri, 1kg di cozze, 500g di pomodorino ciliegino, alloro, basilico, aglio, prezzemolo, peperoncino, limoni, timo, salvia, sedano, carote, cipolla, aglio, 600 g di pomodori pelati.

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



Elaborazione:

Con il pecorino e gli albumi creare un impasto e formare delle sfere. Sfilettare i pesci deliscandoli e spellandoli, tagliarli a pezzetti e cuocerli in un fondo di brunnoise, aglio basilico, alloro prezzemolo, timo e ciliegino, facendo stracuocere il tutto. Con le lisce prepariamo il tipico sughetto di ciambotto, dopo cotto lo frulliamo e filtriamo il tutto. Friggere le sfere di pecorino e farcirle con la polpa del pesce stracotto, servirle in un piatto fondo con il sughettino di ciambotto e un po' di cozze scoppiate, un po' di crudità dei vari pesci condita con limone, olio e timo fresco.

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

Volevamo servire il ciambotto a tuttofondò.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Cartellata con ripieno liquido

Ingredienti:

Cartellata con ripieno liquido 1kg farina 00, 100g di zucchero, cannella, vino frizzante circa 33cL, n° 7 carciofi, 100g di zucchero, n° 3 arance, 35g colla di pesce, 200g di mandorle, 300g di vin cotto, sale maldon, vaniglia, 500g di burrata, 200g di zucchero a velo, 1L di panna fresca, 30 g di zafferano, 40g di colla di pesce, 2 L olio E.V.O., 1 bacca di vaniglia.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 10 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino:



Elaborazione:

Preparare l'impasto classico delle cartellate e preparare la farcia liquida di carciofi con zucchero, vaniglia arancia e colla di pesce creando un raviolo pizzicato, preparare la classica panna cotta allo zafferano e farla tirare in frigorifero. Con la burrata frullarla on zucchero a velo e olio. Tostare le mandorle con zucchero ed acqua. Comporre il piatto con la salsa di burrata, la panna cotta allo zafferano, gocce di vin cotto e in ultimo i ravioli fritti, decorare con mandorle tostate e carciofi essiccati.

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

Semplicemente il nostro essere complicati.

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

