



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**ISS "Virgilio"
Mussomeli (CL) - SICILIA**

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



“Cucina non è mangiare, è molto,
molto di più.

Cucina è poesia. Heinz Beck, chef

Cassenti Maria Concetta
Lodato Erik
Orlando Sara

Nel corso degli anni, è divenuto sempre più evidente un fondamentale cambiamento nello stile di vita degli italiani e non solo. Il lavoro lontano da casa ha influito profondamente sugli stili alimentari, oggi contraddistinti da un numero sempre crescente di spuntini fuori pasto e da un pranzo consumato fuori casa. Questo fenomeno è stato accompagnato dall'inarrestabile diffusione di alimenti trasformati di produzione industriale; una globalizzazione della cucina che ha portato con sé anche una standardizzazione del gusto.

Negli ultimi anni è cresciuta, da parte del consumatore, l'attenzione alla qualità, alla sicurezza e all'impatto eco-sociale degli alimenti acquistati.

Oggi la gastronomia è un movimento globale d'innovazione culinaria, di cultura e di business.

La gastronomia è forse la più radicata delle tradizioni popolari italiane: ogni area, infatti, conserva ricette che hanno resistito al tempo e ai rischi di un'omologazione culturale, sempre più diffusa in una società ormai globalizzata.

Il ruolo del cuoco oggi necessita di garantire nei propri menù, sia un'alimentazione equilibrata, sia una cucina che tenta di conciliare l'innovazione con la tradizione, così da ottenere preparazioni raffinate, ma nello stesso tempo, che valorizzino i prodotti tipici del territorio italiano.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Purpetta di pani cu a cipuddata

Ingredienti:

PER LE POLPETTE: 150 g di pecorino siciliano D.O.P., 500 g di pane raffermo, 8 uova, sambriglia (mentuccia nostrana), sale, pepe e olio E.V.O. q.b. ;
cipolla in agrodolce: 3 cipolle di Giarratana, 70 g di zucchero, 100 ml di aceto.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 15-20 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: SYRAH



Elaborazione:

In un tegame porre il pecorino, il trito di pane, le uova leggermente sbattute, la menta tritata e condire di sale e pepe; quindi, impastare con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Portare l'olio a temperatura di circa 180° C e modellare ciascuna polpetta sul palmo della mano, fare cuocere per pochi minuti nell'olio. Nel frattempo, in un'altra padella si prepara la cipolla in agrodolce. Unire le polpette alla cipollata.

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

Le polpette sono una golosa ricetta per riciclare il pane raffermo. Un modo diverso per preparare delle saporite polpette, che siano croccanti fuori e morbide dentro, anche senza la presenza di carne o verdure. Una ricetta povera di origine contadina, che ci ricorda le antiche ricette della nonna e le tipiche preparazioni della cucina di una volta in cui non si buttava via nulla e ci si ingegnava nel riciclo e nel proporre nuove ed insolite pietanze. Un piatto genuino e nutriente realizzato con pochi ingredienti, il tutto condito con la semplicità delle cipolle in agrodolce. Eppure, si sa che in fondo i piatti che non passano mai di moda sono quelli realizzati con le materie prime più umili. La cipolla di Giarratana (Rg), presidio Slow Food, è definita la "Regina bianca degli Iblei", per il suo gusto dolce e mai pungente.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Tagliarini con le lenticchie di Villalba

Ingredienti:

PER I TAGLIARINI: 400g di farina di semola, olio E.V.O., acqua e sale q.b.

PER LE LENTICCHIE: 500g di lenticchie di Villalba, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, sale e pepe q.b.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 2 ore

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: SYRAH



Elaborazione:

Fare la mirepoix e poi far cuocere insieme alle lenticchie in una casseruola a fuoco basso, aggiungere acqua e condire di sale e pepe. Lasciare cuocere e nel frattempo preparare la pasta fresca. Dopo aver preparato l'impasto tagliare finemente. Quando le lenticchie sono quasi cotte, aggiungere la tagliarina e completare la pietanza.

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

La lenticchia di Villalba (comune nella provincia di Caltanissetta) è riconosciuta prodotto agroalimentare tradizionale dal Mipaaff, il Presidio Slow Food è stata la prima importante tappa nel percorso di valorizzazione di tale legume, mentre di recente è stata avviata ufficialmente la procedura per il riconoscimento comunitario D.O.P.. Negli anni Novanta grazie all'interessamento del C.N.R. di Bari sono emerse le sue caratteristiche notevoli: dalle sue analisi è emerso che la lenticchia di Villalba si caratterizza per un elevato contenuto di ferro e proteine. Nel comune di Villalba, la coltivazione della lenticchia e del pomodoro, in rotazione con il grano duro, costituisce il fulcro dell'economia locale. Grazie alla produzione di grano duro, viene preparata la tagliarina, il cui nome deriva dal taglio sottile ricavato a mano libera.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Brusciuluni

Ingredienti:

Carne di vitello larga(pancia) 700 g. , 3 uova, 50g di pecorino grattugiato, 200g di formaggio primo sale, 5 cipollette, 150g di concentrato di pomodoro "Siccagno", sale e pepe e olio E.V.O. q.b.

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: SYRAH



Elaborazione:

Preparare le uova sode e tagliare la carne a fette; in seguito, mettere in ogni fetta di carne: l'uovo, il pecorino grattugiato, il formaggio primo sale a listelli e la cipollotta sbollentata. Arrotolare la carne e chiuderla con lo spago (filo da cucire). Rosolare gli involtini in padella, e completare la cottura in umido.

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

"U brusciuluni" è uno dei capisaldi della cucina siciliana. Si tratta di un involtino di carne ripiena, pietanza tipica delle feste più solenni, introdotta in Sicilia dalla Spagna nel quattrocento durante il periodo del dominio aragonese. "U brusciuluni" fa parte della cucina tradizionale palermitana anche se poi si è diffusa in tutta la Sicilia.

Il pomodoro siccagno della valle del "Bilici", in italiano Belici, è un presidio Slow Food. Gli agricoltori di Villalba e dei comuni limitrofi utilizzano la tecnica di coltivazione senza l'uso d'irrigazione da cui la denominazione "Siccagno". In passato ogni famiglia aveva i propri semi e li custodiva gelosamente, e spesso li chiamava con il nome del capo famiglia.

Il siccagno è interessante anche sotto il profilo organolettico e nutrizionale.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Cassateddi

Ingredienti:

PER L'IMPASTO: 250 g di farina 00, 250 g di semola, 160 g di strutto,

160 g di zucchero, 1 uovo, 6 g di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, acqua q.b.

PER LA FARCITURA: 160 g di mandorle pelate, 50 g di pistacchio, 100 g di zucchero, 45 ml di Marshino, 20 g di confetture di mele cotogne, 70 g di zuccata bianca, 1 limone.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 20 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: MALVASIA



Elaborazione:

Procedimento per l'impasto: amalgamare farina, strutto, vanillina, lievito e zucchero fino a quando lo strutto è assorbito dalla farina, poi aggiungere uovo e acqua. Non appena l'impasto è omogeneo, si lascia riposare in frigo per 30 minuti.

Procedimento per il ripieno: tostare le mandorle, poi farle raffreddare e tritare sia queste, sia il pistacchio, che la zuccata. In un pentolino mettere acqua, maraschino e zucchero. Fare sciogliere lo zucchero a fuoco basso, aggiungere mandole, pistacchio, scorza di limone e la zuccata, amalgamare tutto in maniera uniforme; aggiungere un cucchiaino di confettura di mele cotogne e continuare ad amalgamare, infine, fare riposare il composto.

Fare delle palline con l'impasto, in precedenza preparato, e occorre spianarle su una base che non sia d'acciaio, mettere il ripieno al centro di ogni pallina e ricoprirla con un'altra. Con una formina realizzare la forma desiderata per poi schiacciare le estremità. Mettere in forno a 180°C per 15 minuti. Trascorsi i 15 minuti si fanno raffreddare, e nel frattempo in una terrina sbattere l'uovo e tritare i pistacchi in maniera grossolana; spennellare le cassatelle con l'uovo e aggiungere il pistacchio e, infine, si rimettono in forno per 2 minuti. Lasciare raffreddare prima di servirle.

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

Le cassatelle, (cassateddi in dialetto) o ravioli dolci, sono dolci tipici della gastronomia siciliana, in particolare della provincia di Trapani, e sono preparati soprattutto in occasione delle festività pasquali e carnevale. Conosciuti già nel 1700, oggi sono presenti nella lista del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, che li identifica come PAT (prodotto agroalimentare tradizionale). Una curiosità riguarda il paese di Castelvetrano, dove è usanza il giorno del fidanzamento che la fidanzata porti in dono questi ravioli alla suocera, forse per rendere meno amaro il distacco dal figlio.

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

