



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSEOASC "Elli Pieroni"
Barga (LU) - TOSCANA**

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



La figura del cuoco nel collettivo, dalla fine del 18esimo secolo, ovvero dall'apertura di uno dei primi ristoranti ufficiali in Francia, ad oggi, è decisamente cambiata.

Una volta il cuoco era una figura importante in cucina, però si limitava al suo piccolo.

Oggi, che la cucina è diventata un vero e proprio business la figura del cuoco viene esaltata all'ennesima potenza ricevendo i meriti che si spetta.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Sushi della Valle del Serchio con Trota marinato alle erbe aromatiche

Ingredienti:

Farro 150g, bieta 300g, olio E.V.O. 200g, trota della valle del Serchio 5 da 300g
sale 50g, salvia 50g, pepe nero 20g, maggiorana 20g, fecola di patate 30g
lime 2, arancia 2, pepe rosa in grani 30g, spicchio d'aglio 2, prezzemolo 50g

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 1 ora

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: VASSARIO 2015 TOSCANA I.G.T. TENUTA DEL BUON AMICO



Elaborazione:

Mettere a cuocere il farro con un pò d'acqua, fare lo stesso con la bieta. Nel mentre che il farro e la bieta stanno cuocendo, sfilettare la trota, tagliarla a fette sottili e preparare la marinatura. Finita la cottura della bieta la mettiamo in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore. Finita la cottura del farro aggiungere la fecola di patate diluita in acqua per farlo legare. Prendere la pellicola, stenderla sul banco, adagiare la bieta, stenderci il farro sopra e al centro posizionare il filetto di trota marinata per poi creare un involtino. Finita la preparazione, mettere il tutto nell'abbattitore per circa un'ora e successivamente spostarlo nel frigo.

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

Fin dall'antichità la trota ha rappresentato un alimento molto consueto sia per l'abbondanza di acque fresche e limpide del Serchio e dei suoi affluenti, sia per il valore nutritivo che possiede. Nella valle esistono due tipi di trote la Fario che vive in acque più fredde e ossigenate e la Iride dagli splendidi colori brillanti che vive in acque più calde e correnti meno violente. Entrambe sono molto pregiate e forniscono un ottimo alimento, oltre a rappresentare un'importante risorsa per il territorio. Recentemente la Comunità Europea ha riconosciuto la Valle del Serchio come area indenne dalle malattie che possono colpire la trota, ricevendo un attestato di qualità, importante per il nostro territorio. Un altro alimento componente della nostra ricetta è il Farro della Garfagnana un prodotto I.G.P. la lavorazione del farro avviene ancora prevalentemente in modo artigianale.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Cardinale di castagna con ripieno di ricotta di pecora bianca e erbe di campo con salsa al timo.

Ingredienti:

PER L'IMPASTO:

farina bianca 0 175g
farina di castagna 75g
uova 2
olio E.V.O. 25ml
sale 20g

PER IL RIPIENO:

ricotta di pecora bianca 200g
erbe di campo 150g
sale 20g
pepe nero 10g
pecorino grattugiato 50g
1 rosso d'uovo

PER LA SALSA:

timo 200g
brodo vegetale 1l
farina 100g
sale 30g

Difficoltà: 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

Porzioni: 2□ 4□ 10■

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: Pasta: 8 minuti; salsa al timo: 30 minuti; brodo vegetale: 2 ore

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: VASSARIO 2015 TOSCANA I.G.T. TENUTA DEL BUON AMICO



Elaborazione:

Preparare l'impasto del cardinale con farina di tipo 0 miscelata alla farina di castagne. Aggiungere il sale, l'olio e 2 uova. Impastare il tutto. Coprire l'impasto ottenuto con la pellicola e lasciare riposare per 20 min. Nel frattempo preparare il ripieno, mettere la ricotta, le erbe di campo, il pecorino, il rosso d'uovo, sale e pepe in un contenitore e frullare, mettere il composto in una sac à poche. Per la salsa al timo, preparare il brodo vegetale. Mettere in infusione il timo nel brodo vegetale per circa 20 min. successivamente filtrarlo e legarlo con un roux bianco. Poi aggiungere della polvere di timo e terminare la cottura a bagnomaria per circa 20 min. Prendere l'impasto e spianarlo lasciandolo riposare 2 minuti. Con un coppapasta tagliarlo e metterci il ripieno al centro. Inumidire i bordi con acqua e chiuderli a cardinale.

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

La farina di castagnai in gergo dialettale detta farina di "Neccio", ha rappresentato nei secoli uno degli alimenti più consumati dalle popolazioni rurali della regione. Questa farina è caratterizzata da colore bruno e un odore forte di castagna, questa farina viene ottenuta dalla raccolta delle castagne, seccate e macinate a pietra secondo le vecchie tradizioni. Il secondo alimento utilizzato è la ricotta di pecora Garfagnina questo animale viene apprezzato dai pastori per la sua rusticità e robustezza. E' una razza allevata al pascolo di duplice attitudine, adatta sia per la carne, che per la produzione di latte. Come ultimo ingrediente abbiamo lo spinacio selvatico o meglio conosciuto come il "BUONENRICO" si tratta di una pianta erbacea perenne fin dall'antichità molto apprezzata per il suo valore nutritivo, viene raccolto lessato e consumata in vari modi.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Trancio nobile di cinta senese con salsa di palistorti rosso

Ingredienti:

filetto di cinta senese 3 n° da 300g, fecola di patate 50g; erbe aromatiche; rosmarino salvia 50g, spinaci freschi 1 kg; olio E.V.O. 200mL, uva passa 50g ; sale 50g, pinoli q.b., 50g aglio 20g; scalogno 50g; noce di burro 50g; vino rosso 3l

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 3 ore

Tempo di cottura: 2 ore per la carne cotta a bassa temperatura, 3 ore riduzione del vino

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PALISTORTI TENUTA DI VOLGIANO ROSSO



Elaborazione:

Pulire il filetto dal grasso e aromatizzarlo. Metterlo sottovuoto e poi farlo cuocere a bassa temperatura per 2h circa a 56°C. Nel frattempo preparare la riduzione di vino rosso. Mettere una noce di burro in una casseruola e farci rosolare lo scalogno tritato. Aggiungere il vino rosso e lasciarlo ridurre di 2/3. Aggiungere 1/3 di fondo bruno e ridurre a sua volta di un altro terzo. A questo punto aggiustate l'acidità con lo zucchero e legate il tutto con la fecola di patate. Prendere il filetto e toglierlo dal sacchetto sottovuoto, rosolarlo in una padella con olio a fiamma alta. A questo punto tagliare il filetto a fette e adagiarlo su la riduzione di vino rosso. Infine, saltare gli spinaci in padella con uvetta e pinoli. Aggiungerli nel piatto.

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

Questa razza dal mantello scuro si distingue dagli altri suini per una caratteristica fascia bianca che allaccia e "cinge": il garrese, il torace, le spalle e le zampe anteriori e da cui deriva il nome. La Cinta Senese è la capostipite di tutti i maiali della toscana. Già allevata dagli Etruschi, fu al seguito dei Romani nelle loro migrazioni e di grande aiuto ai contadini del Medioevo. La Cinta senese ancora oggi deve essere allevata allo stato brado o semi brado in ampie aree recintate, dove i boschi si alternano a qualche radura. L'allevamento al pascolo, con la particolare alimentazione che ne deriva (a base di ghiande sia quelle dolci di quercia, che quelle amare di leccio, ma anche tuberi, radici e materiale organico del manto erboso), dà alle sue carni sapore e caratteristiche uniche.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Mousse al cioccolato bianco, lime e gelées di ribes

Ingredienti:

PER IL PAN DI SPAGNA: uova 4, zucchero 135 g, farina 00 100g, fecola di patate 35 g; PER LA MOUSSE: cioccolato bianco 250 g, tuorli 50 g, panna montata 250g, scorza di 4 lime, gelatina 5 g; ER LA GLASSA: colla di pesce 15 g, acqua 140 g, zucchero semolato 235 g, sciroppo di glucosio 220 g, latte condensato 155 g, cioccolato bianco 240g;

PER LE GELEES: ribes frullato 1250 g, zucchero 250 g, colla di pesce 25 g.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti pan di spagna

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: SORACCO MOSCATO D'ASTI



Elaborazione:

Per il pan di spagna: montare le uova con lo zucchero, prima a bassa poi ad alta velocità per alcuni minuti. Aggiungere gradualmente a pioggia farina e fecola setacciate insieme, mescolando con un movimento delicato dal basso verso l'alto e dal centro verso l'esterno. Stendere il composto su una placca foderata con carta da forno a uno spessore di circa 1cm e cuocere in forno già caldo a 200°C per circa 9m. Per la glassa: mettete in ammollo la colla di pesce in acqua. Poi sciogliere il cioccolato bianco a 45°C. Porre l'acqua, zucchero e glucosio in una casseruola fino ad arrivare a 103°C. Successivamente, togliere dal fuoco, unire il latte condensato e la gelatina idratata, facendo attenzione che sia perfettamente sciolta. Infine, versare il cioccolato fuso emulsionando il tutto con un mixer ad immersione.

Per la mousse: mettere a bagno la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti. Intanto, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, poi unire la gelatina precedentemente sciolta e aggiungerla mescolando. Montare la panna e aggiungere delicatamente i tuorli con la scorza di lime grattugiata, poi incorporare il cioccolato bianco.

Per la gelées: frullare i ribes e passarli in un colino per togliere i semi. Mettere lo zucchero insieme al succo di ribes in un pentolino e fare sciogliere lo zucchero. Una volta sciolto aggiungere la colla di pesce precedentemente messa in ammollo in acqua. Quando la colla di pesce sarà sciolta togliere il tutto dal fuoco mettere il composto in uno stampino e metterlo in abbattitore finché non si sarà solidificato. Riempire gli stampi con la crema, aiutandosi con un cucchiaino e inserendo la gelées di ribes all'interno. Coprire con un disco di pan di spagna e porre in abbattitore per circa 2 ore. Quando la crema sarà rappresa, sfilate la mousse dagli stampi, coprirla con la glassa a specchio e rimettere in frigo. Una volta che la glassa si sarà leggermente solidificata togliere dal frigo e adagiare la mousse su un disco di gelées.

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

Abbiamo deciso di Realizzare questo dessert anche in base al menù che lo precede. Un incontro di sapori e profumi: il dolce del cioccolato bianco e l'aspro del ribes rosso insieme all'agrumato del lime. La forma semi sferica, la superficie lucida creata da una glassa a specchio, che ricopre la mousse e un cuore di rubino brillante.

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

