



# MEDITERRANEO *Food Festival*

**PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO**

**ISI "G. Marconi"  
Viareggio (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](http://www.terreesole.it)

**#terreesole**

**#fieragate**

**#mediterraneofoodfestival**

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

## Manifesto del Cuoco

Il cuoco è il mediatore fra la natura e l'uomo. Il cuoco si limita a riunire e a congiungere nel piatto tutto ciò che già esiste suscitando emozioni che coinvolgono chi mangia sul piano del gusto, dell'odorato e della vista. Recuperare i piatti legati alla tradizione diventa allora una scommessa per chi interpreta il territorio. Piatti che si basano per esempio alla cucina povera di un tempo come ad esempio la polenta, rivista ed elaborata nel nostro secondo piatto. Ecco allora la ragione della moderna esigenza di proporre piatti così detti tradizionali, laddove povertà non è miseria, ma una raffinata operazione che mira a togliere dal piatto le sovrapposizioni di gusto.

Valorizzare il nostro territorio a farlo conoscere a tante persone attraverso la cucina e l'emblema fondamentale del nostro menù, piatti tradizionali legati al territorio della Versilia con una storia ben precisa, ma rivisitati a modo nostro.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: ANTIPASTO

Sformatino di cavolo Frascone e patate su crema di scoppolato di Pedona

### Ingredienti:

Cavolo frascone 300g, patate 300g, uova n°2, parmigiano grattugiato 250g, pan grattato q.b., sale e pepe q.b., olio e.v.o. q.b., scoppolato di Pedona 200g, latte 150mL, pomodori ramato n°1, lardo colonnata n°10 fette, patate viola 500g.

**Difficoltà:** 1  2  3  4  5

**Porzioni:** 2  6  10

**Tempo di preparazione:** 40 minuti

**Tempo di cottura:** 15 minuti

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

Vino: FALANGHINA



### **Elaborazione:**

Iniziare la preparazione dello sformato pelando le patate, lavarle bene sotto acqua corrente e tagliarle a pezzetti. Cuocere le patate in abbondante acqua salata e in un'altra pentola sbollentare il cavolo precedentemente pulito sempre con abbondante acqua. Una volta cotti i due ingredienti scolarli e schiacciarli fino ad ottenere una purea grossolana. Aggiungere le uova, il parmigiano ed il pepe. Mescolare il tutto amalgamando bene gli ingredienti e aggiustare di sale. Ungere gli stampini monoporzione con l'olio e spolverizzare con pan grattato, versare la purea e livellare bene. Ricoprire la superficie con del pan grattato e parmigiano, irrorare con l'olio e.v.o. e lasciar gratinare in forno a 200°C per circa 30 minuti. Per le patate pelarle e lessarle successivamente frullarle con un po' di liquido fino ad ottenere una crema liscia e densa.

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

Il Cavolo Frascone: è una particolare verdura invernale, non molto diffusa e tipica di alcune zone della Toscana, come ad esempio la Versilia. Il nome deriva dal particolare colore verde scuro con riflessi blu sulle sue foglie. La pianta che può raggiungere il metro di altezza si presenta di colore verde intenso; le sue foglie, di forma allungata hanno una superficie particolarmente frastagliata e coperta di grosse bolle mentre la costa risulta di colore più chiaro. Il sapore ed il colore risultano decisamente intensi.

Il cavolo frascone ha radici salde in Versilia: è infatti il particolare ambiente in cui viene coltivato il primo responsabile del suo sapore e ciò che lo rende un prodotto unico.

Anche la sua storia, lunga più di 150 anni, parla Versiliese: la coltivazione di questo cavolo è legata alla cucina povera dei contadini che lo usavano come ingrediente della celebre ribollita.

L'Olio Quercetano: la coltura dell'olio in Versilia e in particolare nella pianura Quercetana, ha avuto storicamente un'importanza primaria nell'economia locale e di conseguenza ha caratterizzato la struttura del paesaggio.

Il sapore dell'olio di oliva di Querceta è fruttato, leggero al palato e di aroma deciso. Il colore è verde-giallo intenso e molto brillante. Le olive raccolte manualmente, vengono trasportate al frantoio. Dopo l'estrazione, che ha luogo in frantoi a ciclo tradizionale o continuo, l'olio viene conservato in recipienti di acciaio o di marmo e quindi imbottigliato. Il suo sapore pizzicante e pungente di quest'olio è molto adatto al consumo a crudo o per accompagnare svariati cibi.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Tordelli versiliesi al ragù

### Ingredienti:

Per la pasta all'uovo: farina "00" 300g, semola 100g, uova n°2, sale q.b., olio e.v.o. q.b.; Per il ripieno: manzo polpa 100g, maiale polpa 100g, mortadella 50g, uova n°3, parmigiano grattugiato 50g, pecorino grattugiato 100g, aglio spicchio n°1, prezzemolo q.b., pane raffermo toscano n°2 fette, bietole sbollentate 100g, sale e pepe q.b., brodo vegetale 500mL, spezie (noce moscata, cannella) q.b.; Per il ragù: carne bovina macinata 300g, carne suino macinata 200g, passata di pomodoro 300g, sedano 50g, carota 50g, cipolla 50g, vino bianco 250mL, olio e.v.o. 50mL, sale e pepe q.b..

**Difficoltà:** 1□ 2□ 3□ 4□ 5■

**Porzioni:** 2□ 6■ 10□

**Tempo di preparazione:** 1 ora e 30 minuti

**Tempo di cottura:** 2 ore

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

Vino: CHIANTI CLASSICO



### **Elaborazione:**

Per la preparazione della pasta bisogna formare una fontana con la farina, versare all'interno della fontana le uova, sale e olio. Mescolare bene sino ad amalgamare bene gli ingredienti. Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare per almeno 20 minuti in un posto fresco.

Per la preparazione del ripieno versare in una padella un po' d'olio, sale e spezie (prezzemolo e pepolino). Unire il macinato di manzo e le fette di pane messe precedentemente in ammollo, e far cuocere lentamente.

Prima di togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio grattugiato. Unire la bietola lessata ben tritata e strizzata, le uova e la noce moscata, la mortadella e l'aglio ben tritato ed amalgamare il tutto.

Per il ragù stufare sedano, carote e cipolla in poco olio all'interno di una padella, unire le due carni macinate, lasciare rosolare finché il ragù non risulterà asciutto. Bagnare con il vino e farlo evaporare a fuoco alto. Frullare la passata di pomodoro ed unirlo al composto assieme alla foglio di alloro divisa in due. Lasciare cuocere per almeno 2 ore a fuoco basso, unendo il brodo vegetale precedentemente preparato. Quando il composto tenderà ad asciugarsi troppo. Aggiustare di sale e pepe se è necessario.

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

Il piatto più significativo della Versilia è senz'altro i Tordelli, proprio con quella "D" panciuta che si contrappone alla più snella "T" di tortelli, sottolineando la ricchezza e la golosità di questa pietanza. I tordelli sono dei ravioli di formato grande, solitamente a mezzaluna, con un abbondante ripieno speziato di carne e bieta, avvolti da una pasta fresca non troppo sottile. Si servono rigorosamente con il ragù, il condimento perfetto per questo piatto schietto e verace.

Come tutte le ricette tradizionali e casalinghe ne esistono decine e decine di varianti ed il vero segreto è profumare il ripieno con noce moscata, pepe e con una erba locale, il pepolino, cioè il timo serpillio, che non è facile da trovare e che possiamo sostituire con il timo comune, ottenendo un sapore diverso ma buono ugualmente. Per la pasta possiamo utilizzare un impasto di semola ed acqua, che rimane più delicata e ben si sposa con il ricco ripieno.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Lombatina scalzata di cinghiale con miele seravezzino e polenta formenton ottofile

### Ingredienti:

Cinghiale 780g, miele seravezzino 60g, olio q.b., sale e pepe q.b.;

Per la polenta: farina di mais 150g, acqua 1L, sale q.b.

**Difficoltà:** 1  2  3  4  5

**Porzioni:** 2  6  10

**Tempo di preparazione:** 45 minuti

**Tempo di cottura:** 40 minuti

### Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: MONTEPULCIANO RISERVA





### **Elaborazione:**

Prendere la lombata di cinghiale e con il coltello da disosso scalzare la carne dalle costole e dividerla in sei porzioni. Salare e pepare e scottarli in padella in modo da formare una costa dorata. Successivamente laccarli con il miele seravezzino e cuocerlo in forno a 100/150°C per una mezz'ora. Nel frattempo, preparare la polenta mettendo a scaldare il latte con l'acqua e una volta raggiunta l'ebollizione versare all'interno la farina di mais e lasciar cuocere per 15 minuti. Nel frattempo, preparare una sàc a poche con la bocchetta riccia grande per lavorare la polenta. Successivamente porzionare nei piatti decorare e servire.

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

Il miele di Castagno: tipicamente Versiliese, è una delle specialità che puoi trovare solo al di sopra dei 400 metri di altezza, sulle montagne appenniniche Toscane, dove il castagno ha sempre caratterizzato i boschi con i suoi fusti ed i suoi frutti. Il miele di castagno per antonomasia, ottimo negli infusi, ad accompagnare la cannella oppure i formaggi, ideale per il mal di gola ed il raffreddore grazie ai suoi benefici anche in campo medico. È molto amato dai paesani della Versilia per le sue caratteristiche benevoli. La farina di Mais: ottenuta dalla macinazione dei semi di Zea mais, è ricca di carotenoidi ed ha una azione antiossidante. È adatta per i celiaci e per la preparazione di polente e come addensante. La farina di mais si ottiene dalla macinatura fine del mais, dove si ottengono farine a diversa granulometria. La farina di mais è un prodotto nutriente ma non completo, si presenta di colore giallo intenso ed ha caratteristiche pregiate.

# Presentazione Piatto in Concorso

## Denominazione piatto: DESSERT

Tortino di castagne della Garfagnana, cioccolato fondente, geleè di lamponi e salsa alla vaniglia

### Ingredienti:

Per il tortino: burro 200g, zucchero 150g, cioccolato fondente 200g, uova 250g, cacao q.b., farina "00" 30g, farina di castagne 130g;

Per il fondente: Lamponi freschi 250g, zucchero semolato 25g, gelatina in fogli n°1, acqua 33mL;

Per la salsa alla vaniglia: panna fresca per dolci 250g, latte 75mL, zucchero 75g, tuorli n°4, vaniglia n°1 baccello.

**Difficoltà:** 1□ 2□ 3■ 4□ 5□

**Porzioni:** 2□ 6■ 10□

**Tempo di preparazione:** 50 minuti

**Tempo di cottura:** 8 minuti

### Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: RICIOTTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G



### **Elaborazione:**

Per la preparazione del tortino alle castagne, come primo procedimento bisogna preparare il ripieno fondente ai lamponi. In un bicchiere graduato frullare i lamponi e successivamente in una pentola aggiungere lo zucchero, l'acqua e la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Riscaldare e versare nello stampo di silicone e raffreddare in abbattitore.

Per la massa del tortino al cioccolato bisogna sciogliere a bagnomaria la cioccolata col burro. A parte montare in una bastardella lo zucchero con le uova, unire le farine ed il cacao. Raffreddare il cioccolato e unirlo al composto. Versare negli stampini precedentemente imburrati ed infarinati col cacao, posizionare al centro il cuore ai lamponi ed infornare a 180°C per 8 minuti in forno preriscaldato.

Per la preparazione della salsa alla vaniglia bisogna riscaldare panna e latte. A parte montare lo zucchero con le uova e la vaniglia, versare il latte e la panna tiepida e cuocere a bagnomaria per 20 minuti. Servire il tortino appena sfornato con una salsa alla vaniglia e lamponi freschi.

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

La farina di Castagne: viene ottenuta attraverso l'essiccazione e la successiva macinatura delle castagne. Si presenta molto fine di color nocciola chiaro e dal sapore dolce, infatti è chiamata anche farina dolce. Si produce soprattutto nelle zone di montagna come nella Versilia alta, al di sotto dei 900 metri dove cresce la pianta del castagno domestico. Attraverso la farina di castagne si possono ricavare svariati prodotti tra cui pasta, pane, biscotti e dessert. Sull'appennino Toscano in passato la farina di castagne era così importante da essere la principale fonte di sostentamento, nel periodo della così detta "Civiltà del castagno". Una volta raccolte le castagne vengono essiccate pulite e tostate. Infine, macinate e pronte per essere vendute come farina. Da questa si producono anche i Necci, il Castagnaccio e i Manifregoli e tutti i dessert tipici della Versilia.

## 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

