



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

**IPSEOASC "Assisi"
Assisi (PG) - UMBRIA**

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

CUOCO 2.0: CUORE NEL PASSATO MANI NEL FUTURO

Il ruolo del cuoco

Cuoco o cuoca? La nostra presentazione vuole sottolineare il punto di vista femminile di questa difficilissima, meravigliosa, stimolante professione.

Per molto tempo la nostra professione all'interno delle cucine è stata irrilevante, in quanto "relegate" tra le mura domestiche. Oggi la donna si è imposta nelle cucine stellate rompono il ghiaccio, considerando come valore aggiunto la tradizione casalinga.

Solo chi è abituato a cucinare per nutrire può esprimersi al meglio attraverso il cibo ed è questa la sensibilità che noi desideriamo condividere con il nostro lavoro.

Lavoro duro, creativo ma che ci permetterà di volare.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Sformatino di Fava Cottòra dell'Amerino con salsa allo Zafferano di Cascia, cuore di Pecorino di Norcia

Ingredienti:

Fava Cottòra dell'Amerino 500g, Zafferano di Cascia q.b., panna 250 mL, olio E.V.O. di Trevi 40g, uova n°4, farina 80g, noce moscata q.b., brodo vegetale (sedano, carota, cipolla) 1L, sale e pepe q.b., pecorino di Norcia I.G.P. q.b., burro 50g, parmigiano 50g.

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: GRECHETTO DEI COLLI MARTANI



Elaborazione:

Mettere in ammollo la Fava Cottòra dell'Amerino per almeno 12 ore,

cuocerla e ridurla in purea. Preparare il roux bianco con burro e farina.

Una volta pronto il roux, aggiungere la Fava Cottòra ridotta precedentemente in purea.

Aggiungere il parmigiano, le uova, la panna e la noce moscata al composto. Salare e pepare.

Mettere il composto in stampini precedentemente imburattati al centro aggiungere il cuore di pecorino ricoprire con il composto dello sformatino e infornare a bagno maria a 180°C per 40 minuti.

Procedimento per la salsa: mondare e tagliare le verdure e preparare il brodo. Mettere in infusione lo zafferano con poco brodo tiepido. In una casseruola preparare il roux a base di

olio e.v.o., aggiungere il brodo fino ad avere una consistenza morbida. Aggiungere infine lo

Zafferano alla salsa. Procedimento per le cialde: Grattugiare il Pecorino di Norcia I.G.P..

Stendere un foglio di carta forno su una piccola placca da forno e con l'aiuto di un

coppapasta dare la desiderata. Infornare le cialde a 220°C per pochi minuti.

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

Fava Cottòra dell'Amerino: si tratta di un legume che viene coltivato nelle zone di Frattuccia nel comune di Guardea (Terni) e Collicello nel comune di Amelia.

Assume tale denominazione per la sua caratteristica di cuocere bene e velocemente e viene chiamata "mezza fava" per le sue piccole dimensioni.

La semina avviene nel mese di novembre su terreni argillosi privi di calcare attivo, che consente di cuocere le fave senza doverle decorticare. Questo legume fa parte inoltre dei prodotti Slow Food della regione Umbria. L'obiettivo del Presidio Slow Food è recuperare ed identificare questo prodotto, abbandonato.

Zafferano di Cascia: deriva dall'arabo "Zaffarano" che vuol dire splendore del sole, era molto diffuso tra i popoli antichi. Questa spezia veniva utilizzata per colorare i tessuti, preparare profumi ed unguenti. La produzione di zafferano in Umbria è testimoniata a partire dal XIII secolo. Castel della Pieve (oggi Città della Pieve) era considerata la zona di produzione maggiormente rilevante.

Olio Extravergine d'Oliva di Trevi: deve essere ottenuto tramite estrazione con soli metodi meccanici a freddo. L'acidità di un olio extravergine non deve mai superare lo 0,8%.

Pecorino di Norcia I.G.P.: il formaggio pecorino ha forti legami con il territorio regionale da cui si devono le proprie origini. Viene prodotto tra gennaio ed agosto in Val Nerina (Cascia, Norcia).

Si ottiene dalla lavorazione di latte intero di pecora, arricchito di fermenti lattici selezionati. La pasta si presenta di un colore chiaro, consistenza morbida e burrosa, fondente al palato e cremosa, il sapore è piccante, ma equilibrato.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Strappatelle ai tre cereali con ragù bianco e tartufo nero di Norcia

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo "0" 300g, macinato di Chianina I.G.P. 150g, farina di farro di Monteleone D.O.P. 300g, vitellone Bianco dell'Appennino centrale I.G.P. 150g, farina di grano duro 300g, salsiccia 150g, acqua q.b., tartufo nero di Norcia q.b., olio E.V.O. di Trevi 100g, sedano – carota – cipolla 150g, lievito di birra 20g, rosso di Montefalco 100mL

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 1 ora e 30 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: ROSSO DI MONTEFALCO



Elaborazione:

Procedimento per la pasta: disporre la farina, al centro sbriciolare il lievito ed aggiungere acqua tiepida e olio, in ultimo aggiungere il sale, impastare a lungo fino ad ottenere un composto liscio. Formare un panetto e lasciar lievitare in un luogo caldo affinché non abbia raddoppiato il suo volume. Quando l'impasto è lievitato staccarlo con le mani a pezzetti, formando delle chicche di pasta.

Procedimento per il ragù: in una casseruola mettere l'olio, le carote, il sedano, la cipolla e far soffriggere. Unire la carne e far dorare, sfumare con vino rosso e lasciar evaporare, se necessario bagnare con brodo o acqua e far cuocere. In una padella saltare le Strappatelle, precedentemente bollite con il ragù bianco. Spolverare con tartufo nero e servire subito.

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

I Strappatelli sono un piatto tipico Umbro. Si tratta di una pasta lievitata che viene "strappata" appunto durante la sua preparazione.

Viene ottenuta con la miscela di tre farine (grano duro, grano tenero, farro) addizionate ad acqua, sale, olio e lievito. La caratteristica principale di questo piatto è che appunto viene utilizzato del lievito. Solitamente nelle paste non viene messo il lievito ed è questo che rende particolare ed unico questo piatto.

Farro di Monteleone di Spoleto D.O.P.: la coltivazione di questo cereale si diffuse a Monteleone di Spoleto a partire dal XVI secolo. Presenta una spiga piatta, corta, affusolata e la cariosside di colore marrone chiaro ambrato.

Farina di grano duro: il grano duro è dato dalla specie vegetale *triticum durum*, si tratta di un particolare frumento che con la sua macinazione dà vita allo sfarinato conosciuto come "semola".

Farina di grano tenero: la farina ottenuta dalla macinazione di grano tenero è la classica "farina bianca" che ha branuli piccoli a spigoli tondeggianti e bianchi. L'impasto ottenuto dalla farina di grano tenero presenta una buona estendibilità ed una tenacità medio-bassa.

Tartufo nero di Norcia: il tartufo nero pregiato si trova nella zona di Norcia. L'interno del tartufo o gleba è nero-violaceo con venature bianche molto sottili. Il tartufo nero pregiato di Norcia ha un profumo gradevole ed aromatico che si manifesta a pieno con la cottura, il sapore è squisito.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Filetto di maiale con mousse di patate di Colfiorito affumicate e pere al Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.

Ingredienti:

Filetto di maiale 1,6kg, patate di Colfiorito 500g, pere 1kg, Sagrantino D.O.C.G. 1L, erbe miste q.b., olio E.V.O. 100mL, sale e pepe q.b., uova n°2, ricotta di Colfiorito 200g, barbozza 200g, fecola di patate 30g, zucchero 10g, aceto di mele 10g, una foglia di alloro.

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 1 ora

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: SAGRANTINO MONTEFALCO D.O.C.G.



Elaborazione:

Per la mousse: lessare le patate in acqua lasciandole con la buccia. Una volta pronte togliere la buccia, tagliarle a pezzi. Mettere le erbe di vario tipo in un pentola. Aggiungere le patate adagiate su una griglia e lasciar affumicare le patate per almeno 30 minuti. Schiacciare le patate precedentemente affumicate, salare, pepare, legare con uova e ricotta e mettere in una sac a poche.

Per il filetto: lavare accuratamente il filetto. Tagliarlo in porzioni da 150g, salare e pepare. Creare un buco al centro con l'aiuto di un acciaino. Aggiungere all'interno del foro precedentemente fatto, la mousse di patate di Colfiorito e bardare il filetto con della barbozza. Legare il filetto e sigillarlo con l'aiuto di una piastra. Mettere i filetti in una placca condire con olio e terminare la cottura in forno per 10 minuti. Legare il fondo di cottura.

Per le pere al Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.: cuocere le pere in una casseruola con il Sagrantino di Montefalco D.O.C.G., aceto di mele e zucchero e aromatizzare con una foglia di alloro. Tagliarle a forma di ventaglio e far ridurre la salsa delle pere. Impiattare il tutto e servire.

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

Patate di Colfiorito: la patata rossa di Colfiorito è un prodotto agroalimentare tradizionale della zona degli altopiani di Colfiorito. La patata rossa di Colfiorito I.G.P. ha origine negli altopiani di colfiorito alla fine della seconda metà del XVIII secolo. Questa eccellenza umbra è di forma ovale e allungata, buccia sottile e ruvida, colore rosso opaco, polpa croccante di un giallo paglierino. L'amido contenuto nelle patate riduce il colesterolo e abbassa il livello dei trigliceridi nel sangue. Il buon contenuto di fibra, oltre all'aumento del senso di sazietà migliora della funzionalità intestinale e dei disturbi a essa associati. Sagrantino D.O.C.G.: è un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uve Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria. Necessita quindi di un lungo periodo di affinamento nel legno. Ha un colore rosso rubino e sapore intenso.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Ciaramicola con la crema inglese al Vin Santo e gelatina alla Vernaccia di Cannara.

Ingredienti:

Farina "00" 500g, burro 500g, strutto 500g, latte 100mL, alchermes 100mL, mistrà 100mL, uova n°4, zucchero 230g, vanillina 2 bustine, lievito 2 bustine,

PER LA GLASSA: albumi d'uovo n°2, zucchero 200g, codette q.b., buccia di limone grattugiata q.b.; Per la gelatina: Vernaccia di Cannara 500mL, agar agar 2g,

PER LA CREMA INGLESE AL VIN SANTO: latte 500mL, tuorli d'uovo n°5, zucchero 150g, buccia di limone grattugiata 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: VERNACCIA DI CANNARA



Elaborazione:

Stemperare l'alchermes e il mistrà con un po' di farina. Lavorare le uova e lo zucchero in una bastardella, aggiungendo lo strutto, il burro ammorbidito, il latte, la vaniglia, il limone grattugiato, il liquore stemperato ed infine la farina setacciata. Aggiungere il lievito. Imburrare gli stampi e versare l'impasto. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Per la glassa: montare gli albumi con lo zucchero. Sformare la ciaramicola, ricoprirla con la glassa. Fiammeggiarla con il cannello. Per la crema inglese: mettere a bollire il latte con le bucce del limone. Prendere una bastardella e unire con una frusta, uova e zucchero e appena il latte sarà arrivato a bollitura, aggiungerlo al composto. Portare il tutto in cottura a bagnomaria fino a che la crema veli il cucchiaino ed aggiungere il Vin Santo. Per la gelatina alla Vernaccia di Cannara: scaldare la Vernaccia di Cannara, aggiungere l'agar agar, mettere il composto sugli appositi stampini e mettere il tutto nell'abbattitore, servire la piccola ciaramicola accompagnandola con la crema al Vin Santo e con le perle di Vernaccia di Cannara.

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

Storia della Ciaramicola: questo dolce è nato come inno alla città di Perugia, proprio per questo rappresenta i cinque rioni di Porta Sole, Porta Sant'Angelo, Porta Susanna, Porta Eburnea e Porta San Pietro. I colori che compaiono nel dolce fanno riferimento ai rioni e allo stemma di Perugia. Rossa all'interno, coperta di glassa bianca all'esterno e impreziosita di confetti colorati. Un testo di cucina ci informa che nel 1431 a Gubbio, dove il nome è leggermente deformato "ciamarigola", il camerlengo stanziò una forte somma per offrire questo tipo di dolce a tutti i cittadini in occasione della festa di Sant'Ubaldo del 15 maggio. Ma non finisce qui, perché la tradizione vuole che l'antichità la Ciaramicola venisse regalata dalle fidanzate agli innamorati il giorno di Pasqua.

Vin Santo: il Vin Santo è presente in tutte le regioni del centro Italia, Toscana, Umbria, Marche e Lazio. Viene prodotto a partire da uve vendemmiate tardivamente e lasciate successivamente ad appassire in locali ben areati e posizionati sotto tetto. Le uve appassite vengono quindi pigiate e fatte fermentare in botti di piccole dimensioni (caratelli) aventi volume di circa 50 litri.

Vernaccia di Cannara: il vitigno utilizzato per la Vernaccia di Cannara è autoctono ed è chiamato localmente anche "Cornetta". Tale nome popolare è legato alla forma che assumono i suoi acini, quando, non ancora giunti a piena maturazione assumono la tipica forma a corno, per poi allungarsi.

Sia la Vernaccia che la Ciaramicola sono prodotti tipici consumati dalle faglie umbre per le festività Pasquali.

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

