



MEDITERRANEO *Food Festival*

PRESENTAZIONE PIATTO IN CONCORSO

IPSSAR "P. Artusi"
Recoaro Terme (VI) - VENETO

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

Il cuoco è colui che prepara le pietanze, predispone i cibi e li abbina con le bevande.

Per diventare un cuoco non si può restare soltanto fra i fornelli a eseguire tecnicamente una preparazione, ma si deve dimostrare di possedere:

- La passione per il lavoro, data dalla volontà di superare gli ostacoli, dal rispetto e disponibilità verso i collaboratori, dall'umiltà e dall'impegno per migliorare ed infine dal senso dell'ordine e della disciplina;
- Le conoscenze teoriche, sempre aggiornate, su materie prime, bevande, abbinamenti, cotture e attrezzature, nonché su alimentazione e tecniche di conservazione di cibi;
- Le abilità pratiche, un certo talento nell'applicare le tecniche e una predisposizione alla manualità, alla rapidità, alla precisione, nonché uno spiccato senso estetico.

Un cuoco di ottimo livello non si riconosce soltanto dalla sua professionalità in cucina, ma anche per un insieme di capacità e virtù coltivate ogni giorno con spirito di sacrificio.

Quali doti deve possedere un buon cuoco?

- Deve essere uno studioso che si aggiorna di continuo;
- Deve avere qualità di insegnante, per spiegare ai collaboratori come svolgere le varie operazioni, e di organizzatore, per gestire adeguatamente i compiti propri e quelli degli assistenti;
- Deve avere doti di leader per guidare la brigata in maniera corretta, sapendo essere allo stesso tempo gentile e determinato;
- Deve essere un collaboratore, comprendendo che lo spirito di gruppo e buoni rapporti tra i reparti sono fondamentali per raggiungere il successo;
- Deve essere responsabile e preciso;
- Deve essere ordinato nell'aspetto e pulito per garantire alti standard di igiene e per suscitare il rispetto e l'ammirazione dei colleghi e dei clienti;
- Deve essere un po' artista e un po' scienziato per sperimentare con creatività nuovi piatti.

“Saper cucinare non significa soltanto rendere commestibili gli alimenti, ma è una vera e propria arte che, al pari di altre, è l'espressione di una società e della sua cultura”

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: ANTIPASTO

Sfere di cipolla rosa affumicate ai gamberi su crema di patate

Ingredienti:

PER LE CIPOLLE: 6 cipolle rosse piccole, 15 gamberi medi, 100 g provola affumicata, sale, olio E.V.O. e pepe q.b. PER LA CREMA DI PATATE: 6 patate, 2 cipollotti, brodo vegetale, sale, pepe e olio E.V.O. q.b. GUARNIZIONE: Chips di thè, Polvere di capperi

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 40 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: "LEON" CANTINA MASARI DI VALDOGNO (VICENZA)



Elaborazione:

Per le cipolle: disporre le cipolle in un sacchetto da sottovuoto con dell'olio d'oliva, sale e pepe. Sottovuotare e cuocere in forno a 100°C per 20 minuti con vapore 100%. Una volta pronte, immergerle immediatamente in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Pulire e saltare i gamberi. Tritare i gamberi e la provola affumicata.

Per la crema di patate: in una pentola far rosolare i cipollotti, poi aggiungere le patate pulite e tagliate. Bagnare spesso con brodo vegetale. Ultimare la cottura ed infine frullare il tutto.

Guarnizione In una pentola acqua a bollire aggiungere il thè ed il riso.

Lasciar cuocere per 20 minuti il riso.

Frullare il tutto ed asciugare in forno.

Dissalare i capperi.

Essiccare in forno e frullare.

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

Il piatto nasce dall'idea di mettere insieme due ingredienti "poveri" ossia le patate e le cipolle, entrambi prodotti tipici del territorio vicentino. La patata di Rotzo è riconosciuta come prodotto PAT. Essa rappresenta una varietà di patata, tipica dell'altopiano di Asiago (Vi) e prende il nome proprio dal comune di Rotzo, che si trova nell'Altopiano dei Sette Comuni. La cipolla rossa di Bassano è riconosciuta come prodotto De.co. Esso è un ortaggio pregiato soprattutto per il suo sapore dolce, molto utilizzato perché non eccessivamente piccante come le altre cipolle. In passato la cipolla rossa di Bassano era diffusamente coltivata ed era l'unica in commercio nel vicentino. La sua coltivazione in tutto il bassanese risale al 1500. In tempi moderni la sua produzione ha trovato una progressiva estensione nell'alto vicentino negli anni 50, divenendo sempre più importante in termini quantitativi e qualitativi a partire però dagli anni 70.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: PRIMO PIATTO

Cappelletti "Tricolore"

Ingredienti:

PER I CAPPELLETTI: 250 g farina 00, 1 uovo, 30 g burro, 65 g latte, 100 g Asiago, 35 g ricotta, sale, pepe, olio E.V.O. e basilico q.b.; salsa al pomodoro: ½ cipolla, 15 pomodori di Pachino, 100 g passata di pomodoro; olio E.V.O., sale, pepe;
GUARNIZIONE: Gel di latte di capra, bignè di Grana Padano, crema di zucchine.

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: "AGNOBIANCO" CANTINA MASARI IN VALDOGNO (VICENZA)



Elaborazione:

Per i cappelletti: impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto dalla consistenza compatta e omogenea. Avvolgere in pellicola l'impasto e far riposare.

Per il ripieno: tritare il formaggio Asiago ed unirlo alla ricotta, quindi metterlo in un sac à poche. Stendere la pasta a spessore e formare i cappelletti.

Per la salsa al pomodoro: soffriggere la cipolla, aggiungere i pomodori e la passata, lasciar cuocere. Frullare il tutto.

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

Il formaggio Asiago è oggetto di tutela D.O.P. La sua qualità deriva soprattutto dall'ambiente geografico in cui è prodotto. Infatti, la sua produzione deve avvenire all'interno di un territorio circoscritto e solo con materia lattea proveniente da allevamenti ricadenti nel suo ambito. La zona di produzione dell'Asiago è identificata nelle province di Vicenza, Trento e in parti confinanti con esse di quelle di Padova e Treviso. Il formaggio Asiago si produceva nell'omonimo altopiano sin dall'anno Mille. La tecnica di caseificazione si è sviluppata nel tempo e, nel corso dei primi anni del 17° secolo, la produzione si è allargata alla zona pedemontana, le pianure limitrofe e le vicine malghe trentine. L'Asiago più antico è quello stagionato, mentre quello fresco è nato nei primi anni del Novecento. Inizialmente si usava solo latte di pecore, mentre dal 1500, con la progressiva diffusione degli allevamenti bovini sull'altopiano, la materia prima utilizzata è rappresentata dal solo latte vaccino.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: SECONDO PIATTO

Anatra "Artusi"

Ingredienti:

2 petti d'Anatra, Miele

PER LA MARINATURA: 100 g erbe aromatiche, 200 g succo d'arancia, 1 cipolla

PER LA POLENTA: 1 litro acqua, 200 g farina mais di Marano, Sale

PER IL RADICCHIO: 300 g Radicchio di Treviso, 50 g zucchero

PER IL FOIE GRAS 200 g di fegatini di pollo, 70 g cioccolato fondente, 25 g granella di nocciola

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: "SAN MARTINO" CANTINA MASARI IN VALDOGNO (VICENZA)



Elaborazione:

Per l'anatra: marinare l'anatra in sacchetto sottovuoto e sottovuotare.

Cuocere al vapore a 65°C vapore 100%. Una volta pronta, prima di servire scottarla in padella.

Per il radicchio: tagliare il radicchio a forma di spaghetti. Saltare il radicchio in padella ed aggiungere l'acqua e zucchero.

Per la polenta morbida: portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere la farina Mais Marano e sale. Per impiattare la polenta formare le quinelle.

Per il foie-gras: saltare in padella i fegatini. Tritare i fegatini e formare delle polpettine. Sciogliere il cioccolato fondente. Glassare le polpettine precedentemente formate con il cioccolato. Ultimare con granella di nocciola.

Guarnizione: Sferificazione di prezzemolo.

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

Per la realizzazione del piatto sono stati utilizzati prodotti con certificazione di qualità come il radicchio di Treviso I.G.P. e prodotti tipici del territorio come la polenta realizzata con farina di mais Marano. Per essere l'autentico Radicchio Rosso di Treviso I.G.P. deve provenire dall'area tipica posta fra le province di Treviso, Padova e Venezia. La presenza in area veneta potrebbe essere collocata già nel Cinquecento come dimostrano studi iconografici. In particolare, un quadro di Leandro Da Ponte intitolato "Le nozze di Cana" (1579-82), rappresentante una scena d'interno, illustra ceste di prodotti ortofrutticoli tra cui alcuni radicchi rossi. Con la farina del mais di Marano si ottiene una polenta morbida e saporita. Per decenni la polenta è stata l'alimento principale della dieta veneta.

Presentazione Piatto in Concorso

Denominazione piatto: DESSERT

Bacio alla nocciola e ciliegia

Ingredienti:

PER LA MOUSSE: 40 g latte, 40 g panna fresca pastorizzata, 10 g tuorli, 10 g zucchero
150 g cioccolato bianco, 3 g gelatina, 250 g panna semi-montata, 80 g pasta di
nocciole. PER LA GLASSA: 80 g acqua, 120 g panna fresca pastorizzata, 180 g
zucchero semolato, 60 g pasta di nocciola, 7 g gelatina in fogli, 100 g gelatina blitz
PER LA SALSA DI CILIEGIE: 100 g ciliegie sciroppate
PER IL CRUMBLE: 55 g burro, 45 g zucchero di canna, 15 g zucchero semolato, 65 g
farina 00, 10 g cacao amaro, 55 g cioccolato fondente, 0,05 g sale
PER LA SPUNA: 40 g nocciole, 40 g zucchero, 10 g farina 00, 3 uova

Difficoltà: 1 2 3 4 5

Porzioni: 2 4 10

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 15 minuti

Abbinamento Vino/Birra/Bevanda analcolica:

Vino: PASSITO "DORO" CANTINA MASARI IN VALDOGNO (VICENZA)



Elaborazione:

Per la mousse: portare a bollore in casseruola la panna e il latte, togliere dal fuoco ed unire la gelatina. Sbattere i tuorli con lo zucchero ed aggiungere la panna, latte e cioccolato bianco precedentemente sciolto. Aggiungere la pasta di nocciola. Infine, incorporare la panna semi-montata. Far riposare in frigo.

Per la glassa: bollire acqua, panna e zucchero, togliere dal fuoco ed aggiungere pasta di nocciola e le gelatine. Far gelatinare in frigo. Per la salsa di ciliegie In casseruola mettere le ciliegie con un po' d'acqua. Lasciar cuocere e dopo frullare il tutto.

Per il crumble: in planetaria lavorare zucchero semolato e zucchero di canna con il burro. Incorporare il cioccolato fondente precedentemente sciolto. Infine, aggiungere la farina, il cacao e il sale.

Per la spugna: frullare tutti gli ingredienti. Lasciar riposare in frigo. Mettere nel sifone.

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

Il piatto nasce dall'idea di utilizzare come ingrediente la ciliegia in abbinamento con la nocciola. La Ciliegia di Marostica (Vi) è un prodotto ortofrutticolo italiano a Indicazione geografica protetta (I.G.P.), caratterizzata da una polpa soda e da un gusto molto dolce. È stata la prima ciliegia in Italia ad aver ottenuto nel 2001 il marchio di riconoscimento europeo ad Indicazione Geografica Protetta ed è garantita dal Consorzio di Tutela, che assicura la produzione unicamente alla fascia pedemontana estesa fra Breganze e Bassano del Grappa.

Ogni anno nella zona di produzione vi sono numerose feste e sagre ad essa dedicate tra fine maggio e metà giugno. Una curiosità è rappresentata dal fatto che tutte le ciliegie di Marostica vengono sottoposti a controlli molto rigidi: devono avere un diametro di almeno 20 millimetri, essere raccolte esclusivamente a mano e contenere un'alta percentuale di Sali minerali, polifenoli e vitamine.

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

