

ARCI Nuova Associazione
Comitato provinciale
BRESCIA

*Concorso nazionale
Area materiale
Biennale Giovani per il Mediterraneo
2001 Sarajevo*

Ricette sul tema Caos e comunicazione

I.P.S.A.R. Desenzano
Via Michelangelo 33
25015 Desenzano

Partecipanti

Mellis Stefania, 13.05.1983, Desenzano del Garda (BS)
Votaggio Francesco Paolo, 2.6.1982, San Vito Lo Capo (TP)
Soldi Thomas, 14.12.1983, Montichiari (BS)
Brognoli Alessandra, 30.7.1983, Bedizzole (BS)

Intendiamo partecipare al concorso con un piatto unico, che racchiuda gli ingredienti fondamentali utilizzati per fornire energia all'uomo nelle culture di tutto il mondo.

Un piatto che è a base di carboidrati:

- * Frumento e patate per le zone occidentali;
- * Riso mais per le zone orientali e tropicali.

Il massimo comune denominatore nell'alimentazione è rappresentato dai vegetali come pure la carne bianca.

Con la nostra proposta intendiamo rappresentare la difficoltà di comunicazione tra le diverse popolazioni, ma anche la possibilità di scendere a compromessi.

Il piatto parte da un pane a forma di pizza tagliato a spicchi, al centro del quale è inserito un riso pilaf cotto al forno con mais e diverse verdure, sopra il quale si dispone un petto di pollo grigliato e scaloppato, condito con una salsa a base d'olio d'oliva ed erbe aromatiche, decorato con scaglie di grana, olive nere, pomodori tagliati a cubetti e crochette di patate al sesamo.

Il nostro piatto intende rappresentare, sia nella sostanza (degli elementi utilizzati) sia nella forma (il piatto unico che fonde le portate), il desiderio di comunicazione e di relazione che può costituire la stimolo verso la pacificazione dei popoli. Mangiare ad una mensa comune, magari senza l'uso straniante delle posate, può diventare un'esperienza di confronto e di comprensione con altre culture, una base di partenza per trovare affinità ma anche riconoscere ed apprezzare le diversità.

Il cuoco opera non solo a livello materiale ma anche a livello culturale, trasformando il caos degli ingredienti in uno strumento di comunicazione fra culture diverse.

Base di pizza di pane

Ingredienti:

400 g Farina
2 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
15 g Lievito di birra
3 g Sale
Acqua quanto basta
Poco rosmarino tritato
Poco burro

Preparazione:

Preparare la pasta della pizza in modo tradizionale, sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, aggiungere il sale e l'olio, incorporare nella farina disposta a fontana nella spianatoia. Utilizzare all'occorrenza ancora un po' d'acqua. Ottenere una pasta liscia, formare cinque palline e lasciare riposare mezz'ora. Preparare cinque dischi tondi, disporre in teglie tonde imburrate, fare riposare il tutto ancora un'ora, cospargere il rosmarino tritato e l'olio, cuocere al forno per sette od otto minuti a 220° C. La pizza di pane va tagliata a spicchi e disposta a corona sui bordi del piatto.

Riso pilaf giallo con verdure

Ingredienti:

200 g Riso biondo
4 dl Brodo vegetale
100 g Cavolfiore in ciuffetti
100 g Broccoletti calabresi
100 g Funghi coltivati tagliati in quarti
50 g Mais lessato
70 g Pomodorini ciliegia tagliati a spicchi
20 g Scalogno tritato
Olio extravergine d'oliva e sale

Procedimento:

Biondire in olio lo scalogno, aggiungere i funghi, i cavolfiori, i broccoletti, il mais e rosolare, aggiungere il brodo caldo, lo zafferano e cuocere al forno con coperchio in casseruola per circa 20 minuti. Una volta cotto, insaporire e aggiungere i pomodorini. Disporre al centro della pizza pane.

Crocchette di patate

Ingredienti:

Patate lessate e passate al setaccio
Tuorli d'uovo
Parmigiano
Sale, noce moscato
Olio per friggere

Procedimento:

Lavorare le patate con tutti gli ingredienti, formare dei dischetti di forma regolare, almeno tre per ogni piatto, passare nella farina, nell'uovo, nel sesamo e nel pane mescolati. Friggere in olio bollente.

Panatura

Ingredienti:

2 uova sbattute
Poca farina
50 g di sesamo tostato
50g di pane grattugiato

Petto di pollo

Cinque petti di pollo piccoli
Olio extra vergine d'oliva
Salvia, rosmarino e aglio tritati
Sale e pepe

Procedimento:

Salare e pennellare con olio i petti, cuocere alla griglia, tagliare a fette sottili, insaporire con il trito di erbe aromatiche e disporre sopra il riso a raggiera

Rifinire il piatto con foglioline di basilico, olive nere e scaglie di grana

Vino da abbinare al piatto:

Garda Classico

Chiaretto del Garda 12°

Denominazione d'origine Controllata

V.Q.P.R.D.

Zona di produzione: Polpenazze del Garda

Matteo Gerlini nato a Firenze il 25/4/1974.

Il primo contatto con le arti culinarie l'ha avuto con le sue due nonne, forse come tutti quelli della sua generazione che hanno avuto la fortuna di avere una nonna; un passaggio di testimone costituito dai sapori dei piatti delle nonne, ineguagliabili in quanto mitizzati e appresi come una cerimonia, soltanto con l'osservazione e senza altre spiegazioni che non fossero il ricordo dei gesti compiuti dalla nonna.

In età più matura è allievo di Francesco Innocenti, già cuoco del ristorante Burde di Firenze, che gli insegna come gestire una cucina, colmando le tragiche lacune dell'autodidatta. Inizia così un nomadismo dello spirito, che lo porta a contatto con la cucina siciliana di Francesca Arena e con la teoria del risotto di Francesco Beltramini con cui tiene dei rave gastronomici memorabili.

Quando apprende i capisaldi della cucina cretese dalla cuoca del Medusa di Iraklìon aveva già iniziato a soggiornare frequentemente a Marsiglia dove conosce la cucina provenzale di Pierre Drap col ricordo della sua grand-mère, e di Serge Mercier, gourmet e fotografo de La Provence.

Dedica i suoi piatti a Silvia Ritzu, convinto che il mangiare assieme sia un momento dell'Amore.

Il Mediterraneo è il caos delle culture, millenarie o recenti, che vi si sono affacciate. Il mare è stato mezzo di comunicazione e di riconoscimento fra identità diverse, che si scoprono tali proprio perché si contaminano fra loro in una trama inestricabile. A ordire questa trama furono le navette, anzi le navi, col loro carico e le loro rotte...e pensando alle navi che nei secoli passati trasportavano le preziose spezie, quindi i sapori di un mondo e di un modo di vivere, abbiamo pensato a un menù mediterraneo. Piatti disparati, carne e pesce uniti però dal sottile filo della spezia rossa: lo zafferano.

Tortelli di ceci al sugo di baccalà

uova e farina (per la pasta sfoglia); ceci cotti, aglio e zafferano (per il ripieno); baccalà ammollato, rosmarino, aglio e olio d'oliva (per il sugo) sale e pepe nero
si accompagna con un Vermentino di Luni

Fegatillo al vino con agliata

un fegatillo corso, patate, una testa d'aglio, yoghurt greco, zafferano, timo, chiodi di garofano, cannella, scorza d'arancia
si accompagna con un Vin du Sable rosso

Uvetta sciropata

Uva sultanina, zucchero di canna, succo di limone, zafferano, cannella
si accompagna con un Malvasia delle Lipari

**Fulvio Ventura, nato a Roma il 3.12.1979.
Residente a Tivoli (RM) in Via dei Monti Lucretili 4**

Breve introduzione

Il menù che viene presentato è tipicamente estivo va preparato con ingredienti freschi. Anche i vini si presentano ad essere serviti a basse temperature e quindi ancora più piacevoli se bevuti in estate.

Il menù è fatto per essere gustato da praticanti di tutte le religioni, poiché non contiene né carne di maiale né carne di bovino: può essere gustato anche da vegetariani.

È costituito da ricette basate su piatti normali ed essenzialmente poveri con ingredienti tipici di tutte le terre del Mediterraneo: dal castrato alle alici alle olive alle melanzane, ai peperoncini al pecorino che, seppure in modi differenti, viene prodotto un po' ovunque.

I vini consigliati sono stati scelti con l'idea di rappresentare tutti i tipi di vinificazione, quindi dallo spumante al bianco, al rosso; dal giovane all'invecchiato, per finire con il passito e l'aromatizzato. Naturalmente i vini sono stati scelti in un crescendo di complessità senza però dimenticare il cibo al quale ognuno dovrà sposarsi.

Il passito Raboso, uno dei due accompagnamenti consigliati per il dolce, non è proprio del Mediterraneo, solo il Porto richiama un po' la freschezza del mare nostrum, ma non è detto che un prodotto estraneo al mare non si sposi bene con questo menù, visto che anche il prosecco, lo chardonnay ed il dolcetto non sono mediterranei.

L'accostamento del sigaro al dessert non è un incitamento al fumo, ma solo un consiglio per chi già fuma: il Pantegas è un prodotto leggero e molto aromatico che ben si sposa con i due vini liquorosi e con le ciambelline.

Menù Mediterraneo

Entrè

3 polpettine fritte di:

- * Riso, carne, melanzane, pecorino.
- * Riso, carne, carciofi, pecorino,
- * Riso, carne, funghi, parmigiano

Antipasto

Un cartoccio di melanzana arrostita ripiena di:

riso, acciuga, basilico, peperoncino fresco, pomodoro, aceto, olio extra vergine di oliva.

Primo piatto

Sagne acqua e farina con un sugo fatto con.

Alici fresche, pomodoro, aglio, capperi, peperoncino fresco, olio extra vergine di oliva e filetti di zucchini crudi.

Secondo piatto

Due involtini di foglie di zucchini fresche ripiene di:

riso, carne, cipolla:

riso, caciotta fresca, acciuga.

Serviti in un recinto di purè e accompagnati da un trito di olive in salamoia e peperoncini freschi.

Contorno

Insalata di pere, rucetta e parmigiano,
Pecorino romano stagionato, gorgonzola piccante accompagnati da miele.

Dolce

Ciambelline fritte della nonna

Lista dei vini consigliati

Per l'entrè e per l'antipasto: Spumante Franciacorta

Per il primo piatto: Chardonnay anche barricato

Per il secondo piatto e contorni: Dolcetto d'Acqui non invecchiato

Per il dolce: Porto invecchiato o passito Raboso "Gambrinus", volendo ci si può abbinare anche un sigaro "Pantegas serie D numero 4"

Ricette

Entrè (ingredienti per quattro persone)

240 g di riso

150 g di carne di castrato

1 carciofo

1 o 2 funghi champignon

1 fetta di melanzana

50 g di pecorino

20 g di parmigiano

1 uovo

olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Cuocere il riso in acqua e, contemporaneamente, grattugiare il pecorino e il parmigiano; tagliare le melanzane, i carciofi e i funghi in striscioline fini. Dare una leggera scottata alla carne.

Una volta pronto il riso mischiarlo a:

carne, carciofi e pecorino;

carne, melanzana e pecorino;

carne, funghi e parmigiano.

Farne tre polpettine, passarle nell'uovo e poi nel pan grattato, infine friggerle

Antipasto (ingredienti per quattro persone):

Una melanzana

15 foglie di basilico

2 spicchi di aglio

150 g di riso

15 alici sott'olio

2 peperoncini freschi di quelli rotondi

1 pomodoro fresco maturo

olio extra vergine di oliva e aceto

Preparazione:

Arrostire la fetta di melanzana e lasciarla insaporire per 5-10 minuti con aceto e pezzettini di aglio.

Cuocere il riso. Preparare il trito con le alici sott'olio, l'aglio, il basilico, i dadini di pomodoro fresco ed amalgamare con aceto e olio. Cotto il riso, mischiarlo con il preparato. Una volta insaporita la melanzana farne un cartoccio fissando un'estremità con uno stecchino e riempirla con il preparato.

Infilare due alici alle estremità dello stecchino.

Primo piatto (ingredienti per quattro persone):

600 g di farina di grano duro
acqua q.b.
18 alici fresche
3 spicchi d'aglio
8 capperi
1 peperoncino fresco di quelli rotondi
600 g di pomodori freschi maturi
1 zuccina
olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Mentre si aspetta che l'acqua inizi a bollire, si fa riscaldare l'olio in una padella, dove si metteranno i pezzettini di aglio e le 4 alici alle quali si saranno già tolte la testa, le interiora e la lisca centrale. Quando si son quasi cotte, si deve inserire il pomodoro fresco, i capperi e il peperoncino fresco fatti a pezzetti. Insieme tagliare la zuccina a rondelle molto fini e ritagliare le stesse in filetti di 1-2 mm. Una volta cotta la pasta, condirla con il sugo, mettendoci sopra le zucchine fatte a filetti.

Secondo piatto (ingredienti per quattro persone):

200 g di patate
una noce di burro
80 g di parmigiano grattugiato
8 foglie di zuccina (badando che siano morbide)
200 g di riso
Una cipolla
100 g di caciotta fresca
10 alici sott'olio
100 g di macinato di castrato
una cinquantina di olive in salamoia
6 peperoncini freschi di quelli rotondi
olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Fare il purè

Mettere dell'acqua a bollire, non appena bolle buttarci per un attimo le foglie di zuccina e tirarle subito fuori; nel frattempo cuocere il riso e dare una scottata alla carne in una padella con un poco d'olio.

Non appena il riso è cotto, mischiarlo con:

carne e cipolla

caciotta e alice

Stendere le foglie e riempirne una con un preparato a base di carne e un'altra con un preparato privo di carne. Farne due involtini e poi metterli per un attimo in una padella con un po' d'olio bollente.

Mettere gli involtini su di un piatto e decorarlo con il purè con una siringa da pasticciare, simulando un recinto. Riempire gli spazi vuoti con olive in salamoia, dissossate e a pezzettini, e peperoncini freschi senza semi e a pezzettini.

Contorno (ingredienti per quattro persone):

6 pere geysers
400 g di ruchetta
150 g di parmigiano

Preparazione:

Sbucciare le pere e farle a spicchi e metterle nel piatto. Sciacquare la ruchetta e disporla sopra le pere. Fare il parmigiano a scaglie sottili e metterlo sopra la ruchetta.

Dolce (ingredienti per quattro persone):

3 uova

50 g di burro

150 g di zucchero

scorza di limone

500 g di farina

sale e olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Impastare normalmente i vari ingredienti, con l'impasto fare delle ciambelline di 3 – 4 cm di diametro e poi friggerle in olio caldo

Nicola Colajanni, 11.2.1977, residente a Torino in Via Campana 7

Dolce di cachi

Ingredienti:

6 cachi tardivi del Piemonte maturati sull'albero
1 bastoncino di cannella
4 cucchiaini di polvere di cacao
2 cucchiaini di zucchero
4 datteri tunisini
4 fichi bianchi della Turchia
Una manciata di uva passolina di Pantelleria
1 limone di Ischia
1 tavoletta di cioccolato fondente torinese

Accompagnare con vino passito di Pantelleria

Preparazione:

Estrarre la polpa dei cachi e frullarla bene in una terrina, quindi aggiungere il cacao e frullare nuovamente. Aggiungere la cannella sbriciolata, lo zucchero, i datteri disossati, i fichi tagliati a fettine e l'uva passolina. Avere cura di frullare l'impasto ogni volta che si aggiunge un nuovo ingrediente. Quindi fare cuocere a fuoco lento fino ad ottenere un impasto denso e cremoso, mescolando continuamente durante la cottura.

Lasciare raffreddare il tutto fuori dal frigorifero. Servire in coppe di vetro, grattugiando sopra una buccia di limone e il cioccolato fondente.

Pamela Dongiovanni, 8.9.1980, residente in Via Savona 4/2 Treiso

Menù giovane, fresco e veloce

1. Aperitivo tropicale servito con olive, cubetti di parmigiano e crostini
2. Antipasti: involtini di manzo e philadelphia, insalata tramonto, frittata primavera
3. Primo piatto: Pasta giovane
4. Secondo piatto: Involtini gialli
5. Dessert: Dolce after eight, ananas chic

Le ricette

Aperitivo tropicale

Ingredienti:

succo tropicale

spumante brut

gin

una pesca

una fetta di ananas

Preparazione:

versate in una caraffa di media capienza il succo di frutta, allungatelo con lo spumante e correggetelo con un po' di gin.

A parte tagliate la pesca e l'ananas a cubetti e aggiungeteli all'ultimo nella caraffa

Crostini

Ingredienti:

farina

lievito

acqua

lardo tagliato sottile

Preparazione:

fate un impasto con la farina, il sale, l'acqua e il lievito. Amalgamatelo bene, stendetelo e tagliatelo a striscioline sottili. Fate friggere in padella e servitele fredde assieme al lardo. Se si vuole si può aggiungere un pizzico di pepe sul lardo

Involtini di manzo e Philadelphia

Ingredienti.

Manzo affumicato tagliato a fette sottili

Formaggio philadelphia

Prezzemolo, basilico, rosmarino

Olive

Olio extra vergine di olive

Preparazione:

formate un impasto col formaggio, il prezzemolo, il basilico, il rosmarino, le olive tritate e l'olio. Create dei fagottini a forma di caramella, ponendo l'impasto al centro della fetta di manzo.

Da servirsi in un piatto largo con olive e foglie di prezzemolo come decorazione.

Insalata tramonto

Ingredienti:

salmone affumicato

arance rosse

carote

olio extra vergine di oliva, sale, limone **Preparazione:**

tagliate il salmone e le carote in striscioline, aggiungete le arance sbucciate e tagliate a spicchi. Condite il tutto con olio extra vergine di oliva, sale e limone. Lasciate riposare qualche minuto e servite.

Si può aggiungere a piacere anche del sedano.

Frittata primavera

Ingredienti:

uova
foglioline di ortica
fiori di primule
parmigiano
spezie a piacere
olio extra vergine di oliva
aceto balsamico

Preparazione:

lavorate le uova con i fiori di primula e le foglioline d'ortica, che avrete precedentemente sminuzzato, aggiungete il parmigiano grattugiato, olio, sale e pepe. Se l'impasto è troppo liquido addensatelo con del pan grattato. Fate friggere il composto in una padella, dandogli una forma rotonda. Quando è pronto tagliatelo a spicchi e servitelo con l'aceto balsamico.

Pasta giovane

Ingredienti:

una pasta tipica italiana (consigliata le penne corte)
asparagi lessati
mele renette
noci
panna

olio extra vergine di oliva, sale, cipolla

Preparazione:

mettete sul fuoco una pentola con l'acqua e un po' di sale, quando bolle gettatevi la pasta e lasciate cuocere per il tempo consigliato sulla scatola. Intanto fate un soffritto con la cipolla dove farete saltare per qualche secondo gli asparagi tagliati a striscioline e la panna. Scolate la pasta e aggiungetevi la panna con gli asparagi. Solo all'ultimo aggiungete le noci che avrete tritato e le mele renette che, prima, saranno state tagliate a cubetti.

Involtoni gialli

Ingredienti:

petto di pollo tagliato a fette
zucchine lessate
olive verdi
parmigiano
un uovo
sedano, peperone
pan grattugiato

olio extra vergine di oliva, sale, limone

Preparazione:

far scottare sulla griglia i petti di pollo. Nel frattempo preparare un composto con le zucchine, l'uovo, il pan grattato, il sedano, le olive e il parmigiano, ben amalgamato e condito con olio extra vergine di oliva, sale e limone.

Fate gli involtoni arrotolando l'impasto dentro i petti di pollo e fermateli con uno stuzzicadenti.

Fateli cuocere in un soffritto di olio, limone, peperoni, olive e cipolle.

Quando sono pronti serviteli con le olive verdi.

Dolce after eight

Ingredienti:

farina
uova
zucchero
sciroppo di menta

fogli di pasta sfoglia

glassa di cioccolato Preparazione:

lavorate i tuorli con lo zucchero e la farina. A parte montate a neve gli albumi. Unite il tutto e portatelo ad ebollizione senza mai smettere di mescolare. Fate cuocere in forno la pasta. Quando la crema si è raffreddata aggiungetele lo sciroppo di menta. Formate degli strati alternando la pasta alla crema e, infine, ricoprite il tutto con la glassa.

Il dolce è da servire freddo.

Ananas chic

Ingredienti:

ananas sciroppato

panna montata

cacao dolce in polvere Preparazione:

ponete al centro della fetta di ananas uno spruzzo di panna e spolverate il tutto col cacao.

I vini:

Con l'antipasto è consigliabile un vino frizzante, bianco, che debba essere servito fresco: ad esempio un Favorita o Chardonay

Con il primo e secondo piatto è consigliabile un vino più fermo, ma sempre bianco, perché più adatto ad un menù estivo e giovane come questo: ad esempio Arnesi

Da servire con il dolce un Moscato d'Asti, sempre chiaro e frizzante, ma con un gusto amabile.

A conclusione un bicchierino di Limoncello.

Denis Bertoli, 18.10.1983, residente in Via Sciana 7 - Provaglio d'Iseo
Marco Martinella, 1.5.1972, residente in Via A.Bassi 33 – Brescia

1. Ragout disordine, fegato d'oca, crema di gamberi

Ingredienti:

- sardine salate, essiccate al sole e conservate in olio extra vergine di oliva (zona di produzione Monte Isola)
- gamberi d'acqua dolce
- fegato d'oca
- erba cipollina
- prezzemolo
- farina di mais
- acciughe sotto sale
- aglio
- arance
- pecorino
- pomodori ramati
- peperoni gialli e rossi
- sale e pepe
- olio extra vergine di olive

Questa ricetta trae spunto dal ricco territorio che accomuna il lago d'Iseo e la Franciacorta. Il metodo di conservazione delle sarde è antico e semplice, ma esaltante per i sapori che da esso scaturiscono: il piatto è composto, oltre che dal pesce, anche dal delicato sapore dei gamberi freschi, sempre più rari da trovare per la loro primaria necessità di acque pulitissime. Abbiniamo a questi sapori la polenta confezionata con farina di mais e piccoli dadi di fegato d'oca perché addolciscono l'eventuale eccesso di sale dovuto alla conservazione del pesce.

Vino prescelto per l'abbinamento: Terre di Franciacorta, bianco prodotto dall'azienda Cà del Bosco.

2. Crema di patate e quaglie

Ingredienti:

- Quaglie disossate
- lardo di maiale
- verza
- retina di maiale
- patate prodotte in Val Canonica
- carote, sedano, cipolle
- carcasse di volatile da cortile
- rosmarino, zafferano in polvere, pistilli di zafferano
- panna fresca
- erba cipollina, prezzemolo, sale e pepe
- olio extra vergine di oliva del Lago d'Iseo

la base di questa crema, la patata, è un prodotto povero della terra. Coltivata in Val Canonica, la patata è la meravigliosa componente di numerose preparazioni; la sua duttile materia e il suo delicato sapore ne fanno la componente neutra di svariate composizioni. Da qui l'abbinamento con la quaglia, volatile caratteristico del territorio pedecollinare bresciano.

Vino prescelto per l'abbinamento: Pinot nero Sebino prodotto dall'azienda agricola "Il Mosnel"

3. Anatra laccata, tortino di riso integrale, salsa al miele di agrumi

Ingredienti:

petto d'anatra
miele di agrumi
arance
riso integrale
fegato d'oca
aceto balsamico
olio extra vergine di oliva del Lago d'Iseo
carote, cipolle, sedano, lardo, zenzero
pecorino
ribes rosso

L'anatra è protagonista dell'aia. Questa preparazione ruota attorno a quanto può essere interessante di questo animale da cortile: carni delicate ma allo stesso tempo caratterizzate da un proprio sapore equilibrato, tendente al dolce.

Per il piatto utilizziamo il petto e il grasso che lo ricopre, creando con questo l'effetto biscotto. Il fegato dello stesso animale sarà complemento per la preparazione del tortino di riso integrale.

L'abbinamento della salsa di miele d'agrumi scaturisce dal desiderio di valorizzare un prodotto completamente naturale come il miele.

La ricca produzione che spazia dalla pianura fino alla montagna, la varietà di gusti e sapori ne fanno un prodotto tradizionale bresciano.

Vino prescelto per l'abbinamento: Sfursat della Valtellina, produttore Nino Negri

4. Mousse di zucca e ricotta di capra, crema all'arancia e senape

Ingredienti:

Zucca
Panna fresca da montare
ricotta di capra prodotta dall'azienda agricola
Val Persane
uova, amaretto di Saronno, amaretti
mostarda dolce
zucchero
frutti di bosco
copertura di cioccolato fondente
copertura di cioccolato bianco
arance e limoni
farina

La zucca è un prodotto vegetale tipico della zona sud della provincia di Brescia. La sua facile coltura, il sapore delicato e la sua malleabilità ha creato in questo piatto un ottimo abbinamento con la ricotta di capra, simbolicamente presa come rappresentante della vasta ed artigianale produzione lattiero-casearia. L'allevamento collinare e montano sono un patrimonio culturale molto radicato nella nostra storia. La tutela del territorio, la valorizzazione dei prodotti artigianali, unita con la garanzia della produzione, sono gli elementi per riscoprire le nostre radici.

Vino prescelto per l'abbinamento: Franciacorta Sec, prodotto dall'azienda agricola "Monterossa"

La cena dell'uomo che vado a presentare è come un inno ai prodotti più veri, più vivi, più naturali e selvaggi che la terra può ancora dare, in armonia con i più squisiti prodotti realizzati dall'uomo.

Ho voluto dare un tributo ai grandi simboli della mia terra natia, Parma, per poi spaziare verso i luoghi magici che hanno riempito la mia vita di emozioni e grande gioia: la dolcezza e la sensualità della Toscana, l'aspra potenza dell'Abruzzo, il sole bianco e la terra arsa del salento e l'energia della terra allo stato puro, nella vulcanica isola del vento, dove Venere va a bagnarsi protetta dalle montagne, Pantelleria.

Ho scelto di mettere l'olio in primo piano, poi il vino, con un'oculata scelta di bottiglie non doc, e le erbe e i frutti più puri e selvatici della terra.

La cena dell'uomo

Non parleremo di Alta Cucina, oggi vogliamo fare riemergere la forza e la potenza della terra, con i suoi semi, le sue radici, le sue erbe dove si concentrano miscele di profumi che solo e soltanto Dio può.

Oggi parleremo di un menù anarchico, se si guarda al governo d'oggi, fedele servitore se si guarda all'ideale sovrano illuminato cui è dedicato.

Prologo:

Bruschette al pomodoro fresco dell'orto condite con olio di oliva di frantoio di Bolgheri e origano selvatico di Pantelleria.

Al patè d olive taggiasca, oliarola e coratina, ingentilito con lardo dolce di Colonnato.

Alla pancetta nostrana di Parma, abbrustolita alla brace e distesa su un filo d'olio d'oliva di frantoio.

Polentine grigliate condite con Grass pist, preparato con lardo dolce di Parma, prezzemolo, carote ed erbine aromatiche del campo.

Ingredienti bruschette:

Pane toscano

Aglio

Olio di Bolgheri della tenuta San Guido

Olio san Vincenzo della tenuta agricola Il Fiorellino

Pomodori freschi

Origano selvatico di Pantelleria

Sale marino e pepe nero

Pancetta nostrana di Ferrandi

Lardo di Colonnato

Olive di razza

Ingredienti Polentina:

Carote

Prezzemolo

Aglio

Lardo di maiale nostrano

Erbine aromatiche

La prima considerazione al termine degli antipasti:

La linea che viene seguita tiene presente un fattore di cui viene già accennato nella scheda introduttiva, ovvero la massima considerazione per i prodotti identificativi di un determinato territorio. Nel percorso di presa di coscienza dei giacimenti gastronomici e della necessità di salvaguardarli è data infatti particolare importanza alla differenziazione quale presupposto necessario al raggiungimento di una consapevole identità culturale ben definita. Questo è in netto contrasto con il progetto di globalizzazione e appiattimento dei gusti e dei sapori voluto dalle multinazionali e passivamente

Luca Farinotti, 14 giugno 1972, Via Malatico 69 - Sala Baganza (PR)

La cena dell'uomo

Il giorno in cui mi arriva il bando di concorso imperversano le notizie sulla mucca pazza, una quarantina di militanti di Greenpeace sono arrestati in Danimarca perché protestano contro l'immissione, in Europa, della soia proveniente dal Sudamerica e modificata geneticamente.

Io ho appena terminato la lettura del libro Gli oli di Veronelli.

Sono molto arrabbiato, pieno d'emozioni e sentimenti forti perché amo la terra, amo l'uomo e la bellezza e mi sento a disagio.

Vorrei cominciare ad introdurre le forti motivazioni che mi spingono a partecipare al concorso citando testualmente Veronelli (lo farò spesso).

"Ad un buon olivicoltore il proprio olio costa già 13.000 lire all'uscita dal frantoio e prima dell'imbottigliamento. Nei supermercati sono in vendita bottiglie di olio extra vergine a molto meno della metà. Una frode? Certo una frode voluta dalle multinazionali e consentita da politici ignoranti e corrotti. Una frode che sottrae alla nostra agricoltura e alla nostra economia molti miliardi al giorno".

Il problema non concerne solo l'olio.

Ho parenti in Abruzzo che fanno olio e vino, parenti acquisiti nel Salento che fanno lo stesso, amici agricoltori in Toscana: poco tempo fa ho saputo che un consorzio di olivicoltori salentini era in fermento perché le olive transgenetiche sono alle porte, così come l'uva.

Continuando a citare Veronelli, che parla del vino come del canto della terra verso il cielo, la rabbia per ciò che sta accadendo nel mondo affiora alla pelle, come un'escoriazione rosso-bruciante.

"In molti luoghi della nostra Italia, quest'anno, non si sono raccolte le pesche (le prediligo da quando erano l'innocente malizia per il paragone al profumo dei seni delle ragazze). Ai contadini erano offerte 300/350 lire al chilo. Non sufficienti a coprire le sole spese della raccolta.

(...) Le multinazionali alimentari acquistano le olive, quasi sempre pessime, di tutto l'arco del mediterraneo, le frangono alla brutto dio, correggono quel che ne esce con artifici millantati se non con la chimica, lo mettono in bottiglia in uno stabilimento c'abbia fondamenta italiane, che so a Casalpusterlengo, a san Pietro Vernotico, a Collodi Torinese, ad Imperia, oplà, ecco negli scaffali: l'olio italiano.

Prezzo? Metà della metà del costo di un olio prodotto con olive davvero italiane.

Voglio per i giovani la qualità della vita, pretesa già nel duecento. Ricordi Guittone d'Arezzo ... Formento e vino e oleo e aureo".

Attenzione! L'olio, così come il vino, molti formaggi ed altri prodotti preziosi provenienti dalle nostre terre, è soggetto a leggi ben precise che ne stabiliscono una denominazione, ma proprio sta l'inghippo, proprio qui si trova quel qual cosa che non torna, come recita Montale, quando, descrivendo l'apparente perfezione dell'universo, immagina di trovare quello strano paradosso che gli faccia scoprire la verità; il Caos più assoluto, l'imbroglio, si mescolano alla comunicazione, a ciò che noi veniamo quotidianamente a sapere da un'etichetta, da una pubblicità, dal costante, reiterato e perfettissimo sistema di messaggi che il nostro cervello assorbe e decodifica come verità buone e giuste ... scopo di questo sistema i soldi e il controllo teso a mantenere in vita il sistema stesso.

Continuo a citare Veronelli: "I mass media italiani, radio, giornali e televisione, pubblici e privati, prosperano, quando prosperano, con la pubblicità, in gran parte delle multinazionali. Rabbia? La fine del secondo millennio e l'inizio del terzo hanno dimostrato, con segni univoci, la necessità di tornare alla priorità della terra.

Pochi uomini, indemoniati dalla volontà di potenza e di denaro, non ne vogliono sapere..

Col potere e col denaro, condizionano altri uomini, miliardi di uomini. E sono disposti a renderli schiavi. Gran fortuna vi siano quelli che io chiamo, al di là dell'età, i giovani estremi, ed a loro ricorro. Una minoranza infima quanto a numeri, lodevolissima per ideale: la libertà dell'altro".

Io sono felice di poter dire che ognuno può essere uno di quei giovani estremi di cui Veronelli parla, seppur nel piccolo della vita di tutti i giorni, solo apparentemente slegata da tutto questo.

La cena dell'uomo che vado a presentare è come un inno ai prodotti più veri, più vivi, più naturali e selvaggi che la terra può ancora dare, in armonia con i più squisiti prodotti realizzati dall'uomo.

Ho voluto dare un tributo ai grandi simboli della mia terra natia, Parma, per poi spaziare verso i luoghi magici che hanno riempito la mia vita di emozioni e grande gioia: la dolcezza e la sensualità della Toscana, l'aspra potenza dell'Abruzzo, il sole bianco e la terra arsa del salento e l'energia della terra allo stato puro, nella vulcanica isola del vento, dove Venere va a bagnarsi protetta dalle montagne, Pantelleria.

Ho scelto di mettere l'olio in primo piano, poi il vino, con un'oculata scelta di bottiglie non doc, e le erbe e i frutti più puri e selvatici della terra.

La cena dell'uomo

Non parleremo di Alta Cucina, oggi vogliamo fare riemergere la forza e la potenza della terra, con i suoi semi, le sue radici, le sue erbe dove si concentrano miscele di profumi che solo e soltanto Dio può.

Oggi parleremo di un menù anarchico, se si guarda al governo d'oggi, fedele servitore se si guarda all'ideale sovrano illuminato cui è dedicato.

Prologo:

Bruschette al pomodoro fresco dell'orto condite con olio di oliva di frantoio di Bolgheri e origano selvatico di Pantelleria.

Al patè d'olive taggiasca, oliarola e coratina, ingentilito con lardo dolce di Colonnato.

Alla pancetta nostrana di Parma, abbrustolita alla brace e distesa su un filo d'olio d'oliva di frantoio.

Polentine grigliate condite con Grass pist, preparato con lardo dolce di Parma, prezzemolo, carote ed erbine aromatiche del campo.

Ingredienti bruschette:

Pane toscano

Aglio

Olio di Bolgheri della tenuta San Guido

Olio san Vincenzo della tenuta agricola Il Fiorellino

Pomodori freschi

Origano selvatico di Pantelleria

Sale marino e pepe nero

Pancetta nostrana di Ferrandi

Lardo di Colonnato

Olive di razza

Ingredienti Polentina:

Carote

Prezzemolo

Aglio

Lardo di maiale nostrano

Erbine aromatiche

La prima considerazione al termine degli antipasti:

La linea che viene seguita tiene presente un fattore di cui viene già accennato nella scheda introduttiva, ovvero la massima considerazione per i prodotti identificativi di un determinato territorio. Nel percorso di presa di coscienza dei giacimenti gastronomici e della necessità di salvaguardarli è data infatti particolare importanza alla differenziazione quale presupposto necessario al raggiungimento di una consapevole identità culturale ben definita. Questo è in netto contrasto con il progetto di globalizzazione e appiattimento dei gusti e dei sapori voluto dalle multinazionali e passivamente

accettato dai consumatori di hamburgers e coca cola.

Primo brano

¶ Crema vellutata di cipolle e patate della Valbaganza con spregiudicati crostini al burro e salvia, dorati in padella.

La preparazione della vellutata richiede patate della Valbaganza che vengono bollite da sole (un quarto rispetto alle cipolle perché servono soprattutto a addensare). In un pentolino a parte si fanno imbiondire le cipolle a fettine insieme a burro d'Alpe. Poi si aggiungono le patate ben lessate e si ricopre il tutto d'acqua e si aggiusta con sale e pepe, rimescolando un po', infine si frulla il tutto per ricavare una crema vellutata e delicatissima pronta per essere servita.

Si aggiunge, come guarnizione, qualche anellino di cipolla dorata e una fogliolina di salvia fresca. Si serve con due fette di pane caldo, leggermente sfregato con aglio e spalmato con burro alla salvia precedentemente preparato.

Intermezzo

Piccola padellata di fave, lenticchie, farro e piselli da agricoltura biologica toscana armonizzati con pomodorini e peperoncino talentino di Raffaele Guida.

Secondo brano

Braciolette di agnello abruzzese in salsa di menta selvaggia e aceto balsamico, sedotte con polpa cremosa al fior di patate nostrane e cipolla dolce maiaticese.

L'agnellino proviene direttamente da Fara San Martino, famosa per le sue acque purissime che hanno fatto la fortuna della pasta De Cecco.

Le braciolette (circa sei per una porzione, perché sono piccole e saporitissime) vengono portate alla media cottura alla brace e servite con una salsina fatta con menta selvatica e un pizzico di aceto balsamico Argento di Cavalli (Scandiano), che smorzerà i toni talvolta violenti della carne, conferendo armonia e freschezza al piatto.

Una polpa preparata con 70% di purè e 30% di patata a pezzi, ripiena di giuggioline di cipolla dolce di Maiatico e accenni di rosmarino, completerà il piatto.

Parmigiano reggiano stravecchio

Ricotta di pecora siciliana servita con miele amaro di corbezzolo proveniente da agricoltura biologica dei fratelli Pisu

Epilogo

Composta di frutta di stagione di Maiatico cotta in Cornucopia allo Zibibbo, vitalizzata da gelato alla cannella e miele amaro e ingioiellata con acini appassiti di uve d

Marta Castignola, 18.5.1981, Brescia.

Diplomata al liceo classico nel 2000 e appassionata di arte culinaria

Breve introduzione

Il menù proposto vuole essere una sintesi tra prodotti "ricchi" e "poveri" in un ambito di contaminazione terra-acqua.

L'antipasto e il primo con acciughe e alici considerati prodotti di mare poveri accostati al tartufo nero e bianco, prodotto ricchissimo di terra, ed al contrario il secondo con ricche aragoste e verdure povere come porri e fagioli, mentre per dessert i prodotti sono considerati di "medio" valore.

Naturalmente sia la pasta che l'olio extra vergine di oliva spremuto a freddo sono da agricoltura biologica.

I piatti proposti vogliono essere anche un momento di incontro tra culture alcune volte diverse ma non "distanti" e così i vini che vengono proposti.

Antipasto : acciughe al tartufo

Primo piatto: spaghetti ai tartufi e alle alici

Secondo piatto: aragosta in salsa con verdure (porro, finocchio, sedano)

Dessert : cubetto di cioccolato alle mandorle in marmellata d'arance

Antipasto: Acciughe al tartufo

Ingredienti : 16 acciughe sotto sale
2 tartufi bianchi di media grossezza
vino bianco secco
olio extra vergine di oliva

Sciacquate con cura le acciughe, privatele di testa, coda e apritele a metà per togliere la lisca centrale; separate i filetti e fateli asciugare. In un contenitore di vetro, provvisto di coperchio, disponete strati di filetti di acciuga e scaglie di tartufo – che avrete prima spazzolato e lavato con un po' di vino bianco. Coprite il tutto con abbondante olio e fate riposare per 24 ore in frigorifero dopo aver ben chiuso il recipiente. Possono conservarsi per parecchi giorni e vanno servite con crostini di pane tostati.

Primo : Spaghetti al tartufo e alici

Ingredienti: 400 g di spaghetti
4 tartufi neri di media grossezza
4 alici sotto sale
1 spicchio di aglio
olio extra vergine di oliva
sale e pepe bianco

Lavate con cura sotto acqua corrente le alici e spinatele, tenendo da parte i filetti. Pulite i tartufi eliminando del tutto il terriccio e lavorateli molto finemente in un mortaio. Fate quindi sciogliere in una casseruola con un poco d'olio i filetti d'alice, aggiungete l'aglio pestato e, senza che soffrigga, i tartufi, sale e pepe. Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e, quando raggiunge l'ebollizione, salatela e cuocetevi gli spaghetti. Scolateli al dente, conditeli con il sugo di alici e portateli in tavola.

Secondo : Aragosta in salsa con verdure

Ingredienti : 1 aragosta di circa 1 kg
1 uovo
besciamella
½ bicchiere di marsala
burro
porri, sedani, finocchi, 1 carota, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, 2 gambi di prezzemolo
sale e aceto, pepe in grani

Lessate per 30 minuti in brodo bollente (preparato con acqua, cipolla, carota tagliate a pezzettoni, gambi di prezzemolo, una foglia di alloro, 2 cucchiari di aceto, sale e qualche grano di pepe) l' aragosta con le antenne e le zampe ben distese, ripiegate all'indietro e legate al dorso dell'animale. Lasciatela quindi raffreddare nel liquido di cottura, poi sgocciolatela e con due incisioni parallele aprite a metà il guscio. Pulitela prelevando la polpa che taglierete a fette spesse per circa 2 cm. Rosolate le fette di aragosta insieme con un pezzo di burro e sale ; bagnate con il marsala e lasciate evaporare. Preparate la besciamella in modo che risulti abbastanza fluida e amalgamatevi il tuorlo d'uovo. Su un piatto di portata caldo disponete le rondelle di aragosta con le verdure che avrete fatto bollire in acqua(porri, sedano, finocchio).

Dessert : Cubetti di cioccolato alla mandorle

Ingredienti : 500 g di cioccolato fondente
200 g di mandorle
rum

Tostate in forno, a calore moderato, le mandorle pelate, pestatele poi finemente in un mortaio o passatele al tritatutto. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria e unite un bicchierino di ottimo rum; incorporate anche le mandorle tritate e versate il composto in uno stampo rettangolare piuttosto basso in modo che il cioccolato abbia uno spessore di 2 cm circa. Aspettate che si solidifichi, toglietelo dallo stampo e tagliatelo a cubetti che conserverete in frigorifero.

Vini :

Aperitivo : Franciacorta Gran Cuvée Brut 96 "Bellavista"
Antipasto : Chardonnay 99 "Planeta"
Primo : Sauvignon Sanct Valentin 99 Cantine Produttori S. Michele Appiano
Secondo : Fiano di Avellino "Pietracalda" Fevoli S.Gregorio
Dessert : Marsala Don Pellegrino o "Ala"

**Paolo Mancino, nato a Brescia il 29/05/69
Impiegato, residente a Brescia**

Breve introduzione

Menu' semplice, che propone prodotti alla portata di tutti e che possono essere cucinati velocemente senza bisogno di grandi attrezzature .Cucina popolare perciò, ma che ha la pretesa di poter essere proposta in occasioni particolari anche per palati più esigenti, adattabile a tutte le regioni italiane usando prodotti locali uguali o assimilabili a quelli proposti nel menù. Per lo stesso motivo i vini proposti vengono da regioni diverse e possono essere facilmente reperibili ,se non gli stessi ,altri con caratteristiche molto simili ,in tutte le località italiane.

Antipasto : Carpione di uova ,zucchine e rucola.
Primo piatto : Risotto al vino e verdure.
Secondo piatto : Capretto arrosto con carciofi.
Terzo piatto : Formaggio di fossa e miele di castagno.
Dolce : Palline di castagne e amaretti.

Antipasto

Carpione di uova ,zucchine e rucola

Ingredienti: 4 uova fresche; 500 gr. di zucchine; 4 spicchi d'aglio; 10 foglie di salvia; 1,5 dl di aceto di vino; un bicchiere di olio extra-vergine d'oliva; 4 cucchiaini di olio d'oliva per la frittura; sale; pepe; rucola.

Tagliate le zucchine ben lavate e asciutte a listarelle; friggetele in due cucchiaini d'olio d'oliva. Asciugatele su carta assorbente e salatele leggermente.

Friggete le uova all'occhio di bue in due cucchiaini d'olio d'oliva, salatele leggermente.

Passate quindi alla preparazione del carpione.

Affettate finemente l'aglio e soffriggetelo in un bicchiere d'olio extra-vergine d'oliva: attenti che non inscurisca. Aggiungete poi le foglie di salvia, l'aceto e poco sale. Fate quindi sbollire brevemente e versate il carpione caldo sulle uova e sulle zucchine disposte in una terrina. Lasciate raffreddare e servite su un piatto dove è stata disposta la rucola.

Primo piatto

Risotto al vino bianco e verdure

Ingredienti: 400 gr. di riso della varietà carnaroli o vialone nano; una cipolla; un rametto di rosmarino; 4 bicchieri di vino chardonnay; 60 gr. di burro; un litro di brodo di carne; sale; pepe; porri; peperoni.

Tritate finemente cipolla e rosmarino e rosolateli a fuoco dolce in 30 gr. di burro in un tegame. Unite il riso, tostatelo per un paio di minuti e copritelo con il vino i porri e i peperoni; fatelo asciugare senza rimestare, poi bagnatelo col brodo a fine cottura.

Aggiustate di sale e pepe se occorre. A cottura ultimata togliete dal fuoco e mantecate col rimanente burro. Fate riposare un paio di minuti e servite.

Secondo piatto

Capretto arrosto con carciofi

Ingredienti: 1 Kg di polpa di capretto; 1 rametto di rosmarino, 2 spicchi d'aglio, 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva; 1 bicchiere di vino bianco secco; sale e pepe.

Fate a tocchi la polpa di capretto e rosolatela nell'olio insieme con aglio e rosmarino. Quando la carne è ben rosolata irroratela con un bicchiere di vino bianco secco e fatelo consumare. Intanto pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e a questo punto della cottura, quando cioè il vino bianco è consumato, uniteli al capretto; salate e pepate.

Coprite col coperchio e continuate la cottura a fuoco lento per un'ora bagnando se occorre con poca acqua.

Togliete dal tegame e servite caldo.

Terzo piatto

Formaggio di fossa e miele di castagno

Dolce

Palline di castagne e amaretti

Ingredienti: 400 gr. di castagne lessate; 60 gr. di burro; 60 gr. di cacao in polvere; 120 gr. di amaretti in polvere; rum.

Passate al setaccio le castagne lessate; amalgamatele in un recipiente assieme al burro ammorbidito, al cacao in polvere, agli amaretti sbriciolati e a un bicchierino di rum; formate delle palline con le mani e passatele nel cacao amaro.

Vini

Antipasto: Soave La Rocca 98 "Pieropan"

Primo: Ribolla Gialla "Venica" Collio

Secondo: Montepulciano D'Abruzzo Villa Gemma di Masciarelli

Terzo: Barolo "Vigna del Gris" Conterno Fantino 96

Dolce: Passito 98 Ghewuztraininer Cantine Produttori di Termeno