

SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO
"AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA"

Edizione 2022

RIEPILOGO ISTRUZIONI PER LA CANDIDATURA

I gruppi classe partecipanti potranno candidare n.1 piatto a scelta tra antipasto, primo piatto, secondo piatto o dolce. Per la preparazione dovranno essere utilizzate esclusivamente materie prime fresche, di prevalente provenienza regionale.

Per candidarsi al concorso enogastronomico, dovrà essere compilata in tutte le sue sezioni la presente "Scheda di Adesione". La scheda, opportunamente compilata, dovrà essere inviata in formato .pdf entro e non oltre sabato 20 maggio 2022 all'indirizzo e-mail info@settimanabiodiversitapugliese.it.

IMPORTANTE

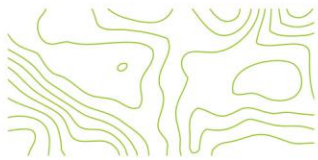
A completamento della candidatura, assieme alla presente scheda dovrà essere inviato almeno uno dei contenuti multimediali di seguito elencati, che presenti il piatto candidato. A tal fine sono considerati validi ai fini concorsuali i seguenti contenuti multimediali:

- Galleria fotografica delle fasi di preparazione e del prodotto ultimato (n. min. foto: 4, n. max. foto: 10), con apposite didascalie esplicative¹;
- Video ricetta con esposizione delle fasi di preparazione e presentazione del prodotto ultimato (durata min. video 3 min., durata max. video: 10 min.).

L'e-mail di candidatura deve essere inviata avente come oggetto il titolo del concorso ("AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA").

¹ Possono essere inserite come titolo delle foto, oppure si può predisporre una presentazione .ppt con foto e didascalie (opzione preferibile).





SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO "AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA"

1. DATI REFERENTE (docente)	
Nome	Antonio
Cognome	Valentino
Indirizzo e-mail	antonio.valentino1@orianitandoi.edu.it
N° di telefono	3295335636

I dati del referente saranno utilizzati solo ed esclusivamente per comunicazioni inerenti il concorso o la premiazione dello stesso

2. DATI CLASSE CANDIDATA	
Istituto di appartenenza (indicare nome e sede dell'istituto scolastico)	Istituto di Istruzione Superiore "A.Oriani - L.Tandoi" Via Santa Faustina Kowalska 1 - 70033 CORATO (BA) Tel: 0808721047 - Fax: 0808722199 PEO: BAIS054008@istruzione.it PEC: BAIS054008@pec.istruzione.it Cod. Mecc. BAIS054008 Cod. Fisc. 93437770725
Indirizzo di studio	IPSSEOA/ indirizzo Enogastronomia
Classe (indicare anno e sezione della classe candidata)	3^A C



3. DESCRIZIONE DELLA RICETTA

Titolo della ricetta	Pizzicotti alle erbe selvatiche, spuma di favetta, cipolla al forno, capocollo e aria di peperoncino
-----------------------------	---

Dosi per n° 10 persone

Ingredienti

(elencare gli ingredienti utilizzati, indicandone le proporzioni e sottolineando eventuali utilizzi di prodotti riconosciuti come tipici o tradizionali - es. IGP, DOP, STG, PAT, Slow Food, iscritti nel registro di varietà e razze Regione Puglia)

Per i pizzicotti:

- 500 g semola Senatore Cappelli
- 230 g acqua
- sale

Per la farcia:

- 300 g erbe spontanee (tarassaco “*Taraxacum officinale*” ; cicoria “*Cichorium intybus*”; paparina “*Papaver rhoeas*”)
- 30 g pomodoro secco
- 20 g cipolla bianca di Margherita IGP
- 40 g olio evo Terra di Bari DOP
- Sale e pepe

Per la spuma di favetta:

- 300 g fava cuccia sgusciata di Zollino
- 80 g patate di Zapponeta PAT
- 30 g Cipolla
- 30 g olio evo Terra di Bari DOP
- N. 3 cariche N20 (protossido di azoto)
- Sale e pepe

Per l'aria al peperoncino:

- 100 g acqua
- 10 g peperoncino
- 6 g lecitina di soia

Per la cipolla al forno:

- 200 g di cipolla bianca di Margherita IGP
- 50 g olio evo Terra di Bari DOP
- 5 g peperoncino
- 10 g finocchietto
- Sale e pepe

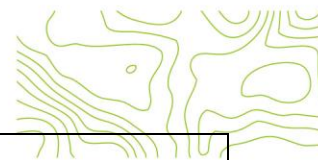
Per la guarnizione:

- 200 g Capocollo di Martina Franca PAT



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26
MAGGIO
2023



Procedimento
(descrivere le differenti fasi di preparazione della ricetta)

Per i pizzicotti:
preparare i pizzicotti miscelando la semola con circa la metà di acqua e far riposare per 30 min. Nel frattempo, pulire e lavare accuratamente le cicorielle selvatiche, sbollentarle per pochi minuti e raffreddare in acqua ghiacciata. Tritare la cipolla, aggiungere il pomodoro secco, le cicorielle cuocere per qualche minuto in padella al salto. Sistemare di sale e pepe e tritare al tritacarne la farcia. Stendere l'impasto e formare i pizzicotti.

Per la spuma di favetta:
cuocere le fave con le patate, la cipolla e olio in casseruola. Una volta cotta frullare con un filo di olio a crudo. Filtrare finemente e versare nel sifone. Caricare il sifone con le cariche di gas.

Per il capocollo:
tagliare il capocollo a brunoise e disidratare nell'essiccatore o in microonde.

Per l'aria di peperoncino:
frullare il peperoncino con l'acqua, aggiungere la lecitina di soia e , al momento del servizio, creare l'aria con un frullatore ad immersione.

Per la cipolla al forno:
pulire e tagliare la cipolla a spicchi e cuocere in forno con olio, peperoncino e finocchietto per 20 min a 190°C.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:
cuocere i pizzicotti in abbondante acqua salata. Adagiare la spuma di favetta sul fondo del piatto, sistemare i tortelli lucidati con dell'olio, il capocollo, l'aria di peperoncino e la cipolla al forno. Decorare con delle chips di cicoriella ottenuti in microonde.

Altre note
(facoltativo - campo dedicato all'inserimento di altre informazioni utili, come curiosità, testimonianze orali e/o scritte che richiamino il legame tra uno o più ingredienti della ricetta e il territorio pugliese)

La composizione del piatto prevede l'utilizzo di prodotti di eccellenza del nostro territorio, in buona parte garantiti da marchi di qualità (DOP, IGP, PAT).
Il piatto nasce dalla riproposizione e reinterpretazione di un piatto tradizione della regione Puglia quale "Fave e cicoria". L'utilizzo di attrezzature e tecniche innovative quali sifone, essiccatore, texture in aria permette di adeguarlo alla contemporaneità della cucina moderna. Il valore aggiunto del piatto è l'utilizzo di erbe autoctone della Murgia nella farcia della pasta ripiena: tarassaco "Taraxacum officinale" ; cicoria "Cichorium intybus"; paparina "Papaver rhoeas".



4. ASPETTI NUTRIZIONALI

(elencare per ciascun ingrediente il valore degli aspetti nutrizionali in tabella. Ulteriori aspetti nutrizionali possono essere inseriti nel campo "Altre note nutrizionali". Al termine indicare il contenuto complessivo e per porzione di nutrienti)

Alimento	Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
Semola	5,75 g	0,25 g	38,45 g	173
Cicoria	0,32 g	0,02 g	4,53 g	3,73
Pomodoro secco	0,42 g	0,08 g	1,67 g	8,75
Cipolla bianca	0,2 g	0,02 g	1,18 g	5,81
Olio evo	/	11,98 g	/	107,88
Fava	0,4 g	0,03 g	0,35 g	3,97
Patate	0,15 g	0,02 g	1,20 g	5,52
Lecitina di soia	/	0,54 g	0,04 g	5,4
Finocchietto	0,01 g	/	0,01 g	0,08
Capocollo	4,16 g	8,04 g	0,28 g	90
Peperoncino	0,01 g	/	0,03 g	0,26
Totale per porzione	11,42 g	20,98 g	47,74 g	404,4