

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 365019 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

28 gennaio 2012

Spedizione in abbonamento postale

CONCORSO GASTRONOMICO PRIMO PIATTO ITALIANO

Con il Concorso gastronomico sul Primo Piatto Italiano si avvia l'attività del nostro CATA per il 2012. Come nelle precedenti edizioni del Concorso, Soci e amici del Conservatorio ci incontriamo per assaggiare, da "veri" intenditori, quanto i concorrenti hanno pensato di sottoporre alla nostra degustazione critica e, come sempre accade, ci sentiremo sicuramente più bravi di loro.

In ogni caso sarà raggiunto il vero obiettivo del Concorso, che è quello di richiamare l'attenzione sulla cultura gastronomica autentica del nostro Paese e magari riscoprire qualche piatto desueto e dimenticato.



Sabato 28 gennaio 2012
Ore 12,30

**CONCORSO GASTRONOMICO
PRIMO PIATTO ITALIANO
P.I.E.R.
VIA VISMARA 87
20864 AGRATE BRIANZA
TEL. 039 6890054**



LE RICETTE IN CONCORSO

Gnocchetti "verde mare" di Massimo

ingredienti:

1 kg. di patate, farina qb, 1 uovo, 150 g. di filetto di sogliola, 200 g. di fagiolini, 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio, pinoli, parmigiano, olio evo, sale.

Preparazione:

lessare le patate, pelarle, schiacciarle e impastarle con poca farina, quanta ne richiede la qualità delle patate. Eventualmente aggiungere un uovo. Preparare degli gnocchetti.

Preparare il pesto con basilico, pinoli, parmigiano, aglio, olio, sale.

Scaldare aglio e pinoli con olio e poco sale in padella, aggiungere i fagiolini e saltarli dopo averli scottati in acqua bollente.

Aggiungere gli gnocchi, dopo averli sbollentati, e i filetti di sogliola a pezzetti per pochi minuti.

Spegnere il fuoco, aggiungere il pesto e servire.

Interessante elaborazione di un piatto caratteristico ligure. La ricetta del pesto è tipica del Ponente, come indica la mancanza del pecorino e la correzione con il sale.

Torta rustica di ricotta di Gemma

ingredienti:

una confezione di pasta sfoglia (se non si ha il tempo di farla), 500 g. di ricotta, 3 uova, un misto di provola e salumi vari tutto tagliato a dadini, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Preparazione:

foderare con la pasta sfoglia una teglia di dimensioni adeguate. Lavorare la ricotta con tutti gli ingredienti, aggiustando di sale e pepe in relazione alla sapidità della provola e dei salumi. Riempire con la crema ottenuta la base di pasta sfoglia e infornare a 180° per circa 20/25 minuti.

Varianti:

coprire la torta rustica con un secondo foglio di pasta sfoglia, sul quale vanno praticati dei fori per la fuoriuscita del vapore. La pasta sfoglia può essere sostituita da una pasta all'olio tirata sottile con il mattarello.

La torta rustica, nella versione coperta e realizzata con la pasta all'olio, appartiene alla tradizione dei contadini e dei pescatori. Finivano nella torta rustica gli avanzi di verdura dei pasti serali, i resti di formaggio e le rifilature di salumi che venivano acquistati a pochi soldi nella bottega del paese.

Pasticcio di lasagne al pesto ligure di Marinella

ingredienti:

per la pasta: una sfoglia di pasta fresca preparata con un uovo ogni 100 g. di farina

per la farcitura: besciamella e pesto

per la copertura: besciamella e parmigiano

Preparazione:

tirare la sfoglia con il mattarello e tagliarla a riquadri.

Preparare la besciamella. Per 250 g. di pasta occorrono 750 ml. di latte intero, 50 g. di burro, 40 g. di farina.

Preparare il pesto con olio evo, pinoli, basilico di Loano e parmigiano grattugiato, scegliendo una stagionatura moderata, indicativamente 18 mesi. Salare leggermente, due pizzichi basteranno.

Lessare brevemente i riquadri di pasta e porli ad asciugare su un canovaccio. Oliare una teglia, spalmare sul fondo 2-3 cucchiaini abbondanti di besciamella. Fare uno strato di pasta, un leggero strato di besciamella e condire con il pesto. Proseguire con gli strati di pasta e con besciamella e pesto, ultimare con uno strato di pasta e rifinire con una copertura di besciamella e parmigiano grattugiato. Infornare a 180° per 20/25 minuti.

Questa versione del pasticcio di lasagne è una formulazione ingentilita del piatto originale, che prevede per la pasta l'impiego di solo grano duro e acqua (le piccagge) e invece della besciamella la cagliata (la prescinseua)

Zuppa di cicerchie alla ponzese di Giuseppe

ingredienti:

300 g. di cicerchie, 200 g. di patate, 100 g. di pomodorini, 2 spicchi d'aglio, 1 gambo di sedano, una carota, 1 peperoncino, basilico, prezzemolo, olio evo.

Preparazione:

mettere a mollo in acqua fredda le cicerchie per almeno 12 ore, poi metterle a cuocere in acqua fredda in un tegame di terracotta, con un trito di sedano e carota. Pelare le patate, tagliarle a tocchetti minuti, aggiungerle alle cicerchie quando sono quasi cotte (circa due ore a fiamma dolcissima) in modo che le patate arrivino a cottura con le cicerchie senza disfarsi completamente. Nel frattempo imbiondire in olio aglio e peperoncino e unire i pomodorini fatti a pezzi. Far cuocere qualche minuto poi aggiungere questo fondo alla zuppa. Salare e completare la cottura. Aggiungere un trito grossolano di prezzemolo e basilico e un filo d'olio. Servire accompagnato da bruschette profumate all'aglio.

Sin dai tempi antichi Ponza e Ventotene producevano legumi in grande quantità. In particolare le lenticchie di Ventotene e le cicerchie di Ponza erano presenti su ogni tavola, del ricco e del povero. La zuppa di cicerchie fa parte della cucina isolana più genuina e ha tutti i profumi del mediterraneo. Legume povero per eccellenza (cresce su terreni aridi e sassosi e viene fatto seccare a terra sotto il sole) ha vissuto anni di esilio ingiustificato ed è stato riscoperto solo recentemente sull'onda del recupero delle tradizioni alimentari dimenticate.

LE RICETTE IN CONCORSO

Savarin di riso di Angelo

ingredienti:

per il ragù: carne macinata di vitello, funghi freschi coltivati (prataioli o pioppini), funghi secchi porcini, sedano, carota, cipolla, 1 spicchio d'aglio, un bicchiere di vino bianco secco o, se piace, marsala, olio evo, passata di pomodoro o concentrato, brodo.

per il risotto alla parmigiana: riso Carnaroli o Arborio, cipolla, vino bianco secco, brodo, burro, parmigiano grattugiato

per la guarnizione di piselli: piselli crudi freschi o surgelati, burro

Preparazione:

preparare il ragù di carne e funghi con gli ingredienti indicati seguendo la procedura classica.

Preparare un classico risotto alla parmigiana, lasciandolo un po' al dente e all'onda.

Lessare i piselli, curando che siano sodi e non si spappolino.

Smaltare con burro abbondante l'interno di uno stampo da savarin e posizionare uno strato di piselli. Ricoprire il fondo dello stampo con parte del risotto, stendere uno strato di ragù e completare con il risotto. Far assestare il tutto, quindi riscaldare il savarin, rovesciarlo su un piatto di portata e versare il ragù rimanente nel foro centrale.

Per "savarin" si intende uno stampo circolare con cupola arrotondata e ampio foro centrale. Il Savarin, dolce simile al babà, fu creato intorno al 1840 dal pasticciere parigino Julien e dedicato a Brillat-Savarin. Lo stampo usato per la creazione del dolce è da allora utilizzato per innumerevoli preparazioni dolci e salate, come in questo caso.

Zuppetta di ceci e funghi di Flora

ingredienti:

300 g. di ceci, 500 g. di funghi coltivati (prataioli o pioppini), 1 gambo di sedano, 1 carota, 2 scalogni, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

Preparazione:

mettere a mollo in acqua fredda i ceci per almeno 12 ore. Sciacquarli e metterli a cuocere in acqua fredda e a fiamma bassa insieme a un trito di sedano, carota e scalogni. Nel frattempo pulire i funghi, lavarli e tagliarli a fettine. Rosolare in olio lo spicchio d'aglio, aggiungere i funghi e portare a cottura a tegame coperto aggiustando di sale e pepe e profumando con prezzemolo tritato. Unire i funghi alla zuppa di ceci, aggiustare di sale e far amalgamare i sapori. Servire spolverando con prezzemolo tritato e un filo d'olio.

Varianti:

il trito di sedano, carota e scalogni può anche essere trattato come soffritto e allungato con l'acqua per far cuocere i ceci, oppure può essere soffritto a parte e aggiunto ai ceci cotti insieme ai funghi. In questo caso i ceci vanno cotti solo in acqua, naturalmente senza sale.

L'accostamento di funghi e legumi nelle zuppe si riscontra in diverse regioni d'Italia, con gustose varianti legate alla tipicità locale. In alcune ricette troviamo il pomodoro, naturalmente in piccole quantità per non sopraffare il gusto dei funghi. Sull'Appennino centrale si usano i porcini, freschi e a volte rinforzati con quelli secchi. Al posto del prezzemolo possiamo trovare alloro, salvia e rosmarino. Nella cottura dei funghi può essere impiegato del vino bianco.

Macco di fave alla messinese di Gianni

ingredienti:

1 kg. di fave secche con le bucce, 400 g. di linguine spezzettate finemente, 1 cipolla, 1 cuore di sedano, 1 carota*, 2 cucchiaini di pomodoro passato, un peperoncino piccante (se gradito)*, olio evo e sale. (* varianti personali)

Preparazione:

La sera precedente mettere a bagno in un tegame con acqua fredda le fave, precedentemente private dall'occhio. Dopo aver tolto la buccia sciacquare e versare le fave in una pentola con abbondante acqua fredda, aggiungere le verdure tagliate grossolanamente e il pomodoro cuocere a fiamma moderata per ca. 45 minuti (nella pentola a pressione 25 minuti). Rimestare spesso.

A fine cottura le fave devono risultare leggermente liquide. Frullare con il minipimer e verificare la pastosità. Se occorre aggiungere dell'acqua calda. Rimettere sul fuoco. Quando bolle aggiungere le linguine, il peperoncino spezzettato e salare. A cottura ultimata aggiungere l'olio.

Le fave come altri cereali si conoscevano fin dal periodo neolitico.

In Sicilia e nella Magna Grecia il legume si coltivava e si consumava durante il dominio greco. In seguito gli arabi apportarono delle varianti abbinando al macco delle verdure (bietole, cicoria ecc..). La parola MACCO deriva dal latino MACCARE= SCHIACCIARE, TRITARE

Tagliatelle con il ragù alla casalinga di Graziella

ingredienti:

per la pasta: una sfoglia di pasta fresca preparata con un uovo ogni 100 g. di farina

per il ragù: 400 g. di carne macinata di manzo e lombo di suino, sedano, carota, cipolla, vino rosso, pomodori pelati o concentrato di pomodoro, olio evo, sale e pepe.

Preparazione:

preparare il ragù facendo soffriggere in olio un trito di sedano, carota e cipolla. Aggiungere la carne e se piace una foglia di alloro. Rosolare la carne fino al completo cambiamento di colore, bagnare con il vino rosso e far sfumare fino a completa evaporazione, mescolando di tanto in tanto. Completare con il pomodoro (poco!), profumare se piace con una grattata di noce moscata e continuare la cottura a fiamma bassa per un paio d'ore, aggiungendo del brodo se ispessisce eccessivamente.

Arrotolare la sfoglia e preparare delle tagliatelle, lessarle e condirle con il ragù. Completare con parmigiano grattugiato.

Il ragù (dal francese "ragout") appartiene stabilmente alla tradizione gastronomica italiana, dove fu introdotto dai cuochi francesi dei Borbone di Parma e successivamente trasmesso ai Borbone delle Due Sicilie e quindi alla cucina del Sud.

OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON



il conservatorio

**Direzione, Redazione
Amministrazione**

Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/365019 - Fax 039/2312234

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Monica Bua, Tina Astori

Comitato di redazione

Giuseppe Astori (redattore capo)
Raffaele Cascella, Abramo Castelli,
Alfonso Criscuolo, Titti Gaiani,
Michele Leggero, Gianfranco Magrini,
Ferruccio Mori, Pia Pasquini.

**Impaginazione, fotocomposizione e
stampa a cura della segreteria****APPUNTAMENTI 2012****Riunioni Consiglio Direttivo**

2° giovedì di ogni mese ore 18,00

Finidam p.za Diaz 1 - Monza

12 gennaio

9 febbraio

8 marzo

12 aprile

10 maggio

14 giugno

12 luglio

13 settembre

11 ottobre

8 novembre

13 dicembre

Pranzi e Incontri

A breve sarà disponibile il
programma 2012

