

# 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: cata.segreteria@gmail.com

Distribuzione gratuita

02 marzo 2013

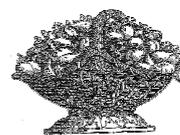
Spedizione in abbonamento postale

## CONCORSO GASTRONOMICO PRIMO PIATTO ITALIANO

Con il Concorso gastronomico sul Primo Piatto Italiano si avvia l'attività del nostro CATA per il 2013.

Soci e Amici del Conservatorio come ogni anno riuniti per assaggiare e giudicare quanto i nostri amici più volenterosi – o più temerari – hanno pensato di proporre alla nostra degustazione critica.

Naturalmente si sentiranno più bravi quelli che non gareggiano, ma alla fine sarà comunque raggiunto lo scopo di passare qualche ora insieme a commentare gli usi gastronomici del nostro Territorio, magari scoprendo o ritrovando gusti sconosciuti o dimenticati. Anche questa è storia, anche questa è cultura.



**Sabato 02 marzo 2013**  
**Ore 12,00**

**CONCORSO GASTRONOMICO**  
**PRIMO PIATTO ITALIANO**

**P.I.E.R.**  
**VIA VISMARA 87**  
**20864 AGRATE BRIANZA**  
**TEL. 039 6890054**



Concorso Edizione 2012 P.I.E.R.— Agrate Brianza

## LE RICETTE IN CONCORSO

**Cacciucco di ceci alla livornese****di Giuseppe**

## Ingredienti:

400 g di ceci, 300 g di bietole, 1 cipolla, 3 spicchi d'aglio, 2 acciughe sotto sale, olio evo, 3 cucchiaini di salsa di pomodoro, pecorino grattugiato, sale, pepe, crostini di pane fritto.

## Preparazione:

mettere a mollo i ceci, poi lessarli come al solito in un tegame di coccio. Soffriggere in olio un trito di aglio, cipolla e acciughe. Facoltativamente l'aglio può essere lasciato intero. Aggiungere il soffritto ai ceci lessati, quindi le bietole spezzettate e aggiustare di sale e pepe. Coprire con acqua, aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere a fuoco dolce e coperto per circa un'ora. Servire con crostini di pane fritto e abbondante pecorino grattugiato.

*Non solo la carne ma anche il pesce comparivano raramente sulle mense "povere", anche in città di mare. Fortunatamente le verdure, di cui la nostra terra è generosa, hanno sempre sostituito generosamente l'una e l'altro. Il nome del piatto deriva dal turco küçük, che significa di piccole dimensioni, con riferimento ai pezzetti che compongono la zuppa. I legumi, fonte economica di proteine, sono molto presenti nella cucina toscana.*

**Ravioli casentinesi****di Graziella**

## Ingredienti:

per la pasta: 500 g farina 00, 4 uova, 200 g spinaci lessati e tritati, sale

per il ripieno: 500 g ricotta di pecora, 1 uovo, 250 g di spinaci lessati e frullati, sale, pepe, noce moscata, 100 g parmigiano reggiano

per il condimento: pomodori, cipolla, carota, basilico, pepe, sale, parmigiano reggiano

## Preparazione:

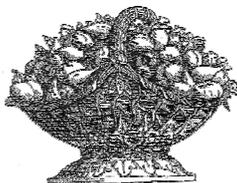
In una ciotola preparare il ripieno, mescolando accuratamente tutti gli ingredienti.

Impastare gli ingredienti per la pasta e tirare la sfoglia fino allo spessore desiderato. Posizionare il ripieno in mucchietti ad eguale distanza grandi quanto una nocciola.

Piegare la pasta sul ripieno premendo tutt'attorno per fare uscire l'aria poi, con una rotella smerlata o un coppa-pasta della misura preferita, ritagliare i ravioli, e così fino ad ultimare pasta e ripieno. Porli su vassoi foderati con carta-forno e lasciarli asciugare.

Preparare una salsa semplice di pomodori. Lessare i ravioli, condire con la salsa e abbondante parmigiano grattugiato.

*Il Casentino è un territorio che si snoda partendo dal fondo-valle, tra montagne, castelli, parchi, foreste, poderi e offre straordinari prodotti agricoli: formaggio, miele, prosciutto, castagne, patate, maiale ("Grigio" del Casentino). Un'area rurale unica, produttiva e ricca di tradizione.*

**Casarecce con carciofi al forno****di Flora**

## Ingredienti:

mezzo kg. di pasta "Casarecce" di grano duro, 5 carciofi, 400 ml. di bechamel, prezzemolo, scalogno, olio evo, 50 g di parmigiano grattugiato, 150 g di pecorino fresco in grosse scaglie, mollica di pane tritata.

## Preparazione:

Affettare finemente i carciofi, farli saltare su una base di olio, prezzemolo e scalogno (ben tritati) in una larga padella coperta, senza acqua.

Cuocere la pasta al dente, mescolare tutti gli ingredienti in una grande ciotola e porre il tutto in una teglia oliata, quindi in forno, dopo avere cosparso la superficie con altro parmigiano, mollica di pane sbriciolata ed un filo di olio. Forno a 200 gradi per 20-25 minuti.

*Le paste gratinate al forno, presenti nei ricettari di tutta Italia, sono originarie della cultura gastronomica emiliana. Attraverso i cuochi francesi dei Borbone di Parma la tecnica si è trasmessa ai Borbone delle Due Sicilie e quindi è divenuta patrimonio della cucina del Sud. L'impiego della salsa bechamel e l'assenza del pomodoro evidenziano la vicinanza del piatto ai "pasticcini" di pasta e verdure del Nord, dai quali si differenzia per la gratinatura di copertura.*

**Orecchiette con broccolo e mazzancolle****di Angelo**

## Ingredienti:

Orecchiette g 500, 1 cavolo broccolo medio (g 400 circa), 12 mazzancolle, 1 piccolo porro, 200 ml panna fresca, 1 bicchiere di vino bianco, sale, pepe, olio q.b.

## Preparazione:

Cuocere il broccolo - meglio al vapore - 10 minuti. Togliere alcune cimette per la decorazione finale e il rimanente romperlo completamente con una forchetta. In una padella capiente far appassire in poco olio il porro tagliato molto fine, aggiungere le mazzancolle.

Fare saltare per alcuni minuti e bagnare con il vino. Lasciare evaporare, unire il broccolo e, dopo alcuni minuti, la panna. Cuocere per 5 minuti. Sale e pepe. Aggiungere le orecchiette, nel frattempo messe a cuocere per il tempo necessario, e spadellare per alcuni minuti. Completare se piace con ricotta dura grattugiata.

*Le orecchiette appartengono alla tradizione gastronomica del sud, insieme alla preparazione di piatti che le vedono accostate con diverse verdure. In questa versione il piatto viene ingentilito dalla presenza della panna, che svolge la funzione di legante, e arricchito dalla presenza delle mazzancolle che lo trasformano in un importante piatto unico. La presenza di pescato insieme a prodotti dell'orto è ricorrente nelle ricette dei primi piatti del sud.*

**Tortelloni misteriosi con bisque di gamberi e zucchine****di Claudia**

## Ingredienti:

1 kg di tortelloni, gamberi a piacere, 400 g di zucchine, poco burro, 3 porri (la sola parte bianca), 3 scalogni, zenzero fresco, 1 cartoccio di panna fresca, scorzetta d'arancia, foglie di basilico fresco, vino bianco secco

## Preparazione:

Scottare i gamberi sgusciati e puliti del filo nero. In un tegame capiente fare appassire nel burro scalogni, porri, zucchine e zenzero. Spruzzare di vino e cuocere 2 min. a fuoco dolce. Togliere il tegame dal fuoco, aggiungere gli scampi, salare, pepare in giusta misura. Unire il tutto alla panna e passare al mixer.

Cuocere i tortelloni e scolarli. Condire con la bisque di gamberi e zucchine e guarnire con scorzetta d'arancia e foglie di basilico. Aggiungere zenzero fresco a piacere. Servire molto caldi.

*Piatto di fantasia di cucina fusion, dove si incontrano i profumi mediterranei dell'arancia e del basilico, le sensazioni speziate dello zenzero e il gusto pieno e dolce dei gamberi. Il mistero è nel ripieno dei tortelloni, che ben si accompagna alla bisque.*

## LE RICETTE IN CONCORSO

**Risotto in crosta****di Francesco****Ingredienti :**

450 g di riso Carnaroli, 2 lt di brodo (1 dado, 1 gambo di sedano, 2 scalogni, 1 carota, 1 coscetta di pollo), 1 bustina di zafferano, 200 g di provolone piccante tagliato sottile, 150 g di prosciutto cotto, 150 g di parmigiano grattugiato, 30 g di burro, 3 cucchiaini di olio evo, ½ bicchiere di vino bianco secco.

**Preparazione**

preparare il brodo con gli ingredienti sopra indicati. Al termine ritirare tutti gli ingredienti inclusa la coscetta di pollo; tenere da parte lo scalogno per il risotto, il resto può servire per una insalata di pollo, aggiungendo una patata bollita.

**Preparare il risotto:**

Tritare finemente lo scalogno, accomodarlo in padella con tre cucchiaini di olio e farlo insaporire per qualche minuto.

Aggiungere il riso e rimestare bene, quindi il vino. Fare sfumare. Aggiungere due mestoli di brodo caldo, proseguire la cottura mantenendo sempre la stessa quantità di liquido e rimestando solo con il cucchiaino di legno.

La cottura del riso richiede tra 15/18 minuti per cui quando mancano 8/10 minuti aggiungere la bustina di zafferano, aggiungere il burro (non da frigorifero) e farlo sciogliere, spegnere, aggiungere metà del parmigiano rimestando bene. Il riso deve essere al dente e presentarsi in un contesto morbido ed omogeneo.

In una teglia da forno stendere metà del risotto, aggiungere le fettine di provolone ed il prosciutto cotto, coprire con l'altra metà del risotto, spolverare con l'altra metà del parmigiano quindi infornare a 180° (ventilato) per 10'. Il tutto alla fine si deve presentare con una crosticina croccante e leggermente dorata. Fare riposare per 5', commensali a tavola.

*Il riso, introdotto in Europa dagli Arabi con le coltivazioni in Sicilia e in Spagna, è felicemente approdato nella pianura padana nel XV secolo dove ha trovato l'ambiente favorevole per divenire un prodotto di eccellenza. Questa ricetta prevede l'impiego di prodotti tutti appartenenti alla più schietta produzione padana che ne garantiscono la tipicità. Il riso non può che essere Carnaroli; si possono accettare Arborio e Vialone nano ma con molta cautela.*

**Messciüa****di Massimo****Ingredienti:**

250 g di fagioli cannellini, 250 g di ceci, 250 g di farro, 4 cucchiaini di olio evo, formaggio pecorino semi stagionato *facoltativo*, sale, pepe nero, maggiorana.

**Preparazione:**

Mettere a bagno in tre diversi recipienti farro, fagioli e ceci. Lasciarli in ammollo per 12 ore. Lessarli separatamente in abbondante acqua poco salata. Valutare assaggiandoli il giusto punto di cottura dei tre diversi ingredienti che può variare da 1 a 2 ore.

Riunire in un'unica zuppiera con poca acqua di cottura. Aggiustare di sale, pepe e olio.

*Nel dialetto spezzino il termine "messciüa" significa "mescolata" o "mescolanza" e deriva dal fatto che questa zuppa veniva preparata nella zona del porto con ingredienti scelti in maniera del tutto casuale e mischiati tra loro.*

*L'origine pare che risalga al XIV secolo nei borghi della costa occidentale del Golfo dei Poeti, ma c'è chi suppone che il piatto abbia origini arabe. Altri fanno risalire la ricetta a quando gli scaricatori del porto venivano pagati in natura a fine giornata. Accadeva spesso, infatti, che si rompesero i sacchi di granaglie o di legumi e così, a fine giornata, i lavoranti portavano a casa quanto fortunatamente recuperato per farne una zuppa.*

**Pasta 'ncaciata****di Giovanni****Ingredienti:**

1 kg di pasta "sedani rigati", 3 kg di pomodoro maturi (1.5 kg di passata), 600 g di tritato di manzo, 2 kg di melanzane, 200 g di scamorza, 100 g di parmigiano grattugiato, una cipolla rossa, basilico, un bicchiere di olio evo, olio per la frittura delle melanzane, sale qb.

**Preparazione:**

Cucinare il pomodoro e passarlo con il passa verdure.

Lavare e sbucciare le melanzane, tagliarle a fette, friggerle, tagliarle a listelli.

In una casseruola versare l'olio evo e la cipolla tagliata sottile, farla appassire, aggiungere il tritato. Quando cambia colore, ma non è ancora cotto, versare la passata di pomodoro, salare e cucinare per due ore. Tagliare a dadini la scamorza. Cucinare la pasta molto al dente, scolare e versare nella stessa pentola di cottura. Aggiungere un mestolo di sugo e amalgamare.

In una teglia versare pochissimo sugo distribuendolo per tutta la superficie. Preparare uno strato di pasta, distribuire sulla superficie del sugo, foglie di basilico, dadini di scamorza, listelli di melanzane e spolverare con parmigiano grattugiato. Continuare a strati.

Mettere nel forno a 180° per 20 minuti.

*Uno dei piatti più tipici del Sud. Trae le sue origini dai timballi che gli Arabi introdussero in Sicilia nel corso della loro dominazione, risalente al IX secolo. La denominazione si rifà all'abbondante impiego di formaggio; un'altra interpretazione tuttavia la riferisce alla confezione del piatto in un contenitore che la "incassa". Della pasta 'ncaciata, o incasciata, esistono molte ricette, anche nell'ambito della stessa località. La versione presentata è tipica di Messina ed è detta "pasta 'ncaciata". Anticamente questo piatto si preparava il giorno di ferragosto accompagnato, come pietanza, al pollo (RUSPANTE) arrosto. Oggi si prepara molto più spesso come piatto della domenica e per la cottura finale si utilizza il forno, mentre negli anni '40 - allora c'era solo il carbone - si cuoceva sulla "fornacella" con del carbone acceso anche sul coperchio.*

**Cardi in brodo****di Gabriella****Ingredienti:**

1 Kg di cardi, 2 limoni, 30 g di farina, olio evo, sale; per le polpettine: 150 g di carne di maiale macinata, 150 g di carne di manzo macinata, 150 g di pecorino romano o di parmigiano, 2 uova intere, olio evo, sale

**Preparazione:**

Mondare e lavare le costole dei cardi privandole dei filamenti, tagliarle a pezzettini e metterle in una ciotola capiente con acqua acidulata dal succo di limone. Lasciare in ammollo per circa 2 ore affinché perdano l'amaro, scolarle e lasciarle bollire per 2 ore in 1 litro e mezzo di acqua acidulata con limone e farina.

Preparare intanto le polpettine amalgamando le carni con pecorino/parmigiano e due uova, sale al giusto. Formare delle palline grandi quanto una ciliegia da soffriggere in olio di oliva in una pentola molto capace. Tenerle da parte.

Scolare i cardi, metterli nella pentola insieme alle polpettine, aggiungere 1 litro di acqua da salare leggermente e lasciare bollire per 15 minuti. In variante, brodo di carne.

Servire ben caldi con crostini di pane passati nell'uovo e soffritti nell'olio, spolverizzando con parmigiano. In variante, crostini al naturale abbrustoliti.

*E' un piatto sicuramente invernale con caratteristiche di piatto unico.*

*La ricetta ha origine in tempi lontani in Abruzzo (dove vengono aggiunti alle polpettine di carne anche fegatini di agnello), e si è diffusa in Campania e nelle Puglie. Viene consumata generalmente il giorno di Natale.*

## OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON



## il conservatorio

**Direzione, Redazione  
Amministrazione**

Piazza Diaz, 1 - Monza  
Tel. 039/365019

**Direttore Responsabile**

Luigi Moretti

**Segreteria di Redazione**

Tina Astori

**Comitato di redazione**

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

**Impaginazione, fotocomposizione e  
stampa a cura della segreteria**

## APPUNTAMENTI 2013

**Riunioni Consiglio Direttivo**

2° giovedì di ogni mese ore 18,00

10 gennaio  
14 febbraio  
14 marzo  
11 aprile  
9 maggio  
13 giugno  
11 luglio  
12 settembre  
10 ottobre  
14 novembre  
12 dicembre

**Pranzi e Incontri**

02/03/2013  
Edizione 2013 Concorso Gastronomico  
Primo piatto Italiano  
Ristorante P.I.E.R.— Agrate Brianza

13/04/2013 Assemblea Ordinaria dei Soci

04/05/2013 PRANZO ACCADEMICO

23/05/2013  
INCONTRO CULTURALE A TEMA  
relatore Giuseppe Astori

13/06/2013  
INCONTRO CULTURALE A TEMA  
relatore Giuseppe Astori

11/07/2013  
INCONTRO CULTURALE A TEMA  
relatore Giuseppe Astori

28/09/2013  
Edizione 2013 Concorso Gastronomico  
Secondo piatto Italiano

26/10/2013 PRANZO ACCADEMICO

21/11/2013 INCONTRO CULTURALE A TEMA  
relatore Giuseppe Astori