



K.I.T. Kitchen in Tips "Dritte in Cucina" con Chef e Maître

I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

K.I.T. Kitchen in Tips "Dritte in Cucina" con Chef e Maître

29 Gennaio dalle 18.30 alle 20.30

"Pimpinella Anisum"

Anice verde di Castignano

I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

Tali eventi si collocano nell'ambito dell'Offerta Formativa del nostro Istituto Alberghiero.

Lo scopo è quello di valorizzare le eccellenze del territorio. Ad ogni incontro collaboreranno aziende partner della scuola con prodotti affini a quelli presentati dagli esperti esterni, prodotti che potranno essere degustati e valorizzati all'interno del percorso laboratoriale

I laboratori del Gusto, oltre alla valorizzazione delle maestrie culturali ed enogastronomiche del territorio, saranno un modo per approfondire nuove prospettive e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati.

Esperti esterni

Presidente dell'Associazione produttori Anice Verde di Castignano

Esperti interni

Prof. Giovanni de Mola chef di enogastronomia

prof. Giovanni Acciarri Maître

I LABORATORI, TENUTI DA DOCENTI,
STUDENTI ED ESPERTI, IN MODALITÀ
ONLINE E IN PRESENZA,
SONO PENSATI PER TUTTI GLI
APPASSIONATI
E GLI ADDETTI AI LAVORI CHE HANNO
VOGLIA DI METTERE LE MANI IN PASTA E
APPROFONDIRE TEMI, SENSAZIONI,
GUSTI E TECNICHE.
I partecipanti insieme a chef e Maître
realizzeranno i menu proposti in diretta
on line, provvisti del KIT degli ingredienti
precedentemente acquistato .

*22 gennaio dalle 18:30 alle 20:30
"Olea Europea e Vitis Vinifera"
Olio e Vino*

*29 gennaio dalle 18:30 alle 20:30
"Pimpinella Anisum"
Anice verde di Castignano*

È un percorso di degustazione delle migliori preparazioni enogastronomiche che vedranno protagonista L'anice Verde di Castignano presidio Slow-Food per la Biodiversità.

MENU

PIATTO DELLO CHEF

Involentino di verza con Orzo, ciauscolo e Anice Verde di Castignano

ANTIPASTO CALDO	TITOLO: INVOLTINO DI VERZA CON ORZO, CIAUSCOLO E ANICE VERDE DI CASTIGNANO	PER N° 6 PERSONE
------------------------	---	-------------------------

N°	INGREDIENTI	U.M.	Q.tà	ESECUZIONE
	FOGLIE DI VERZA TENERE + CUORE	N°	6	<p>Mettere l'orzo in ammollo per 2 ore circa. Sfogliare e lavare le verza.</p> <p>Sbollentare le foglie in acqua salata bollente per circa 3 minuti.</p> <p>Scolare e raffreddarle in acqua fredda. Disponerle su di un torcione per asciugarle.</p> <p>Per la farcia</p> <p>Spellare e tagliare a cubetti il ciauscolo.</p> <p>Preparare una "brunoise" con sedano, carote e cipolle</p> <p>Tagliuzzare il cuore della verza.</p> <p>Preparare il brodo vegetale con l'aggiunta di qualche seme d'anice.</p> <p>Tagliare e cuocere i pomodori concassè con olio e aglio, sale e basilico</p> <p>In una casseruola pesante versare l'olio e fare soffriggere la brunoise e aglio, aggiungere ciauscolo, cuore di verza tagliuzzata ed infine l'orzo. Fare tostare, bagnare con vino bianco ed allungare con del brodo vegetale, cuocere per circa 30 minuti come se fosse un risotto. Regolare di sale e fare raffreddare. Completare l'impasto con parmigiano, emmenthal a cubetti e uova e Anice di Castignano in semi.</p> <p>Distribuire la farcia sulle foglie ed avvolgerle ad involtino piegando prima i lembi esterni verso l'interno per evitare che la farcia fuoriesca. Disporre in pirofila imburata, spruzzare di pomodoro concassé, olio e parmigiano. Gratinare in forno a 160° per 15 minuti circa.</p>
	CIAUSCOLO	G	100	
	ANICE VERDE DI CASTIGNANO			
	ORZO PERLATO	G	100	
	OLIO	G	10	
	BURRO	G	10	
	SEDANO	G	10	
	CAROTE	G	10	
	CIPOLLA	G	10	
	AGLIO A SPICCHI	N°	1	
	POMODORI ROSSI	G	100	
	PARMIGIANO	G	50	
	UOVA	N°	1	
	BRODO DI CARNE	L	1	
	VINO BIANCO	g	50	
	EMMENTHAL	g	20	
	BASILICO FRESCO			

PREPARAZIONE DEL MAÎTRE

Pimpinella hot coffee

Ingredienti x 2 cocktail:

2 cl Sciroppo di zucchero di canna (aromatizzato all'anice verde di Castignano)
8 cl Caffè espresso o caffè MoKa,
6 cl Creola al Rum Meletti,
2 cl Crema di latte fresca,
Q.B. Funghetti di Offida tritati

Preparazione preliminare:

Sciroppo di zucchero:

Scaldare 600 ml di acqua in un pentolino e quando bolle aggiungere 800 gr di zucchero di canna, 4 cucchiaini da tè di Anice verde di Castignano, 1 scorza di limone e di arancia. Continuare a farlo bollire a fuoco lento sino a quando non diventa uno sciroppo denso per circa 10-15 minuti. Aggiungere dell'acqua se diventa troppo denso. Una volta raggiunta la giusta densità spegnere il fuoco, far raffreddare e filtrare con un passino a maglie strette.

Funghetti di Offida tritati:

Mettere all'interno di un tovagliolo i funghetti e battere con un tritacarne e rompere grossolanamente.

Attrezzature:

2 Bicchieri atermici (In alternativa di vetro resistenti)
1 pentolino
1 Shaker (in alternativa un barattolo di vetro con tappo)
1 Cucchiaino da the

Procedimento:

Riempire i due bicchieri con acqua bollente e metterli da parte. Inserire nel pentolino lo sciroppo di zucchero, il caffè, la creola e scaldare. Nel frattempo agitare nello shaker o nel barattolo la crema di latte ben fredda e montarla leggermente.

Vuotare i bicchieri e versare gli ingredienti ben caldi all'interno, versare sopra la crema di latte aiutandosi con il dorso del cucchiaino per evitare che la panna possa scendere e cospargere in superficie i funghetti di Offida tritati grossolanamente

AZIENDE PARTENERS

Anice Verde di Castignano

Oleificio Silvestri Rosina

Consorzio Tutela Vini Piceni

