

La Cena dei saperi e dei sapori

Venerdì 23 ottobre



APERITIVI

FRESE PUGLIESI CONZATE



FRESE PUGLIESI CONZATE

Ingredienti

Frese pugliesi	300 g
Pomodorini	100 g
Olio evo della valle del Belice DOP	50 g
Olive	20 g
Acciughe sott'olio	10 g
Basilico	q.b
Pepe	q.b
Sale	q.b

PREPARAZIONE

Bagnare le frese con dell'acqua per ammorbidirle e lasciarle per qualche minuto in modo da far assorbire l'acqua; tagliare i pomodorini e condirli con le olive, le acciughe, l'olio, il sale e il basilico.

Stendere il condimento sulle frese, in modo da coprire l'intera superficie.

VARIANTE

Le friselle possono essere condite in diversi modi. Possono prevedere ad esempio dei pomodori e della mozzarella con un filo d'olio. Saranno deliziose anche con delle verdure saltate in padella e, per chi ama i gusti freschi, da provare la ricetta con tonno sott'olio, peperoncino, cetrioli freschi tagliati sottili, alici sott'olio, crema allo yogurt insaporito con erba cipollina. Il consumo delle friselle è consigliato soprattutto nella stagione estiva quando le frese possono costituire un piatto fresco.

CURIOSITA'

Frisa o frisella, pane secco, caratterizzato dalla sua durezza, fatto con grano duro e altri tipi di farina.

Secondo le leggende popolari la frisa risale al periodo dei Crociati, che partivano dai porti pugliesi diretti verso la Terra Santa all'inizio del primo millennio. I numerosi crociati dovevano intraprendere un lungo viaggio in nave, quindi era necessaria una certa fornitura di cibo che non deperisse durante il viaggio.

Poiché la frisella poteva essere conservata per un lungo periodo, i soldati e i partecipanti alle Crociate decisero di trasportarla in alternativa al pane, così la frisa diventò il "Pane dei Crociati". Essa veniva utilizzata anche come fondo per le zuppe di pesce o altri alimenti.

BOCCONCINI DI SCAMORZA DI BUFALA CON CREMA DI PEPERONI ROSSI



BOCCONCINI DI SCAMORZA DI BUFALA CON CREMA DI PEPERONI ROSSI

Ingredienti

Pan grattato	700g
Scamorza di bufala	500g
Peperoni rossi	n.3
Acqua	200 g
Uova	120 g
Farina	120g
Olio evo della valle del Belice DOP	50 g
Sale	q.b
Pepe	q.b
Olio di arachide per frittura	1 l

PREPARAZIONE

Tagliare la scamorza in cubetti da 50 grammi l'uno , preparare la pastella densa con uova farina e acqua. Immergere i cubetti nella pastella,passarli nel pan grattato e quindi friggerli in olio di arachide ben caldo, facendo attenzione che non si dorino troppo.

Lavare i peperoni e lucidarli con dell'olio di arachide. Quindi metterli in forno a 200°C ancora interi. Una volta cotti, farli raffreddare, spellarli e frullarli. Regolare sale olio e aggiungere il basilico .

Servire i bocconcini su crema di peperoni.

VARIANTE

Come variante dei bocconcini di scamorza su crema di peperoni si possono proporre degli involtini di peperoni con scamorza di bufala. Bollire i peperoni per 10 minuti, una volta raffreddati si farciscono con la scamorza e un cucchiaino di trito preparato con pangrattato, aglio tritato e formaggio grana. Gratinatura a 200°C per 10 minuti circa. Il piatto potrebbe essere consumato soprattutto in primavera o in estate.

IRIS CAPRESI



IRIS CAPRESI

Ingredienti per 24 pezzi

Pasta brioche	240 g
Pomodorini	160 g
Mozzarella di bufala DOP	80g
Uova	80g
Pan grattato	80g
Olio evo della valle del Belice DOP	30 g
Panna fresca	10g
Aglione	4 g
Basilico	q.b
Sale	q.b
Pepe	q.b

PREPARAZIONE

Stendere la pasta brioche già pronta e tagliarla in cerchi di circa 5cm.

Cuocere i pomodorini tagliati a metà con dell'olio e dell'aglio a fuoco alto senza coperchio. Una volta appassiti, lasciarli raffreddare.

Tagliare la mozzarella a cubetti e lasciarla scolare dall'acqua.

Farcire i cerchietti di pasta brioche con i pomodori e la mozzarella; chiuderli a formare una pallina e posizionarli su una teglia con la chiusura verso il basso. Quindi lucidarli con rosso d'uovo e panna e infornarli a 200° C finché non diventino dorati. (8-10 min)

VARIANTE

Gli Ires capresi, al posto di infornarli, possiamo anche friggerli, dopo aver cotto al forno la pasta brioche. Farcire la pasta brioche con pomodoro e mozzarella, impanare con uova e pangrattato e infine friggere. Piatto consumabile in tutte le stagioni.

TARALLINI PUGLIESI BIOLOGICI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I tarallini pugliesi sono prodotti con grano duro frutto del lavoro delle Cooperative che gestiscono le terre confiscate alle mafie e degli agricoltori del sud Italia che condividono il progetto di riscatto.

L'impasto, arricchito con semola di grano duro e olio extra vergine d'oliva, viene cotto al forno lentamente e a temperatura moderata.

L'accurata selezione degli ingredienti e la cottura costantemente monitorata ne garantiscono un gusto fragrante e genuino.

Ottimo snack da gustare in ogni momento della giornata.

INGREDIENTI

Farina di frumento di grano tenero tipo "0", farina di frumento di grano duro tipo "0", vino bianco, olio extravergine d'oliva 15%, sale, lievito di birra.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Elementi di tipicità di questo formaggio fresco a pasta filata, sono soprattutto costituiti dalla materia prima impiegata, il latte fresco di bufala, particolarmente ricco in grasso e proteine, e dalla filatura. Operazione, quest'ultima, consistente nel lavorare a mano la pasta del formaggio a fine maturazione con acqua bollente fino a farla "filare", in modo da ottenere la particolare consistenza del prodotto finale ed il caratteristico "bouquet", determinato dalla microflora particolare che si sviluppa durante le varie fasi della lavorazione. La filatura si avvale di un mestolo e di un bastone, entrambi in legno, sollevando e tirando continuamente la pasta fusa fino ad ottenere un impasto omogeneo. Segue poi la formatura, che in molti caseifici si esegue ancora a mano con la tradizionale "mozzatura", che il casaro effettua con il pollice e l'indice della mano. Le mozzarelle così prodotte vengono poi lasciate raffreddare in vasche contenenti acqua fredda e infine salate. La crosta è sottilissima e di colore bianco porcellanato, mentre la pasta non presenta occhiature ed è leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dalla produzione, e poi sempre più fondente. Il disciplinare, oltre alle classiche forme tondeggianti, prevede altre tipologie commerciali: i bocconcini, le ciliegine, le perline, i nodini, gli ovolini e le famosissime "trecce". Il peso varia secondo la forma, da 10 a 800 grammi (3 kg per le trecce). E' ammessa anche l'affumicatura, un antico e tradizionale processo naturale di lavorazione, ma in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata". Mediamente occorrono 4,2 litri di latte di bufala per produrre un chilogrammo di mozzarella.

CENNI STORICI

Le origini del prodotto sono direttamente all'introduzione del bufalo in Italia. Numerose sono le ipotesi sull'epoca di introduzione in Italia del bufalo, originario dell'India orientale. Secondo alcuni autori la bufala italiana avrebbe origine autoctone, per il ritrovamento di reperti fossili nella campagna romana, altri sostengono che essa sia stata introdotta in seguito all'invasione dei Longobardi, altri ancora dicono che furono i re Normanni intorno all'anno 1000. La confusione si pensa sia stata generata dal fatto che, con il termine di bubalus, in epoca romana si indicavano buoi, alci ed altri ruminanti tra cui i buoi selvatici. Le prime notizie documentate sulla presenza del bufalo in Italia risalgono intorno al XII-XIII secolo d.C. (Archivio Abbazia Farpa), soprattutto a seguito dell'impadulamento del basso versante tirrenico. La parola "Mozzarella" deriva certamente dal termine "mozzare", operazione di formatura praticata tradizionalmente a mano nella fase finale della lavorazione. Tale termine appare per la prima volta in un testo di cucina citato da un cuoco della corte papale nel XVI secolo. Ma già nel XII secolo, i monaci del monastero di S. Lorenzo in Capua (CE) usavano offrire, per la festa del santo patrono, una "mozza o provatura" accompagnata da un pezzo di pane. I Borboni prestarono molta attenzione all'allevamento del bufalo tanto da creare un allevamento nella tenuta reale di Carditello dove nella metà del '700, insediarono anche un caseificio. Nella piana del Volturno ed in quella del Sele esistono ancora le antiche bufalare, costruzioni circolari in muratura con al centro un camino per la lavorazione del latte e con piccoli ambienti addossati alle pareti destinati all'alloggio dei bufalari. Particolarmente caratteristica è quella presente all'azienda agricola sperimentale "Improsta" ad Eboli, di proprietà regionale

AREA DI PRODUZIONE

Negli ultimi decenni il patrimonio bufalino, nell'area di produzione, è notevolmente aumentato, inversamente alla riduzione numerica della popolazione bovina. Questo processo, intensificatosi negli ultimi 15-20 anni, ha favorito lo sviluppo dell'intera filiera, cui sono impegnati oltre 2.000 imprenditori e 250 caseifici (anche se i caseifici iscritti alla DOP sono 128), e che a sua volta alimenta un indotto che oggi vede impegnati nell'area DOP oltre 20 mila addetti. Attualmente il patrimonio bufalino si aggira intorno a 250.000 capi, di cui circa 130 mila bufale in lattazione, distribuiti in 1850 allevamenti. L'80% è distribuito nell'ambito del territorio campano, il restante 20% è dislocato nel basso Lazio, in Puglia e in Molise. Mediamente si producono circa 33 mila tonnellate di Mozzarella di bufala campana DOP all'anno (dati 2008: 31.960 t), con un incremento medio costante nell'ultimo decennio (anche se nel 2007-08 per i noti fatti ambientali la produzione ha subito un certo rallentamento). Il fatturato espresso dal comparto si aggira intorno ai 400 milioni di euro, con un aumento del 5% annuo delle esportazioni. La percentuale di mozzarella dop venduta all'estero è di circa il 18% del totale formaggi italiani. Il consumo presenta un trend positivo con un incremento annuo pari a circa il 10%.

ANTIPASTI

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI CECI



POLPO CROCCANTE SU CREMA DI CECI

Ingredienti per il polpo

<i>Polpo</i>	1 Kg
<i>Acqua</i>	1 l
<i>Salsa di Soia</i>	70 ml
<i>Olio evo della valle del Belice DOP</i>	50g
<i>Sale</i>	q.b

Ingredienti per la crema di ceci

<i>Crema di latte</i>	1 l
<i>Acqua</i>	625 ml
<i>Ceci</i>	375 g
<i>Cipolla</i>	200 g
<i>Sedano</i>	200 g
<i>Porro</i>	200 g
<i>Olio evo Valle del Belice DOP</i>	25 g
<i>Sale</i>	q.b

PREPARAZIONE

Sciacquare velocemente il polpo sotto acqua corrente.

Metterlo in una pentolacapiente, coprirlo di acqua fredda, e unire la salsa di soia e poco sale.

Coprire la pentola e portare al bollore.

Abbassare la fiamma e cuocere ancora per circa 50 minuti. Lasciare raffreddare nella sua acqua, una volta lasciato raffreddare toglierlo dall' acqua e farlo rassodare in frigorifero per 24 ore. Infine tagliarlo.

Preparare un trito di cipolla, sedano, e porri, e farlo imbiondire in un pentolino con un filo d'olio a fuoco dolce.

Per i ceci secchi questa operazione deve essere preceduta da 12 ore di ammollo , poi coprire i ceci con l'acqua. Aggiungere il sale quindi lasciare cuocere per 30-40 minuti.

Frullare accuratamente e poi aggiungere la crema di latte per farla diventare vellutata con un frullatore a immersione.

Impiattare preferibilmente su un piatto rettangolare di colore nero, per dare un effetto estetico e visivo alla pietanza da noi scelta.

Comporre il piatto con la crema di ceci sul fondo, adagiare i tentacoli croccanti sopra, decorare con sacura, ceci crudi, sale Maldon a scaglie e olio EVO in uscita.

I ceci si possono consumare con varie pietanze e si possono trovare in molti piatti maggiormente nei primi ma si possono trovare anche negli antipasti e nei secondi.

I ceci si utilizzano nelle minestre o nei minestrone, ma anche nella pasta, oppure si possono utilizzare come crema, o vellutata, e si abbinano molto bene sia con carne e sia con pesce, crostacei e molluschi.

Il polpo si utilizza in molti piatti come i primi, i secondi, ma anche negli antipasti. Il polpo di solito lo si fa bollito per mantenere la carne più tenera. Qualche volta lo si frigge, ma si usa maggiormente nel fritto misto.

CURIOSITÀ SUL POLPO

I polpi hanno tre cuori. Due pompano sangue venoso nelle branchie e uno è responsabile della circolazione nel resto degli organi. Quando i polpi nuotano, quest'ultimo cuore smette di battere: ecco perché il mollusco tentacolato preferisce strisciare sul fondale anziché nuotare, un'attività che lo lascia stremato.

Per riconoscere la freschezza del polpo si deve osservare il colore: la colorazione deve essere viva e intensa nelle sue varie sfumature. Il polpo è un pesce molto magro e decisamente ipocalorico, visto che ha meno di 70 kcal per 100 g.; è ricco di sali minerali, quali sodio, calcio, fosforo, magnesio e vitamina A; ha un buon tenore in proteine e pochissimi grassi.

La principale tecnica di cottura del polpo è la bollitura, ma si può fare anche la frittura.

CURIOSITÀ SUI CECI

I Ceci fanno parte delle leguminose e fanno fiori molto belli e piccole foglioline.

Venivano coltivati in passato anche nei nostri territori perché fornivano al terreno arido una produzione modesta, ma di elevato valore nutritivo, anche tutt'ora si coltivano in Italia.

I Ceci sono un legume povero che veniva usato in passato dalla popolazione meno abbiente.

I ceci sono originari della Turchia, la cui produzione risale all'età del bronzo; poi i ceci si diffusero in tutto il mondo antico: Egitto, Grecia, e Impero Romano.

Con i ceci si possono preparare tanti piatti tra cui:

La crema di ceci, oppure una classica pasta e ceci, oppure si possono abbinare coi cereali.

VARIANTI

Sono molte le varianti di questo antipasto. Si segnalano:

Crema di Fagioli con Polpo croccante

Crema di Ceci con Gamberi scottati al Timo

Crema di Ceci con Crostini Profumati al Timo

Polpo croccante con Crema ai Peperoni

Polpo croccante alle Erbe

CECI SECCHI BIOLOGICI “LIBERA”

Il cece è frutto della lavorazione delle cooperative che gestiscono le terre confiscate alle mafie e degli agricoltori del sud Italia che condividono il progetto di riscatto.

ORIGINE

Il cece è una delle leguminose da granella più antiche e largamente utilizzate nel Medio ed Estremo Oriente. Ritrovamenti archeologici in Turchia di semi ascrivibili a forme selvatiche di cece sono stati fatti risalire ad oltre 5000 anni a.C. Prove di coltivazione risalenti all'età del Bronzo sono state ritrovate in Iraq. Il cece è coltivato in tutti i paesi del Mediterraneo, lo troviamo in gran parte in Sicilia, nelle zone di Palermo, Catania, Agrigento, e Caltanissetta.

USI

I semi allo stato fresco sono usati come quelli del pisello, o possono essere consumati crudi. I semi secchi possono essere utilizzati in una pluralità di modi: come tali, come farina, dopo averli decorticati, per preparare piatti diversi, germinati per curare le deficienze vitaminiche, poiché il contenuto di Vitamina C è il doppio che nei semi dormienti. Il cece di libera terra ha tra l'altro un grande contenuto di amido e Sali minerali ed è caratterizzato da una pezzatura piccola, morbida e fragrante nel gusto.

COLTIVAZIONE

Coltivato con metodo biologico certificato con esclusiva concimazione organica e in rotazione con grano duro, ortive, foraggere. E diserbato esclusivamente con mezzi meccanici senza l'utilizzo di alcuna sostanza di sintesi e senza il ricorso all'irrigazione di supporto. Viene seminato in febbraio, marzo. La raccolta avviene a luglio, cui segue una lenta essiccazione all'aria per favorirne una conservazione naturale.

CONFEZIONAMENTO

Confezionato in atmosfera protettiva, la piccola pezzatura lo rende particolarmente tenero e fragrante nel gusto, ideale per la cottura in zuppe e minestre.

PRIMI

RISOTTO CON GAMBERI E LIMONE



Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

RISOTTO CON GAMBERI E LIMONE

Ingredienti per 4 persone

<i>Riso</i>	<i>350 g</i>
Code di gambero	<i>n.15</i>
<i>Limoni</i>	<i>n. 3</i>
<i>Cipolla</i>	<i>20 g</i>
Burro	<i>10 g</i>
<i>Menta</i>	<i>5 g</i>
<i>Olio evo della valle del Belice DOP</i>	<i>50g</i>
<i>Sale</i>	<i>q.b</i>
<i>Pepe</i>	<i>q.b</i>

Il risotto al limone e gamberetti è un primo piatto molto gustoso dal sapore delicato ed è una ricetta semplice, che può essere realizzata in tutti i periodi dell'anno

PROCEDIMENTO

Preparare a parte un brodo vegetale, scottare i gamberi e tagliare i limoni a vivo.

Nel frattempo fare un soffritto di cipolla e olio, tostare il riso, sbiancarlo e poi iniziare la cottura a fuoco medio girando delicatamente e mettendo pian piano il brodo per evitare che si attacchi sul fondo della pentola, per 25 minuti.

A metà cottura, incorporare 10 gamberi, il succo di limone, la menta; a fine cottura mantecare con il burro.

Consigliato impiattare in un piatto quadrato e decorare con gamberi rimasti e con della buccia di limone grattugiata.

CURIOSITA'

Il risotto al limone e gamberetti sarà ancora più buono utilizzando dei gamberetti freschi, ma in assenza di questi si possono utilizzare anche quelli surgelati e il sapore di essi viene esaltato da quello aspro dei limoni, che donano a questo risotto un gusto insolito.

PROVENIENZA

L'Olio Extravergine di Oliva Libera Terra è il frutto del lavoro delle Cooperative che gestiscono le terre confiscate alle mafie e degli agricoltori del sud Italia che ne condividono il progetto di riscatto. Gli ulivi crescono nelle fertili colline affacciate sul mare, in condizioni climatiche ideali. Le olive vengono raccolte manualmente nel periodo di ottobre novembre, solo quando le condizioni di maturazione sono ottimali.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Spremute a freddo poche ore dopo la raccolta, conferiscono all'Olio Extravergine di Oliva Libera Terra colore denso e brillante e intensi profumi varietali. Le molteplici proprietà nutrizionali e il gusto deciso lo rendono ingrediente principe della dieta mediterranea.

SFORMATINO DI ANELLETTI ALLA SICILIANA



SFORMATINO DI ANELLETTI ALLA SICILIANA*Ingredienti per 4 persone*

Olio di semi di arachide	600 g
Melanzane rotonde	500 g
Anelletti	350 g
Pangrattato	q.b
Burro	q.b
Sale	q.b
5 pirottini di carta alluminio	

Ingredienti per il ragù

Pomodori del Piennolo	600 g
Carne macinata di vitello	100 g
Carne macinata di maiale	100 g
Mozzarella di bufala	100 g
Ciolla bianca	50 g
Carota	50 g
Costa di sedano	50 g
Pisellini verdi precotti	50 g
Olio evo della valle del Belice DOP	20 g
Basilico	n.2
Sale	q.b
Pepe	q.b
Noce moscata	q.b

PROCEDIMENTO

Per prima cosa tagliare le melanzane a fette di circa 3 millimetri lasciando la buccia. Adagiarle in uno scolapasta ricoperte di sale in modo da eliminare l'acqua e il retrogusto amarognolo contenuto in esse.

Nel frattempo preparare il ragù: in un tegame soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tritati.

Lasciarli appassire per qualche minuto e aggiungere la carne macinata e farla rosolare per circa 7-8 minuti, fino a quando avrà perso il suo colore rosa.

Sfumare con il vino bianco e aggiungere i pisellini verdi precedentemente cotti in acqua calda.

Tenere mescolato un po' prima di unire la salsa di pomodoro fatta con i pomodorini freschi.

Infine profumare con del basilico fresco, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata. Lasciare riposare il tutto.

Nel frattempo le melanzane avranno rilasciato la loro acqua, scolarle e poco per volta friggerle in olio bollente. Imburrare ogni pirottino e rivestirlo con un velo di pangrattato, adagiare qualche fetta di melanzana all'interno in modo da coprire tutta la superficie di esso.

Lessare in acqua leggermente salata la pasta, scolarla ancora al dente e unirla al ragù precedentemente fatto aggiungendo anche la mozzarella di Bufala tagliata a cubetti abbastanza piccoli.

Dopo di che riempire i pirottini con il composto formato. Ricoprire con una fetta di melanzana fritta e infornare per 20 minuti a 200°C, fino a quando non sarà dorato.

Lasciare assestare per qualche minuto, sfornare e servire caldo.

Per l'impiattamento basta adagiare in un piatto quadrato il composto all'interno del pirottino ancora caldo.

Guarnire il contorno con qualche goccia d'olio e una spolverata di parmigiano reggiano e, se si gradisce, del basilico fresco che contribuisce al gusto delicato del piatto.

E' un piatto che viene spesso consumato durante le festività ma soprattutto in famiglia durante i tipici pranzi della domenica.

CURIOSITA'

In molte confezioni di anelletti il tempo di cottura indicato è già quello per ottenere una pasta al dente, quindi è utile leggere bene le diciture dell'etichetta.

POMODORINO VESUVIANO DOP

AREA DI PRODUZIONE

L'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di NAPOLI: Boscoreale, Boscotrecase, Cercola, Ercolano, Massa Di Somma, Ottaviano, Pollena Trocchia, Portici, Sant'Anastasia, San Giorgio a Cremano, San Giuseppe Vesuviano, San Sebastiano al Vesuvio, Somma Vesuviana, Terzigno, Torre Annunziata, Torre del Greco, Trecase, e la parte del territorio del comune di Nola delimitata perimetralmente: dalla strada provinciale Piazzola di Nola – Rione Trieste (per il tratto che va sotto il nome di "Costantinopoli"), dal "Lagno Rosario", dal limite del comune di Ottaviano e dal limite del comune di Somma Vesuviana.

TIPOLOGIA

FRESCO allo stato di bacche o di grappoli, posti alla rinfusa in idonei contenitori sigillati, con capienza fino ad un massimo di 10 kg.; CONSERVATO "AL PIENNOLO", piennoli di peso massimo 5 kg o singolarmente con il logo identificativo della D.O.P. o in idonei contenitori sigillati. CONSERVATO, allo stato di bacche o di grappoli, posti alla rinfusa in idonei contenitori sigillati, con capienza fino ad un massimo di 10 kg..

UTILIZZO

Molto apprezzato sulla pizza, per guarnire bruschette, per condire primi piatti (Spaghetti alle vongole o ai frutti di mare, Scialatelli pomodorini e salsiccia, ecc), nella preparazione di salse e conserve (conserva tipica, detta "a pacchettelle", rappresentata da spicchi di pomodoro non pelato e tagliato longitudinalmente a filetti).

VALORI ENERGETICI

Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto: Acqua (g) 94 Proteine (g) 1 Carboidrati disponibili (g) 3 Zuccheri solubili (g) 3 Energia (kcal) 17 Sodio (mg) 3 Potassio (mg) 259 Calcio (mg) 4 Magnesio (mg) 10 Vitamina A retinolo eq. (µg) 610 Vitamina C (mg) 24

ANELLETTI SICILIANI BIOLOGICI

DESCRIZIONE

La pasta Libera Terra è ottenuta dall'accurata lavorazione della semola ed è essiccata a temperature moderate preservando lo straordinario gusto del grano duro proveniente da coltivazioni biologiche.

ORIGINI

La pasta è originaria del Sud America , in particolare del Perù . A Napoli giunse nel 1500 grazie alla Spagna ; dal 1800 inizia a diventare un simbolo della cucina partenopea.

PRODUZIONE

Prodotta con grano duro coltivato con metodo biologico certificato, dopo anni di sperimentazione sono state selezionate le migliori varietà autoctone per contenuto in glutine e proteine. Il grano viene seminato in autunno, coltivato con esclusiva concimazione organica e in rotazione con leguminose, ortive e foraggiere. E' diserbato esclusivamente con mezzi meccanici, senza l'utilizzo di alcuna sostanza di sintesi. La trebbiatura avviene tra metà giugno e fine luglio, a seconda delle annate e delle altitudini, comunque solo a piena maturazione.

INGREDIENTI

Semola di grano duro biologico, acqua

ASPETTI NUTRIZIONALI

Valore Energetico: 350 kcal / 1485 kj

Proteine: 12.1 g

Carboidrati: 72 g

di cui zuccheri: 2.60 g

Grassi: 1.50 g

di cui saturi: 0.40 g

SECONDI E CONTORNI

INVOLTINO DI PESCE BANDIERA SU CREMA DI SEDANO RAPA



INVOLTINO DI PESCE BANDIERA SU CREMA DI SEDANO RAPA

Ingredienti per 5 persone

Pesce bandiera intero	1 kg
Patate medie	150 g
Pancarrè grattugiato	250 g
Parmigiano reggiano grattugiato	50 g
Pecorino DOP grattugiato	25 g
Olio evo della valle del Belice DOP	50 g
Spicchio d'aglio tritato	n.1
Prezzemolo tritato	q.b
Sale	q.b
Pepe	q.b

Ingredienti per la vellutata

Sedano rapa	n.2
Cipolla	50 g
Latte	100ml
Brodo vegetale	100ml

Il pesce bandiera, meglio conosciuto come pesce sciabola, è un pesce che raggiunge i 9 kg di peso ed i 2,10 m di lunghezza, è privo di scaglie e ha la particolarità di lasciare un bel colore argento nelle mani o oggetti che vi entrano in contatto. Vive in profondità tra i 100 e i 400 metri ed abita le acque di Campania, Calabria e Sicilia.

PREPARAZIONE

Sfilettare il pesce e cospargerlo con olio, sale e pepe, poi sbollentare per poco tempo le patate in modo che siano ancora croccanti, sbuciarle e tagliarle a fette sottili con la mandolina.

Posizionare due o tre fette di patate sul filetto e chiuderlo con uno stecchino. Fare un pane aromatizzato con pancarrè e prezzemolo grattugiato, grana padano e pecorino.

Infarinare i filetti nel pane aromatizzato, cuocere in forno a 180 C°.

Preparare una vellutata di sedano rapa tagliando finemente la cipolla e il sedano rapa tagliato a cubetti e soffriggerli con un filo d'olio.

Coprire a filo con il latte e il brodo, far cuocere per 15 minuti, frullare il tutto e servite la crema accanto agli involtini in un piatto possibilmente quadrato.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

VARIANTE

Una buona variante di questo piatto è utilizzare le zucchine al posto delle patate e una vellutata di fagioli al posto di quella di sedano rapa.

CURIOSITA'

Il pesce bandiera è un pesce molto comune reperibile anche nelle zone più interne della penisola italiana a basso prezzo.

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSE TEMPERATURE CON CIPOLLE E SALSA AL GRANA PADANO



FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSE TEMPERATURE CON CIPOLLE E SALSA AL GRANO PADANO

Ingredienti per 5 persone

Filetto di maiale	500 g
Panna da cucina	250 g
Cipolla rossa	150 g
Grana padano	100 g
Olio evo della valle del Belice DOP	50 g
Miele	25 g
Senape	q.b
Erbe aromatiche(rosmarino, salvia)	q.b
Sale	q.b
Pepe	q.b
Zucchero	q.b
Aceto balsamico	q.b

La cottura a bassa temperatura è una tecnica economica di cottura al forno, che adatta le temperature ai tempi di cottura. E' applicata agli alimenti per mantenere le qualità, la tenerezza e un punto di cottura ottimale, facilitando molto anche il lavoro in cucina.

PREPARAZIONE

Sgrassare il filetto, coprirlo con olio, miele e una punta di senape.

Rosolare il filetto in una padella anti aderente fino a quando si forma una crosta in superficie.

Mettere il filetto in una teglia antiaderente e aggiungere rosmarino e salvia, lasciar cuocere in forno a 80/90 C° per 4 ore.

Intanto che il filetto cuoce preparare la salsa al grana padano. Tagliare il grana in piccoli pezzi e farli sciogliere nella panna, senza raggiungere il bollore,;quando è pronto passarlo al minipimer e, se si vuole ottenere un risultato più liscio e omogeneo, passarlo su un setaccio a trama fine o colino.

Pulire la cipolla e farla caramellare con olio evo in forno a 180°C con zucchero e aceto balsamico. Quando il filetto è pronto, tirarlo fuori dal forno e tagliarlo a fette di 1 cm circa. Servire in un piatto piano, nero o scuro e possibilmente rettangolare. Posare le fette su una base di salsa al grana padano e adagiarci sopra o di fianco le cipolle caramellate, può essere accompagnato con un pure aromatizzato ai funghi porcini.

VARIANTE

Un' ottima variante può essere un petto di tacchino cotto a basse temperature con salsa al limone.

CURIOSITÀ

Il maialino cotto a basse temperature è una riscoperta moderna, viene cotto con tecniche innovative, come il sottovuoto e con sapori particolari come il gelato o le mele.

PURE' DI PATATE AROMATIZZATO AI FUNGHI PORCINI

PURE' DI PATATE AROMATIZZATO AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti

Patate	1kg
Latte	500ml
Funghi porcini	400g
Burro	50g
Aglio	½ spicchio
Prezzemolo	q.b
Olio evo della valle del Belice DOP	q.b
Sale	q.b
Pepe	q.b

Il purè di patate, nella ampia categoria dei contorni, è una delle colonne portanti della tradizione culinaria italiana. È ottimo per accompagnare ricette a base di carne e pesce.

PREPARAZIONE

Cuocere le patate in acqua salata per circa 40 min. Quando sono cotte e ancora calde, rimuovere la buccia e passarle nello schiacciapatate o nel passaverdura.

Mettere le patate schiacciate in una pentola e aggiungere il latte, lasciar cuocere a fiamma bassa per 20 min circa e mescolare per evitare la formazione di grumi.

Quando il composto diventa omogeneo, aggiungere, sale, burro, grana padano e noce moscata. Per preparare i funghi, bisogna spazzolarli e tagliarli, se necessario. In una padella antiaderente far soffriggere l'aglio(schiacciato) e successivamente aggiungere i funghi, lasciar cuocere a fiamma moderata per 5 minuti circa, aggiungere il prezzemolo e passare il tutto con il minipimer in un recipiente, unire il composto ottenuto alla purea e servire.

VARIANTE

Un' ottima variante può essere un purè di fave aromatizzato al limone.

CURIOSITÀ

Un ottimo purè di patate si riesce ad ottenere solo con poche varietà di patate, tra le quali ci sono: le patate apollo e le patate royal jersey. Di sicuro con queste patate non si sbaglia un purè.

INSALATA DI ARANCIA E MELE

INSALATA DI ARANCIA E MELE

Ingredienti

Arance rosse della piana di Catania IGP	150 g
Mele	150 g
Insalata iceberg	100 g
Lattuga	100 g
Rucola	50 g
Radicchio rosso	50 g
Olio evo della valle del Belice DOP	q.b
Sale	q.b

Piatto semplice dal sapore fresco e dolce, adatto sia come antipasto che come contorno. È preferibile consumarlo nei mesi più temperati per via del suo gusto e della sua freschezza.

PREPARAZIONE

Lavare l'insalata iceberg e tagliarla a julienne, ripetere lo stesso procedimento con il radicchi, la rucola e la lattuga.

Condire l'insalata con olio evo e sale. Sbucciare l'arancia ed eliminare i semi, tagliare gli spicchi e dividerli a metà e metterli in una ciotola.

Lavare e sbucciare una mela e aggiungerla all'arancia nella ciotola.

Porzionare l'insalata in 5 piccole ciotole e adagiarci sopra un pezzo di mela ed uno di arancia. Servire preferibilmente in piccole ciotole monoporzionamento, bianche o trasparenti.

VARIANTE

Una variante per questo piatto può essere una semplice insalata di finocchi con pomodorini e basilico.

ARANCE ROSSE IGP DELLA PIANA DI CATANIA

TERRITORIO

Le arance rosse della piana di Catania vengono coltivate in tutto il territorio della provincia di Catania.

DEFINIZIONE

Con la definizione "Arancia rossa di Sicilia IGP" generalmente, si indicano le arance rosse prodotte nel territorio siciliano, in questo caso nel territorio della provincia di Catania.

MATERIE PRIME

Arancia rossa di Sicilia IGP

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le arance rosse della piana di Catania sono caratterizzate dal gusto, dal colore e dalle proprietà nutrizionali, donate dal particolare tipo di clima e terreno presenti ai piedi dell'Etna. Le sue caratteristiche uniche rendono questo prodotto unico al mondo per gusto, colore e succosità. Tutti questi fattori hanno permesso all'arancia della piana dell'Etna di essere riconosciuta, nel 1996, come prodotto IGP. Questo tipo di arancia è conosciuto anche come "Rosaria".

MIELE MILLEFIORI DI SICILIA

TERRITORIO

Gli apiari risiedono nelle colline attorno a Naro(AG), nella Sicilia centromeridionale.

DEFINIZIONE

Questo miele nasce dall'unione delle tipiche note dei fiori selvatici sbocciati al sole di Sicilia, quali la sulla e l'arancia. La caratteristica cremosità è garantita dal paziente e certosino lavoro degli apicoltori: il miele, non pastorizzato e non sottoposto ad alcun trattamento termico, conserva la consistenza naturale, il colore e l'aroma tipici delle fioriture siciliane. Il miele viene raccolto secondo tempi dettati dalla natura, nel rispetto delle api e dei loro ritmi del lavoro.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Smielati i favi e ultimato il periodo di decantazione, il miele viene filtrato e confezionato senza alcun trattamento termico di pastorizzazione. Ultimato il confezionamento, i vasetti vengono lasciati maturare in ambienti a temperatura controllata per favorire la formazione dei cristalli, garantendo una cremosità soffice e assolutamente naturale. La certosina cura delle api e la lavorazione a temperatura non superiore ai 40 gradi fanno del Miele Millefiori di Sicilia un nettare dalla cremosità naturale, ricco dei profumi dell'eucalipto e delle fioriture tipiche delle colline dell'entroterra siciliano.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA VALLE DEL BELICE DOP

TERRITORIO

Prodotto nei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

DEFINIZIONE

È un olio siciliano ottenuto con Nocellara del Belice, un'oliva particolarmente grossa e gustosa che viene prodotta in provincia di Trapani, e che ha ottenuto 2 DOP, una per quest'olio e una per l'oliva da mensa.

MATERIE PRIME

Oliva Nocellara del Belice

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La raccolta delle olive è effettuata a mano (brucatura) e/o con strumenti agevolatori a partire dal mese di ottobre e non oltre il mese di dicembre. Le olive sono conservate in ambienti freschi ed aerati fino alla fase di molitura e molite entro due giorni dalla raccolta. Le olive vengono spremute a freddo e non filtrate in modo tale da racchiudere la personalità della cultivar tradizionale siciliana. La conservazione dell'olio deve essere effettuata in ambienti che consentano il mantenimento delle temperature costanti al variare delle stagioni e al riparo da aria e luce. Presente un colore da verde a giallo, un odore fruttato d'oliva con spiccate note di erba fresca, carciofo e pomodoro, al palato esprime note fruttate di oliva e il sapore deciso e piccante si armonizza con il gradevole amaro.

A CHI È DEDICATO?

Dedicato a Barbara Rizzo ed ai suoi piccoli Giuseppe e Salvatore Asta, giovani vite spezzate il 2 aprile 1985, in una mattinata come altre dall'esplosione di un'autobomba destinata ad assassinare un magistrato.

Dolci

DOLCI

*COUS COUS DOLCE CON RIDUZIONE DI
PASSITO DI INZOLIA ALLA MELAGRANA*



COUS-COUS DOLCE CON RIDUZIONE DI PASSITO DI INZOLIA ALLA MELAGRANA

Ingredienti

Latte fresco intero	500 ml
Cous-cous di semola di grano duro	250 g
Passito di Inzolia IGT	250 ml
Melagrane	200 g
Zucchero di canna	150 g
Miele millefiori	100 g
Limoni di Sicilia	100 g
Arance di Sicilia	100 g
Burro salato	50 g
Foglioline di menta	5 g
Anice stellato	5 g
Vaniglia (baccello)	n. 1

Il cous cous è un alimento tipico del Nord Africa e della Sicilia occidentale, tradizionalmente preparato con semola di grano duro lavorata in granelli da cuocere a vapore. Oggi con questo nome ci riferiamo anche ad alimenti preparati con cereali diversi, come orzo, miglio, sorgo, riso e mais.

E' originario dei seguenti paesi: Algeria, Tunisia, Libia e Marocco, Sicilia, Francia, Belgio e Africa Occidentale.

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione in un pentolino il latte ed aggiungere lo zucchero, la vaniglia , la buccia di arance e limoni.

Versare il cous-cous in una ciotola e coprirlo completamente con il latte aromatizzato.

Coprire la ciotola con un coperchio e lasciare riposare il cous-cous per 30 minuti.

Sgranare le melagrane.

Unire al passito di Inzolia il miele, l'anice stellato e metà del baccello di vaniglia e portare ad ebollizione a fuoco lento riducendo la preparazione a metà del volume.

Quando il cous-cous si sarà ammorbidito unire parte dei chicchi di melagrana.

Ricoprire il fondo di una coppa con un sottile strato di riduzione di passito, aggiungere il cous-cous precedentemente aromatizzato e decorare con malagrana e foglioline di menta. Completare la preparazione con la salsa di passito.

Il cous cous è un alimento povero, ricco di simbolismo e curiosità. E' anche al centro di eventi come il Cous Cous Fest Festival Internazionale dell'Integrazione Culturale, un importante appuntamento che si rinnova da diciotto anni. Una festa di sapori e civiltà che celebra il cous cous come piatto della pace, comune a tantissime culture e capace di fare incontrare a San Vito Lo Capo dieci paesi diversi all'insegna dell'integrazione e dello cambio.

COUS COUS DI LIBERA

Il cous-cous di Libera Terra è frutto di lavorazione della migliore semola di grano duro, proveniente dai terreni confiscati alle mafie; è un antichissimo cibo di origine berbera, da sempre considerato simbolo dello scambio e dell'integrazione culturale che ha caratterizzato i popoli del Mediterraneo, diventando in Sicilia un prodotto tipico della tradizione gastronomica.

Le qualità nutrizionali del cous-cous sono quelle del frumento, ricco di carboidrati , amido, e di alcuni sali minerali , potassio, fosforo, magnesio e calcio.

SORBETTO AL LIMONE

SORBETTO AL LIMONE

Ingredienti

<i>Limoni di Sicilia</i>	<i>1 kg</i>
<i>Acqua</i>	<i>500 ml</i>
<i>Zucchero</i>	<i>300 g</i>
<i>Albume d'uovo</i>	<i>60 g</i>

Il sorbetto al limone, progenitore del gelato, viene spesso servito a metà di un pasto nel quale si alternano pesce e carne.

PROCEDIMENTO

Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero e portarlo a bollore per 5 minuti.

Aggiungere la buccia e il succo dei limoni precedentemente filtrato e lasciare raffreddare.

Mettere il preparato nella gelatiera e mantecare per 10 minuti.

Montare gli albumi d'uovo a neve ed incorporarli al sorbetto.

Servire in flute o nel limone precedentemente privato della polpa e "brinato".

CURIOSITA'

L'esistenza del sorbetto risale agli antichi romani, si narra che a Roma l'imperatore Nerone faceva arrivare il ghiaccio dall' Appennino, per poi tritarlo ed addizionarci del miele o vino.

Inoltre gli Arabi hanno conosciuto questo tipo di alimento solo dopo aver occupato i territori Sassanidi e Bizantini dove si poteva trovare il ghiaccio.

SUCCHI

FRUTTI ROSSI DI SICILIA



FRUTTI ROSSI DI SICILIA

Area di produzione

Catania e Siracusa

Colore

Rosso

Sapore

Sapore di frutti rossi con retrogusto leggermente aspro

Odore

Aroma di frutti rossi

Ingredienti

Arancia rossa, fico d'india, melagrana, uva nera, zucchero e succo di limone

Metodo di coltivazione

Biologico

Fresco e dissetante con aroma di frutti rossi e alto contenuto di vitamina C.

IL SUCCO

Tutti gli ingredienti provengono dal territorio siciliano. Le arance, in particolare, hanno sapore e proprietà organolettiche uniche, date dalla pigmentazione rossa.

COME CONSUMARLO

La temperatura di servizio è tra gli 8 e i 10 °C.

Il succo è indicato per accompagnare dolci e formaggi.

CURIOSITÀ

Questo succo di frutta viene prodotto dalla cooperativa Beppe Montana, chiamata così in onore del commissario Beppe Montana, ucciso dalla mafia siciliana nel 1985.

VINI

CENTOPASSI DOC LIBERA TERRA



CENTOPASSI DOC LIBERA TERRA

Vitigni

Grillo e Catarratto per l'80%

Tipologia

Sicilia Denominazione d'Origine Controllata

Colore

Giallo paglierino

Sapore

Fresco, sapido, fruttato, floreale con spiccata mineralità

Odore

Intenso, fresco, fruttato (sentori di mela), floreale (mimosa), erbaceo (richiami di fieno tagliato)

Affinamento

In tini d'acciaio per circa 6 mesi

Annata

2014

Vigneti

Giambascio (400m/slm) a San Giuseppe Jato

Pietralunga (500m/slm) a Monreale

Gradazione alcolica

13.5%

Metodo di coltivazione

Biologico

Sistema di potatura delle vigne

Guyot

Sesto di impianto

0.85 x 2.40

Vendemmia

Manuale in cassetta, inizio settembre

Rese

90 quintali/Ha

La denominazione "DOC" significa "Denominazione di Origine Controllata", e venne assegnata a questo vino nel 2008, quando le cooperative (Placido Rizzotto, Pio la Torre e Lavoro e non solo), coinvolte nel progetto Centopassi, decisero di sottoscrivere un accordo con un distributore americano per portare l'etichetta nelle enoteche e nei ristoranti di Manhattan, a New York. "I successi del vino siciliano - ha spiegato Dario Cartabellotta, dirigente generale dell'assessorato regionale all'Agricoltura - sono dovuti alle capacità delle aziende e alla collaborazione della Regione. Solo pochi anni fa le cantine producevano vini per ricevere miliardi di contributi per la distillazione. La situazione è cambiata e si produce per realizzare prodotti di alta qualità che fanno il giro del mondo". "L'accordo con le cooperative del Consorzio - ha aggiunto Gianmaria Sparma, direttore dell'Istituto regionale della Vite e del Vino - è stato supportato dal punto di vista scientifico. Daremo una mano tecnica ai giovani che si occupano dell'impresa". Le uve dei Centopassi sono coltivate nei terreni strappati a boss del calibro di Brusca e Riina e affidati al Consorzio Sviluppo e Legalità che si occupa della gestione dei beni confiscati alla mafia in provincia di Palermo. Il presidente del Consorzio, Enzo Di Girolamo, ha colto l'occasione del Vinitaly per annunciare di avere inviato una lettera ai candidati alla presidenza del Consiglio e della Regione, "affinché prendano l'impegno, una volta eletti, di avviare la riforma della legge sull'utilizzo dei beni confiscati alla mafia. Troppe volte i beni arrivano all'assegnazione in cattive condizioni e diventano inutilizzabili. La nostra attività ha un valore fortemente simbolico. Non possiamo permetterci il lusso di far dire a qualcuno che si stava meglio quando si stava peggio". Un tema rilanciato dal condirettore del "Giornale di Sicilia", Giovanni Pepi, secondo cui negli spazi siciliani del Vinitaly "è rappresentata l'Isola che va bene. Questo accordo è il simbolo dei due settori che volano: la lotta alla mafia e il vino".

IL VINO

Il vitigno Catarratto è presente in Sicilia da tempo immemorabile, anche se le prime fonti documentali risalgono a solo tre secoli fa. Le due varietà di Catarratto si differenziano per la conformazione del grappolo. Il Catarratto Lucido è cilindrico o conico e si presenta raramente nella forma alata, mentre quello Comune è piramidale e quasi sempre presenta una o due ali.

Il vitigno Grillo ha invece una foglia di grandezza media, pentagonale e quasi intera; il grappolo è medio, cilindrico o conico, a volte alato, spargolo o mediamente compatto; l'acino è medio o grosso, di forma sferoidale e di colore bianco; la buccia è leggermente pruinosa, consistente e spessa, trasparente, di colore giallo dorato con chiazze color ruggine; la polpa ha sapore dolce e semplice.

Il sistema di potature delle vigne Guyot permette di modificare e migliorare la crescita della pianta e dei suoi frutti per adattarla agli obiettivi per cui è coltivata. Questo sistema è utilizzato per i vigneti che producono uva da vino a scopo commerciale. La scelta della tecnica di crescita del vigneto dipende, infatti, dall'uso che si farà della coltivazione stessa.

Sono quasi inesistenti i solfiti.

La vinificazione avviene attraverso una pressatura soffice dell'uva e la fermentazione del mosto a temperatura controllata per 20 giorni.

La vinificazione in bianco può essere realizzata a partire da uve bianche o rosse: le uve vengono pigiate delicatamente con presse orizzontali.

Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in purezza, eliminando subito qualsiasi elemento solido come bucce, raspi e vinaccioli. Comincia poi la fermentazione vera e propria che viene avviata con l'aggiunta di lieviti selezionati a una temperatura di 18-20°C. Molto spesso, però, la vinificazione del vino bianco prevede anche la permanenza brevissima delle vinacce nel mosto con alcune tecniche particolari. Una di queste è

la criomacerazione, che consiste nel mantenere le vinacce a contatto con il mosto raffreddato a 5°C per massimo 24 ore. Si ottengono così dei vini dal gusto più ricco. Altra tecnica è quella della macerazione pellicolare, che prevede il contatto tra vinacce e mosto a una temperatura di 18-22°C per poche ore, così da permettere la cessione delle sostanze aromatiche che danno carattere e intensità al bouquet. La maturazione è effettuata in tini d'acciaio per 6 mesi.

COME CONSUMARLO

La temperatura di servizio è 8-10°C

I bicchieri più adatti per il consumo sono quelli dal corpo più largo e con apertura maggiore, che consentono una migliore percezione degli aromi complessi dei vini bianchi maturi.

Questo bicchiere è adatto per i vini giovani e freschi che hanno un certo residuo zuccherino il quale deve essere valorizzato, dal momento che la forma del calice consente di concentrare i profumi verso il naso, favorendo la percezione degli aromi delicati e fruttati dei vini giovani.

A tavola, i vini molto secchi e leggermente minerali sono raccomandati con le ostriche e i frutti di mare, perché la loro acidità tende a risaltare la salinità dei molluschi (mentre con i crostacei, il pesce e le carni bianche bollite è indicato un vino bianco profumato). Per quanto riguarda le pietanze accompagnate da una salsa, il vino bianco controbilancia la pesantezza dei grassi. Se la salsa è ben equilibrata da un ingrediente vivo (succo di limone o mostarda), è consigliato un vino amabile o secco elevato in barrique, quindi dall'aroma più ricco e consistente. I vini dolci, amabili o liquorosi, accompagnano bene i piatti esotici alle spezie dolci (tajine, piatti alla cannella, alla vaniglia, ecc.). I vini bianchi liquorosi sono raccomandati, invece, con il foie gras. La diversità dei vini effervescenti fa sì che questi vini possano accompagnare qualsiasi tipo di pietanza. Infatti, possono essere consumati dall'inizio alla fine dei pasti.

CURIOSITÀ

I vigneti sono tutti ubicati in Sicilia nella zona del Corleonese, in particolare a San Giuseppe Jato e a Monreale.

I terreni su cui si sviluppano i vigneti, dopo essere stati confiscati a boss del calibro di Brusca e Riina, erano stati lasciati fino al momento dell'assegnazione in totale stato di abbandono. Oggi le terre coltivate superano i 400 ettari, di cui 42 a vigneto.

Il nome "Centopassi" allude alla distanza che divideva la casa di Peppino Impastato da quella del boss mafioso Tano Badalamenti, a Cinisi.

NEGROAMARO ROSATO SALENTO HISO TELARAY IGT



NEGROAMARO ROSATO SALENTO HISO TELARAY IGT

Vitigni

Negroamaro 100%

Tipologia

Salento Indicazione Geografica Tipica

Colore

Colore rosato

Sapore

Vino di buon corpo, fresco ed equilibrato al palato

Odore

Profumo intenso e persistente

Affinamento

In acciaio

Annata

2014

Vigneti

Santa Barbara, Valesio a Torchiarolo, Via Squinzano a San Pietro Vernotico

Gradazione alcolica

13%

Metodo di coltivazione

Biologico

Sistema di potatura delle vigne

Cordone speronato

Sesto d'impianto

2,20 x 100

Vendemmia

Manuale, prima metà di settembre

Rese

60 quintali/ Ha

Hiso Telaray, giovane migrante albanese, è stato ucciso nel settembre del 1999 all'età di 22 anni nelle campagne pugliesi dalla violenza dei caporali che ne sfruttavano il lavoro. Questo vino è dedicato ad Hiso e a tutti quelli che non chinano la testa dinanzi all'arroganza mafiosa.

IL VINO

La vite è una pianta rampicante costituita da un arbusto (con funzione di ancoraggio al terreno e di assorbimento di acqua e sali minerali) con un apparato vegetativo visibile.

Questa pianta è in grado di fruttificare soltanto in aree a clima temperato.

Per la potatura delle viti viene effettuato il cordone speronato, un sistema di potatura invernale che consiste nel selezionare 5/7 germogli ben lignificati e posizionati, da cui si ricaveranno altrettanti speroni a 2/3 gemme.

L'uva è nera.

Allergeni: pochi i solfiti.

La vinificazione avviene attraverso deraspatura, macerazione e fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata di circa 25 °C.

Generalmente i vini rosati sono fermentati in contenitori inerti, come acciaio e cemento, molto raramente in contenitori di legno, come botti e barrique. Terminato il processo della fermentazione e della conseguente maturazione, i vini rosati vengono stabilizzati e filtrati, esattamente come qualunque altro vino bianco. Successivamente sono imbottigliati per la commercializzazione.

I vini rosati contengono pochi polifenoli e tendono a perdere rapidamente acidità, freschezza (aromatica e gustativa) e i tipici aromi di frutta e fiori. Per tali motivi questi vini, generalmente pronti entro la primavera successiva alla vendemmia, non sono molto adatti per l'affinamento in bottiglia ed è preferibile che vengano consumati entro due anni dalla vendemmia.

COME CONSUMARLO

Per i vini rosati la temperatura di servizio, ossia la principale caratteristica della quale occorre tenere conto per ottenere dal vino la più alta resa possibile, è di 12°C; l'apertura va effettuata al momento del servizio.

Riguardo ai bicchieri da usare, per i vini rosati valgono le considerazioni relative ai vini bianchi. Per i rosati giovani si utilizza un calice dall'apertura allargata (che consente di dirigere il vino sulla punta della lingua, più sensibile alla dolcezza) e dal corpo largo (che permette un'adeguata ossigenazione del vino e quindi un corretto sviluppo degli aromi). Per i rosati corposi si preferirà un calice dal corpo più largo onde favorire una maggior ossigenazione del vino e un migliore sviluppo degli aromi.

L'abbinamento consigliato è con carni rosse.

Essendo i rosati vini da consumarsi in gioventù, essi possono regalare piacevoli e fresche sensazioni, in genere di frutta, che in genere non si trovano in altri tipi di vini.

Grazie alla loro morbidezza e apprezzabile acidità, questi vini consentono di creare eccellenti abbinamenti con tutti i piatti di pasta in cui è presente salsa di pomodoro, così come nelle paste ripiene e al forno, ma si accompagnano bene anche con la pizza nelle sue più differenti versioni, risulta utile nelle preparazioni a base di pesce, in particolare zuppe di pesce e pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato. I vini rosati sono inoltre abbinabili con i funghi e anche con i latticini.

I vini rosati sono ben abbinabili anche con le preparazioni a base di carne, in particolare la carne bianca, sia essa sia arrosto sia saltata in padella, magari accompagnata con funghi o con i tartufi. Risultano molto

gradevoli anche con gli antipasti, anche a base di pesce. Infine, bene si accompagnano con i salumi, da quelli magri a quelli più grassi, così come con la maggior parte delle preparazioni a base di verdure, in particolare gli sformati, i cereali e i legumi.

CURIOSITÀ

Dal momento che il vino è il prodotto della fermentazione alcolica del mosto, ossia succo, semi e acini d'uva, dopo la pigiatura, è possibile immaginare che la sua invenzione venga dall'osservazione degli effetti della fermentazione di uva dimenticata in contenitori.

I vini a Identificazione Geografica Tipica sono regolamentati da un disciplinare e sono contraddistinti da una zona di produzione, in genere abbastanza ampia. I vini a I.G.T. hanno l'obbligo di presentare in etichetta:

- tutte le menzioni previste per i vini da tavola (ragione sociale dell'azienda, la scritta "Vino da Tavola", la quantità di alcool, la capacità della bottiglia, l'indicazione del colore bianco, rosso o rosato);
- la menzione "vino a Identificazione Geografica Tipica" con il relativo nome della I.G.T. (zona geografica di produzione).

Sono poi consentite diverse indicazioni facoltative tipo i vitigni, l'annata di raccolta, altri dati sul produttore, precisazioni sul tipo di prodotto.

Questo vino viene prodotto dalla cooperativa sociale Terre di Puglia che collaborano con l'associazione Libera terra. La cooperativa gestisce 25 ettari di vigneto in provincia di Brindisi, nei comuni di Mesagne, Torchiarolo e San Pietro Vernotico.

Ad appena un anno dalla sua nascita, la cooperativa sociale Terre di Puglia - Libera Terra, con il suo progetto vitivinicolo LiberaTerraPuglia, propone la nuova linea di vini HISO TELARAY Rosso e Rosato Salento ad Indicazione Geografica Tipica, ottenuti dalle vigne confiscate alla Sacra Corona Unita, organizzazione pugliese di criminalità organizzata. Due vini biologici cristallini e intensi, ricchi di profumi floreali e fruttati, forti di identità e tradizione, entrambi a base di Negroamaro.

Accanto alla linea HISO Telaray, LiberaTerraPuglia presenta una limitata selezione di due Negroamaro biologici in purezza (eliminando subito qualsiasi elemento solido come bucce, raspi e vinaccioli), provenienti da un vigneto sito nella zona archeologica di Valesio (Torchiarolo), a pochi chilometri dall'Adriatico. Si tratta del Negroamaro rosato Alberelli de la Santa e del Negroamaro rosso Filari de' Sant'Antonio. La vigna è impostata fin dalla potatura per il raggiungimento di rese contenute, ben al di sotto dei limiti fissati dai disciplinari vigenti. Le uve sono raccolte in cassette e trattate con la massima cura fino all'arrivo in cantina.

PASSITO DI INZOLIA



PASSITO DI INZOLIA

Area di produzione

Castelvetrano (TP)

Vitigni

Inzolia 100%

Tipologia

passito IGT

Colore

giallo paglierino

Sapore

fresco, vivace e persistente

Odore

armonico con sentori di frutta

Affinamento

In tini di acciaio inossidabile

Vigneti

Castelvetrano, in provincia di Trapani

Gradazione alcolica

12%

Metodo di coltivazione

Biologico

Rese

2.000 ceppi/Ha

Questo passito nasce nel 2012, quando si è iniziato a coltivare la vite sulle terre confiscate alla mafia negli altopiani dell'Alto Belice Corleonese. Per questo motivo è dedicato a chi lotta per difendere la giustizia, come ogni prodotto delle cooperative aderenti a LiberaTerra.

IL VINO

È uno dei vitigni che da più tempo dimora in Sicilia. Citato da Plinio con il nome di Irziola, detto dal volgo Inzolia vranca per distinguerlo dall'Inzolia nigra; viene descritto anche da Cupani (1696) e da Sestini (1760).

Largamente diffuso in tutta l'isola, concorre alla costituzione di moltissimi vini bianchi, spesso in uvaggio con il Cataratto. Localmente le uve vengono utilizzate anche per il consumo fresco.

La pianta è mediamente vigorosa, con foglia medio-grande, pentalobata o eptalobata, pentagonale; il grappolo è medio-grande, piramidale o conico, alato, da spargolo a medio, e formato da acini ellissoidali con ombelico evidente, buccia spessa e pruinosa di colore giallo dorato o ambrato, polpa croccante, dolce e semiaromatica. Maturazione media.

L' uva viene appassita sui graticci, cioè in modo artificiale.

Allergeni: sono quasi inesistenti i solfiti.

La vinificazione avviene in bianco, con la differenza dell'allungamento del periodo di appassimento delle uve. Questo procedimento rende le uve più zuccherate.

Il Passito è vinificato in purezza da un vino fine di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi caratteristici del vitigno, al gusto ha sapore neutro, abbastanza sapido, buona dotazione alcolica, equilibrata acidità e morbidezza.

L'affinamento avviene in contenitori d'acciaio per preservare la fragranza del frutto, conservandolo intatto ad un'evoluzione in bottiglia, anche se forse focalizza il vino in un aspetto che non potrà comunque mantenersi inalterato nel tempo. L'affinazione dura un anno.

COME CONSUMARLO

Il Passito viene solitamente servito in un calice di piccole dimensioni con corpo ampio e apertura stretta, in modo da favorire lo sviluppo degli aromi. La sua temperatura di servizio è 11 °C.

Adatto per tutte le occasioni, si accompagna particolarmente bene con i dolci in genere.

CURIOSITÀ

Il vitigno è Inzolia 100%, proveniente da un vigneto a Castelvetro, in provincia di Trapani.

Tra i parametri che permettono di giudicare la struttura e la qualità di un vino, gioca un ruolo importante la persistenza, vale a dire il tempo durante il quale continuiamo a percepire in bocca l'aroma del vino dopo averlo deglutito. Un vino persistente ha la capacità di continuare a sollecitare le papille gustative anche per 8 secondi dopo l'assaggio.

LIMONCELLO LIBERA TERRA



LIMONCELLO LIBERA TERRA

Paese d'origine

San Giuseppe Jato (PA), Sicilia

Colore

Giallo intenso

Sapore

Dolce, armonico e con un aroma molto deciso

Odore

Caratteristico; intenso e fresco

Gradazione alcolica

28,00 % Vol.

Metodo di coltivazione

Biologico

Questo limoncello conserva la fragranza aromatica del frutto, nato e coltivato in modo biologico al sole della Sicilia.

IL LIQUORE

Preparazione del Limoncello

Ingredienti: scorze di 8 limoni; 700 g zucchero; 1 l di acqua minerale naturale; 1 l di alcool a 95 °

Lavare i limoni, asciugarli e sbuciarli senza togliere la parte bianca della buccia.

Versare l'alcool in un contenitore di vetro e immergervi le scorze. Chiudere ermeticamente e lasciare macerare in un ambiente buio per almeno una settimana, controllando ogni tanto e muovendo leggermente il contenitore.

Conclusa la fase precedente, porre l'acqua in una pentola su una fiamma leggera e aggiungere lo zucchero pian piano, mescolando continuamente fino al suo completo scioglimento. Spegnerne e lasciare raffreddare.

Quindi unire lo sciroppo di zucchero all'alcool con le scorze di limoni e mescolare per qualche minuto. Al termine filtrare tutto e imbottigliare.

COME CONSUMARLO

La temperatura di servizio è 1-2 °C

Il Limoncello viene normalmente consumato come digestivo, raramente anche come aperitivo. È un liquore piuttosto versatile, che può essere impiegato come ingrediente per la preparazione di alcuni dolci.

Il Limoncello si abbina con i dessert, in particolare con quelli in cui è previsto il cioccolato.

CURIOSITÀ

Il Limoncello viene prodotto dal Consorzio Libera Terra Mediterraneo-Cooperativa Sociale ONLUS, ubicata a San Giuseppe Jato, in provincia di Palermo.

Le leggende e i racconti sulla produzione di questo tradizionale liquore sono molteplici.

Una delle tradizioni più accreditate narra che il Limoncello nacque agli inizi del 1900, in una piccola pensione dell'isola di Capri, dove una signora curava un rigoglioso giardino di limoni da cui aveva imparato a trarre il delizioso liquore. Nel secondo dopoguerra, il nipote aprì un bar, in cui veniva proposto il liquore realizzato seguendo la ricetta della nonna. Il marchio "Limoncello" venne registrato nel 1988 dal figlio del proprietario del bar, che avviò anche la produzione artigianale del liquore.

C'è però chi sostiene come il Limoncello venisse utilizzato, già ai tempi dell'invasione dei saraceni, dai pescatori e dai contadini per combattere il freddo del mattino.

Liquori

LIQUORI

LIMONCELLO LIBERA TERRA



LIMONCELLO LIBERA TERRA

Paese d'origine

San Giuseppe Jato (PA), Sicilia

Colore

Giallo intenso

Sapore

Dolce, armonico e con un aroma molto deciso

Odore

Caratteristico; intenso e fresco

Gradazione alcolica

28,00 % Vol.

Metodo di coltivazione

Biologico

Questo limoncello conserva la fragranza aromatica del frutto, nato e coltivato in modo biologico al sole della Sicilia.

IL LIQUORE

Preparazione del Limoncello

Ingredienti: scorze di 8 limoni; 700 g zucchero; 1 l di acqua minerale naturale; 1 l di alcool a 95°

Lavare i limoni, asciugarli e sbuciarli senza togliere la parte bianca della buccia.

Versare l'alcool in un contenitore di vetro e immergervi le scorze. Chiudere ermeticamente e lasciare macerare in un ambiente buio per almeno una settimana, controllando ogni tanto e muovendo leggermente il contenitore.

Conclusa la fase precedente, porre l'acqua in una pentola su una fiamma leggera e aggiungere lo zucchero pian piano, mescolando continuamente fino al suo completo scioglimento. Spegnerne e lasciare raffreddare.

Quindi unire lo sciroppo di zucchero all'alcool con le scorze di limoni e mescolare per qualche minuto. Al termine filtrare tutto e imbottigliare.

COME CONSUMARLO

La temperatura di servizio è 1-2 °C

Il Limoncello viene normalmente consumato come digestivo, raramente anche come aperitivo. È un liquore piuttosto versatile, che può essere impiegato come ingrediente per la preparazione di alcuni dolci.

Il Limoncello si abbina con i dessert, in particolare con quelli in cui è previsto il cioccolato.

CURIOSITÀ

Il Limoncello viene prodotto dal Consorzio Libera Terra Mediterraneo-Cooperativa Sociale ONLUS, ubicata a San Giuseppe Jato, in provincia di Palermo.

Le leggende e i racconti sulla produzione di questo tradizionale liquore sono molteplici.

Una delle tradizioni più accreditate narra che il Limoncello nacque agli inizi del 1900, in una piccola pensione dell'isola di Capri, dove una signora curava un rigoglioso giardino di limoni da cui aveva imparato a trarre il delizioso liquore. Nel secondo dopoguerra, il nipote aprì un bar, in cui veniva proposto il liquore realizzato seguendo la ricetta della nonna. Il marchio "Limoncello" venne registrato nel 1988 dal figlio del proprietario del bar, che avviò anche la produzione artigianale del liquore.

C'è però chi sostiene come il Limoncello venisse utilizzato, già ai tempi dell'invasione dei saraceni, dai pescatori e dai contadini per combattere il freddo del mattino.

Questa brochure è stata realizzata dagli alunni delle classi 4A Enogastronomia, 4A Sala e Vendita, 4B Accoglienza Turistica, che hanno lavorato sotto la guida dei rispettivi docenti di Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Lettere.