

NUTRIRE LA LEGALITÀ

PROF. ANTONIO AUTIERI
PROF. BIAGIO CEPPARULO
DAL MENU AL VINO



LIBERA TERRA

- Presa visione e studio sito <https://liberaterra.it>
- I prodotti: food, freschi, wine, confezioni regalo, turismo e shop on line
- Presa visione dei prodotti di alcune Regioni: Sicilia, Calabria, Puglia e Campania
- Scelta e studio dei prodotti per la realizzazione del menu

I PRODOTTI SCELTI

Ceci secchi biologici confezione da 400 g

Friselle pugliese confezione da 250 g

Mozzarella di bufala

Olio extravergine Campagna di raccolta olive 2017/2018 conf da 500ml

Patè di carciofi confezione da 190 g

Patè cime di rapa confezione da 180 g

Patè di melanzane confezione da 180 g

Patè di olive confezione da 180 g

Ricotta di bufala

Mozzarelline di bufala da 30 g

Passata di Pomodorini Fiaschetto Biologica confezione da 420 g

Scamorza di latte di bufala

Farina di ceci biologica confezione da 500 g

Tarallini Pugliesi Biologici con Olio EVO confezione da 300g

Tarallini Pugliesi Biologici ai Semi di Finocchio confezione da 300g

Semola di Grano Duro biologica confezione da 500 g

Paccheri confezione da 500 g

Passata di pomodoro di Siccagno confezione da 410 g

Cuori di carciofo violetto confezione da 290g

Marmellata di arancia rossa di sicilia igp confezione da 270g

Negroamaro passito igt confezione da 500ml

Liquore di limone confezione da 500 ml

Gelatina di vino Nero d'Avola confezione da 200g

Succo Di Frutti Rossi Di Sicilia confezione da 1 lt

APERITIVO

Scelta e composizione delle preparazioni per un aperitivo rinforzato

- ✓ *Barbajuan*
- ✓ *Panzanella*
- ✓ *Cannolo al Nero di Seppia e Cannolo bianco con Hummus di Ceci*
- ✓ *Mozzarella alla Francese*
- ✓ *Fritti: fiori di Zucca, Verdura in Pastella, Zeppole di Pasta Cresciuta*
- ✓ *Canapè misti: piccoli Tramezzini con Patè vari, Taralli con Salmone alla Russa, Baci di formaggio*
- ✓ *Risolles*
- ✓ *Farinata*
- ✓ *Sferificazione di Gamberi con Frolla di Grana*

SCELTA E COMPOSIZIONE DELLE PORTATE

IL MENÙ

Millefoglie di melanzane, zucchine e scamorza di bufala

*Paccheri ripieni di ricotta, mozzarella e trita di vitello
su ragù alla Napoletana con passata di pomodoro Siccagno*

*Filetto di vitello con salsa di Passito di Negroamaro,
marmellata di arancia e cuori di carciofo*

*Babà inzuppati in liquore di limoni
con
macedonia di frutti di Sicilia e gelatina di Nero d'Avola*

La Cantina di “Libera”

ALCUNI SICILIANI



Giato - Grillo Catarratto Sicilia Doc Superiore 2017



Catarratto - Terre Rosse di Giabbascio Terre Siciliane IGT 2016



Nero d'Avola - Argille di Tagghia Via Terre Siciliane IGT 2016

La Cantina di “Libera”

ALCUNI PUGLIESI



Negroamaro Rosato - Alberelli de la Santa Salento IGT 2017



Negroamaro Rosato EmmeDiElle Salento 2016



Primitivo Rosso - Anto' Puglia IGT 2015



Negroamaro Passito Salento IGT 2013

DOPO AVER ILLUSTRATO IL MENÙ E LE CARATTERISTICHE DEI SINGOLI PIATTI IL DOCENTE PRESENTA ALCUNI VINI PRESENTI NELLA “BOTTEGA DI LIBERA TERRA”.

IL DOCENTE ILLUSTRÀ ALLA CLASSE CHE SAREBBE STATO IDEALE COMINCIARE ABBINANDO ALL’ANTIPASTO UN PROSECCO O UNO SPUMANTE METODO CLASSICO, PURTROPPO NON PRESENTE NELLA BOTTEGA.

SI COMINCIANO A VALUTARE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI VINI SOPRA ELENCATI, PER CAPIRE QUALE VINO PUÒ SOSTENERE L’ABBINAMENTO .



REGOLE DI ABBINAMENTO CIBO VINO

Principi, criteri, tecniche

1. Abbinamento per tradizione

Questa tecnica utilizza come criterio generale di riferimento la "territorialità" e quindi le abitudini enogastronomiche consolidate di una zona, che fanno leva su ragioni di tipo storico e culturale.

2. Abbinamento legato alle stagioni

Legata all'andamento stagionale, ne consegue che su piatti tipicamente "estivi" la scelta è orientata verso vini bianchi, freschi, sapidi, più o meno strutturati, anche frizzanti, oppure verso rosati con le medesime caratteristiche: tutti serviti rigorosamente a basse temperature.

Durante la stagione fredda i piatti tendono ad utilizzare in linea generale sughi, carni rosse, comunque alimenti che per ricchezza di principi nutritivi e per complessità di preparazione richiedono vini rossi strutturati, anche maturi, da servire a temperatura ambiente.

3. Abbinamento per valorizzazione

In alcune situazioni, per la verità molto rare, l'obiettivo prevalente può essere l'esaltazione del piatto o del vino.

Poiché lo scopo dell'abbinamento è in ogni caso la valorizzazione reciproca attraverso un connubio riuscito tra cibo e vino, tale criterio non viene mai adottato: tradirebbe i principi che stanno alla base di un abbinamento **armonico**.

4. Abbinamento per concordanza e contrapposizione

La concordanza e la contrapposizione sono i due principi sui quali di basa il metodo Mercadini, assunto e perfezionato dall'Associazione Italiana Sommeliers: la sua adozione riesce a realizzare abbinamenti perfetti o quasi puntando sul gioco delle sensazioni rilevabili attraverso tre livelli di analisi del cibo e del vino: visiva, olfattiva, gusto-olfattiva.

DOPO AVER SPIEGATO AGLI ALLIEVI I CRITERI, IL DOCENTE CHIEDE ALLA CLASSE QUALE PERCORSO SEGUIRE PER ABBINARE I VINI DI “LIBERA” AI PIATTI ELABORATI DALLA 4 BENO.

DOPO UNA BREVE DISCUSSIONE E ALCUNE CONSIDERAZIONI LA MAGGIORANZA CONCORDA PER L’ABBINAMENTO PER VALORIZZAZIONE SIA DEI PIATTI CHE DEI VINI ,SEGUENDO IL TEMA DELLA LEGALITÀ.

ORA OCCORRE CERCARE LA GIUSTA ARMONIA TRA VINI E PIATTI.

COMINCIAMO DALL’ANTIPASTO:

✓ ***Millefoglie di melanzane, zucchine e scamorza di bufala***

Piatto corposo ,con melanzane,pomodoro,pesto di zucchine,pomodoro e mozzarella di bufala.

Per contrastare la parte “unta” di un piatto o “grassa” occorre opporre un vino che abbia acidità . Questo permetterà al vino di detergere il palato portando equilibrio a ogni boccone.

La scelta cade su un Rosato Puglia perché fresco e sapido,con una buona acidità.

PASSIAMO AL PRIMO:

✓ ***Paccheri ripieni di ricotta, mozzarella e trita di vitello su ragù alla Napoletana con passata di pomodoro Siccagno***

Piatto composto da paccheri artigianali, mozzarella di Bufala, Passata di Pomodoro Siccagno, Carni miste.

In questo piatto si ritrovano molti degli ingredienti dell'antipasto servito, pertanto si decide di continuare con lo stesso vino l'abbinamento poiché riesce ad essere in armonia col piatto.

SI PASSA AL SECONDO:

✓ ***Filetto di vitello con salsa di Passito di Negroamaro, marmellata di arancia e cuori di carciofo***

Piatto molto strutturato e corposo, tra gli ingredienti principali troviamo: filetto di vitello, Negroamaro Passito, Carciofi, Marmellata di arancia, panna, ecc.

Con questo piatto abbiamo bisogno di un vino con una buona struttura, che abbia sia l'acidità ma anche i tannini e il giusto alcol, altrimenti perderebbe il match con la carne. Si sceglie un Rosso ma stavolta si va in Sicilia.

ED ECCOCI “DULCIS IN FONDO” ALL’ULTIMO ABBINAMENTO IL DESSERT.

QUESTO SCONTATO MA SICURAMENTE DI QUALITÀ, E SCEGLIAMO ANCHE UN ABBINAMENTO PER CONCORDANZA. (DOLCE CON DOLCE).

✓ ***Babà inzuppati in liquore di limoni con macedonia di frutti di Sicilia e gelatina di Nero d’Avola***

Dessert della tradizione partenopea, strutturato con frutta e una gelatina di nero d’avola.

Abbinamento scontato ma di grande qualità un passito pugliese, una “chicca” per i nostri ospiti.

A SEGUIRE L’ABBINAMENTO CIBO VINO DA NOI PROPOSTO.

Millefoglie di melanzane, zucchini e scamorza di bufala

*Paccheri ripieni di ricotta, mozzarella e trita di vitello su ragù alla Napoletana con
passata di pomodoro Siccagno*

Abbinamento

Negroamaro Rosato EmmeDiElle Salento IGT 2016

*Filetto di vitello con salsa di Passito di Negroamaro, marmellata di arancia
e cuori di carciofo*

Abbinamento

Nero d'Avola - Argille di Tagghia Via Terre Siciliane IGT 2016

Babà inzuppati in liquore di limoni

con

macedonia di frutti di Sicilia e gelatina di Nero d'Avola

Abbinamento

Negroamaro Passito Salento IGT 2013