

**SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO
“AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”
Edizione 2022**

RIEPILOGO ISTRUZIONI PER LA CANDIDATURA

I gruppi classe partecipanti potranno candidare n.1 piatto a scelta tra antipasto, primo piatto, secondo piatto o dolce. Per la preparazione dovranno essere utilizzate esclusivamente materie prime fresche, di prevalente provenienza regionale.

Per candidarsi al concorso enogastronomico, dovrà essere compilata in tutte le sue sezioni la presente “Scheda di Adesione”. La scheda, opportunamente compilata, dovrà essere inviata in formato .pdf entro e non oltre sabato 20 maggio 2022 all’indirizzo e-mail info@settimanabiodiversitapugliese.it.

IMPORTANTE

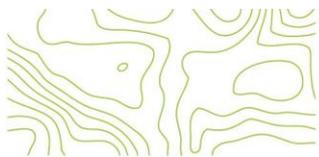
A completamento della candidatura, assieme alla presente scheda dovrà essere inviato almeno uno dei contenuti multimediali di seguito elencati, che presenti il piatto candidato. A tal fine sono considerati validi ai fini concorsuali i seguenti contenuti multimediali:

- Galleria fotografica delle fasi di preparazione e del prodotto ultimato (n. min. foto: 4, n. max. foto: 10), con apposite didascalie esplicative¹;
- Video ricetta con esposizione delle fasi di preparazione e presentazione del prodotto ultimato (durata min. video 3 min., durata max. video: 10 min.).

L’e-mail di candidatura deve essere inviata avente come oggetto il titolo del concorso (“AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA”).

¹ Possono essere inserite come titolo delle foto, oppure si può predisporre una presentazione .ppt con foto e didascalie (opzione preferibile).





SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO "AGROBIODIVERSITÀ A TAVOLA"

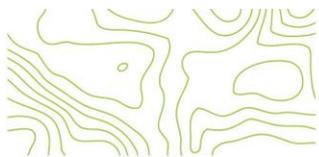
1. DATI REFERENTE (docente)	
Nome	Rocco
Cognome	Ruggeri
Indirizzo e-mail	rocco.ruggeri@alberghierovieste.com
N° di telefono	3286693838/0884708890

I dati del referente saranno utilizzati solo ed esclusivamente per comunicazioni inerenti il concorso o la premiazione dello stesso

2. DATI CLASSE CANDIDATA	
Istituto di appartenenza (indicare nome e sede dell'istituto scolastico)	IPEOA E MATTEI di VIESTE
Indirizzo di studio	Enogastronomia
Classe (indicare anno e sezione della classe candidata)	3 ENO A

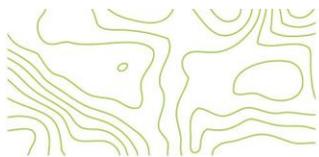
3. DESCRIZIONE DELLA RICETTA	
Titolo della ricetta	CHE BONTÀ LA BIODIVERITÀ (SECONDO PIATTO)
Dosi per n° 4 persone	
Ingredienti (elencare gli ingredienti utilizzati, indicandone le proporzioni e sottolineando eventuali utilizzi di prodotti riconosciuti come tipici o tradizionali - es. IGP, DOP, STG, PAT, Slow Food, iscrittinel registro di varietà e razze Regione Puglia)	<u>Scamone di Podolica Garganica (400 g);</u> <u>Patate di Margherita di Savoia (360 g)</u> <u>Cime di rapa (300 g) (Slow Food)</u> <u>Olio EVO Ogliarola Garganica (Dauno) (65g)</u> <u>Cipolla di Margherita di Savoia (40 g)</u> <u>Farina (27 g)</u> <u>Femminello Garganico (IGP) e Duretta (IGP) q.b.</u> Aromi: alloro, salvia, rosmarino, garofano a mazzetti q.b. Sale e prezzemolo q.b. Pepe in grani q.b. Brodo vegetale q.b (per idratare l'arrosto) Gelificanti: alginato di sodio e lattato di calcio





<p>Procedimento (descrivere le differenti fasi di preparazione della ricetta)</p>	<p>Lo scamone è stato preparato mettendo il taglio in un vassoio da forno, in acciaio, e aromatizzandolo con limone, arancia, salvia, rosmarino, alloro e pepe in grani. Dopo una breve sosta in frigo è stato rosolato in padella per far avvenire la reazione di Maillard e passato nel forno statico, per la cottura, a 190° C, fino a raggiungere una temperatura al cuore del prodotto di 58 °C per 10 minuti. Durante la cottura l'arrosto è stato idratato con un'aliquota minima di brodo vegetale.</p> <p>Nel frattempo, sono state pelate le patate e sbollentate in acqua bollente per 10 minuti, successivamente sono state saltate in padella con olio EVO, cipolla e sale, passate con un frullatore ad immersione, e poi affumicate in un piccolo affumicatore, con legno d'ulivo del giardino della scuola. La crema di cime di rape è stata ottenuta pulendo, lavando e sbollentando le cime di rapa, per 10 minuti, al termine, la cottura è stata bloccata in acqua e ghiaccio. Le rape scottate sono state passate con un frullatore ad immersione ed è stato aggiunto dell'olio EVO. Per la decorazione è stata preparata una cialda al prezzemolo, con olio EVO, farina e sale, cotta in padella fino a cottura. Il prezzemolo è stato sferificato dopo l'infusione, preparando una soluzione di alginato di sodio (1 g di alginato di sodio/100 ml di acqua) e lattato di calcio (2 g di lattato/di calcio/1000 ml di acqua), entrambe le soluzioni sono state raffreddate in frigo per un'ora. Allo scadere del tempo, si è proceduto all'impiattamento dell'arrosto, alla guarnizione del piatto con cialda, crema di parmantier, di cime di rapa e garofano a mazzetti. Conclude il piatto la sferificazione del prezzemolo che regala un tocco di magia alla agrobiodiversità in tavola.</p>
<p>Altre note (facoltativo - campo dedicato all'inserimento di altre informazioni utili, come curiosità, testimonianze orali e/o scritte che richiamino il legame tra uno o più ingredienti della ricetta e il territorio pugliese)</p>	<p>Quasi tutti gli ingredienti parlano di Puglia e di biodiversità a tavola, di tradizione e di religione. Per esempio, la cultura delle arance IGP del Gargano è il simbolo di Vico del Gargano, della festa patronale di San Valentino, protettore degli innamorati (https://www.regione.puglia.it/-/a-vico-del-gargano-san-valentino-profuma-d-arance-rinnovata-la-tradizione-del-trono-dedicato-al-patrono#:~:text=Una%20tradizione%20che%20va%20avanti,Madre%20di%20Vico%20del%20Gargano); se ci si sposta invece, nella provincia BAT, e molti studenti di questa classe sono di quella provincia, la Cipolla Bianca di Margherita di Savoia domina la scena (https://lamia-puglia.com/patata-e-cipolla-bianca-le-due-eccellenze-pugliesi-di-margherita-di-savoia-bat/), La Podolica, infine, resta regina indiscussa sul Gargano, per la sua triplice attitudine, oggi duplice, nella produzione di caciocavallo, scamorzoni e mozzarelle e per la carne che sa di tipicità pugliese.</p>





4. ASPETTI NUTRIZIONALI (ricetta per 4 persone)

(elencare per ciascun ingrediente il valore degli aspetti nutrizionali in tabella. Ulteriori aspetti nutrizionali possono essere inseriti nel campo "Altre note nutrizionali". Al termine indicare il contenuto complessivo e per porzione di nutrienti)	Alimento	Proteine	Lipidi	Carboidrati	Kcal
	Scamone (400 g)	94,5,5	6,0	0,5	380,0
	Cime di rape (300 g)	0,0	0,0	15,0	60,0
	Cipolla (40 g)	0,0	0,0	4,0	16,0
	Farina (27 g)	11,0	0,0	76,0	124,0
	Patate (360 g)	0,0	0,0	300,0	1200,0
	Olio EVO (65 g)	0,0	64,9	0,0	584,5
	Totale per porzione				2364.5 kcal 591.1 Kcal

Altre note nutrizionali

(facoltativo - qui è possibile inserire altri valori nutrizionali o presentare una breve descrizione nutrizionale)

Gli altri ingredienti utilizzati con il q. b. non sono stati calcolati nel calcolo calorico del piatto, per la quantità irrilevante impiegata. Il piatto si presenta unico e bilanciato per la presenza di tutti i nutrienti in un piatto solo, come vorrebbe la Dieta Mediterranea.

