

CONSERVAZIONE

Alimenti in conservazione sia a temperatura ambiente che controllata, refrigerata a +4. Per la lavorazione del filetto di manzo e la relativa tartare utilizziamo il ghiaccio per mantenere la temperatura stabile.

Vino prescelto e Proprietà organolettiche (da portare a cura del concorrente):

Tenendo conto delle materie prime utilizzate per la realizzazione del piatto da noi presentato e delle caratteristiche organolettiche del piatto finito, abbiamo abbinato per contrapposizione il vino "Altobella" DOC del 2022 dei Colli Maceratesi.

VINO

Vino prescelto e Proprietà organolettiche (da portare a cura del concorrente):

Tenendo conto delle materie prime utilizzate per la realizzazione del piatto da noi presentato e delle caratteristiche organolettiche del piatto finito, abbiamo abbinato per contrapposizione il vino "Altobella" DOC del 2022 dei Colli Maceratesi.

Questo vino autoctono ottenuto da uve "Maceratino o Ribona", affina sia in acciaio che in anfora e ha un tasso alcolometrico di 13%. Le sue caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, risultano eleganti, complesse e di lunga persistenza, così da poter sostenere il crescendo dei profumi e dei sapori del piatto. Per esaltare al meglio le sue caratteristiche va servito intorno ai 12°.



Nella casa di un ricco contadino, durante una festa scompare una forchetta d'argento. Viene accusata ingiustamente la serva Ninetta che oltretutto dovrebbe sposare Gianni proprio il figlio del contadino. Dopo diversi chiarimenti sparisce anche un **cucchiaino d'argento** e la posizione della povera ragazza peggiora. Viene arrestata e condannata a morte. Ma un drammatico colpo di scena sospende l'esecuzione perché finalmente le posare vengono ritrovate nel nido di una gazza. La ragazza viene liberata e scagionata da ogni accusa. Tutto il villaggio è in festa per la lieta notizia e finalmente Ninetta e Gianni possono unirsi in matrimonio.

Quest'opera è famosa soprattutto per l'ouverture caratterizzata dal famoso "**crescendo rossiniano**" che consiste nell'entrata graduale delle sezioni strumentali seguite da un crescendo dinamico, dal piano al fortissimo, portando l'orchestra in un accelerando coinvolgente.

Testo che illustra/racconta il tipo di ricerca/riflessione che ha portato alla ideazione/elaborazione della ricetta (lunghezza da 1 a massimo 3 cartelle)

E Motivazione abbinamenti effettuati (piatto/vino/musica): L'idea del piatto nasce dal fatto che uno dei primi piatti amati da Rossini erano i **tortelli**, così come amava bologna, quindi un nostro pensiero di un **ode a Bologna**.

Altri ingredienti notoriamente amati da Rossini sono il **filetto di manzo**, così come il **tartufo**, il **foie-gras** e la demi-glaces come salsa di accompagnamento, **servita al momento con un cucchiaino d'argento**, per ricordare il furto della gazza ladra. Le verdure anche esse amate da lui danno una freschezza ed una particolare cromaticità.

Noi abbiamo aggiunto **lo zafferano** alla pasta perché oltre ad esaltare il colore è caratteristico della nostra zona di provenienza ed essendo pregiato siamo sicuri che Rossini avrebbe apprezzato

L'aggiunta delle "NOTE" di cialda sono per dare croccantezza e movimento al piatto, così come le note aromatiche del vino tendono ad esaltare ad ogni sorso il piatto in un crescendo di aromaticità.

Altra particolarità è che il ripieno, cotto all'interno, viene riportato in piccola quantità anche all'esterno.

Infine il crescendo, i tortelli sono in CRESCENDO DI SAPORI, ogni tortello ha un ingrediente in più ed un CRESCENDO DI DIMENSIONI.

Per ricreare un preciso crescendo della forma abbiamo applicato nel laboratorio di Matematica, attraverso **Geogebra**.

Usando l'immagine della nostra preparazione come riferimento abbiamo trovato l'equazione della parabola che meglio approssimava la disposizione dei tortelli.

Inoltre il profilo di ogni tortello, pur essendo irregolare, è stato ricostruito attraverso l'uso di funzioni, per punti.

E ecco il nostro **Tortello In Crescendo** !



CONCORSO NAZIONALE DI CUCINA RISERVATO AGLI IIS ALBERGHIERI DI STATO "GIOACHINO ROSSINI GRAND COURMET", ANNO 2024, 3A EDIZIONE

Alunni

Chef Chiara Nicoletta

Maitre Emanuele Filloramo

Docente sala Graziano Crispoldi

Docente cucina Daniele Bianchini

**Concorso culinario nazionale dedicato agli Istituti
Alberghieri di Stato "Gioachino Rossini Grand
Gourmet", nel 2024, 3a edizione**

ISTITUTO ALBERGHIERO G. De Carolis Spoleto



*Ingredienti per 4 persone (con indicazione delle
quantità):*

Farina "0" 500 gr

Uova n.6

Grana padano 50 gr

Filetto di manzo 400 gr

Sedano e cipolla 60 gr

Tartufo estivo 40 gr

Foie-gras 30 gr

Foglie di crescione 1 piantina fresca

Carote 200 gr

Piselli 200 gr

Patate 200 gr

Olio Evo 60 ml

Demi-glacé

Zafferano 2 gr

Sale q.b.

Burro 100 gr

Vino bianco q.b.

Noce moscata q.b.

*Farina di semola rimacinata
(per spolvero) 100 gr*

**ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTE, SEDANO,
ANIDRIDE SOLFOROSA**

Procedimento:

Versiamo la farina su un piano di lavoro e creiamo la classica fontana al centro, a cui aggiungiamo lo zafferano e le uova.

Iniziamo a mescolare gli ingredienti con una forchetta e procediamo aggiungendo farina la che prendiamo dai lati. Quando inizia ad amalgamarsi, continuiamo a impastare finché non diventa liscia ed omogenea.

Quando l'impasto è pronto, teniamolo da parte e lasciamolo riposare.

Procediamo con la preparazione della crema di carote e piselli.

Per quella di carote mettiamo le carote e le patate sbucciate in acqua bollente; al termine della cottura, emulsioniamo con olio e condiamo poco sale.

Per la crema di piselli mettiamo a cuocere separatamente piselli e patate. A cottura ultimata dei piselli, scolarli ed immergerli in acqua e ghiaccio per preservare la clorofilla.

Procediamo con l'unione di piselli e patate, ed emulsionarli con olio e sale.

PER IL RIPIENO:

Cominciamo con il filetto di manzo che non utilizziamo completamente in quanto una parte ci servirà per la tartare.

Tagliamo la carne a pezzi grossolani e la mettiamo a cuocere in una padella antiaderente con un po' di olio e il soffritto base di sedano, carote e cipolla, sfumando con del vino bianco.

Saliamo e portiamo a cottura ultimata, per poi passarlo al tritacarne due volte consecutive fino ad avere la consistenza desiderata, aggiungendo delle uova, il formaggio e della noce moscata.

Procediamo col foie gras. Lo dividiamo in due parti in quanto una parte diventerà il ripieno e un'altra verrà messa sopra la pasta come guarnizione del piatto.

Il primo tortello, della dimensione di 5 cm, sarà ripieno solo della farcia di filetto di manzo che ci assicuriamo di ritritare per avere una buona proporzione, dimensione e consistenza.

Il secondo tortello della dimensione di 7 cm sarà ripieno della farcia di filetto manzo ma, con l'aggiunta del tartufo a scaglie.

Il terzo tortello della dimensione di 9 cm lo esalteremo perché agli ingredienti precedenti, aggiungiamo il foie gras scottato in padella.

Per la cialda:

Uniamo in una ciotola il burro fuso con gli albumi e la farina ed un po' di parmigiano.

Mescoliamo finché non abbiamo un composto omogeneo, che andremo a stendere sul nostro stampo di silicone e, una volta livellato, inforniamo a 180 gradi per 10 minuti.

PER LA DEMI-GLACES:

realizzazione di una classica demi-glacé con ossa, legata con roux a freddo.

PER LA TARTARE:

Tagliamo a punta di coltello il filetto di manzo e lo condiamo con sale e olio.

PER LA CREAZIONE DEI TORTELLI PASTA:

Dopo che la pasta ha riposato, la lavoriamo con uno stendipasta, per creare delle sfoglie.

Quando sarà pronta, con degli stampini quadrati da 9cm, 7cm e 5cm tagliamo la pasta, mettendo al centro, in base alla grandezza, il suo condimento.

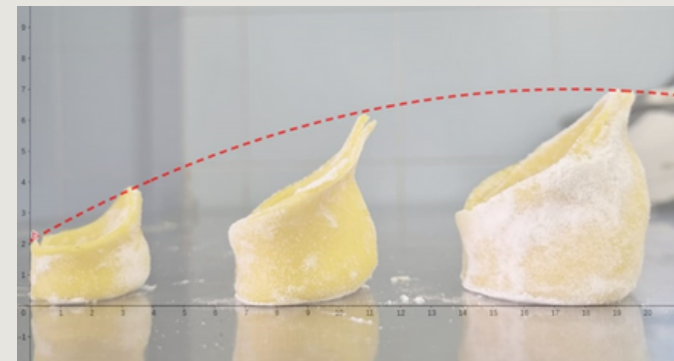
Bagnando i contorni con dell'acqua, chiudiamo a libro, per facilitare l'attaccatura della pasta, saldando così il tortello per evitare l'apertura di esso, chiudendo i lati verso l'esterno, facendo così per tutte le grandezze.

Quando l'acqua sarà pronta per la cottura aggiungeremo i nostri tortelli così da ultimare il nostro piatto.

La demi-glaces sarà aggiunta al piatto appena serviti i piatti a tavola tramite una salsiera con una posata d'argento.

Note:

A livello nutrizionale, dopo i calcoli che abbiamo svolto per arrivare al valore energetico di esso, possiamo dire che risulta essere un piatto equilibrato e può essere un piatto unico in quanto contiene nel suo insieme tutti i necessari nutrienti, un 40 per cento di carboidrati, un 30 per cento di proteine e un 10 per cento di lipidi e il restante di fibre.



BRANO MUSICALE DI ROSSINI PRESCELTO: LA GAZZA LADRA DI GIOACCHINO ROSSINI

Il brano scelto è un'opera semiseria in due atti su libretto di Giovanni Gherardini. Fu rappresentata per la prima volta al Teatro alla Scala il 31 maggio 1817. È un'opera che mescola situazioni drammatiche a situazioni buffe e comiche. Tutto nasce da un equivoco dovuto ad un furto di alcune posate d'argento.

	PROTEINE	GRASSI	CARBOIDRATI	KCAL	COLESTEROLO
FARINA "0"	57	5	381	1705	/
UOVA	45	32	/	462	1358
GRANA DOP	17	145	/	193	54
FILETTO MANZO	80	20	/	508	208
SEDANO	1	0	3.4	12	/
CIPOLLA	1	0	0	16	/
TARTUFO	3	0	0	13	/
FOGLIE DI CRESCIONE	2	0	1	11	/
CAROTE	2	0	15	70	/
PISELLI	11	1	29	162	/
PATATE	4	2	36	170	/
OLIO EVO	0	60	0	540	/
ZAFFERANO	0	0	0	6	/
SALE	0	0	0	0	/
BURRO	1	83	1	758	250
VINO BIANCO	0	0	0	0	/
NOCE MOSCATA	0	0	0	0	/
FARINA DI SEMOLA	11	1	77	346	/
X 4 PERSONE	251	227	551	5012	2025
X 1 PERSONA	63	57	138	1253	506
KCAL	251	513	551	1253	
PERCENTUALI	20%	41%	44%		