

PROCEDIMENTO DELLA RICETTA

Si parte con l'ESTRATTO DI SEDANO mettendo a bollire dell'acqua in un pentolino e immergendo le foglie di sedano precedentemente pulite. Si lasciano a cuocere per qualche minuto e si scolano in un recipiente. Successivamente, si vanno a tritare le foglie nel Bimby insieme a del ghiaccio (per mantenere il colore verde brillante) fino a raggiungere una consistenza granulosa. Poi si va a mettere il composto in un canovaccio strizzandolo con una bastardella al di sotto, per ottenere l'estratto.

Una volta pronto l'estratto, si può cominciare a fare la PASTA FRESCA.

La farina viene disposta a fontana sulla spianatoia, le uova vengono versate al centro e lentamente incorporate insieme all'estratto di sedano che donerà all'impasto il colore verde.

L'impasto si lavora con energia fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica, poi si lascia riposare.

Nel frattempo, prepariamo il ripieno facendo un soffritto di olio e sedano, aggiungiamo la salsiccia, andiamo a sfumare con il vino e una volta evaporato continuiamo la cottura con un mestolo di acqua di cottura delle foglie di sedano utilizzate per fare l'estratto.

Una volta pronto l'impasto della pasta, viene steso con il mattarello o con la macchina per la pasta, fino allo spessore desiderato. Con la rotella taglia pasta si va a dare una forma rettangolare allungata del nostro raviolo, si aggiunge il ripieno e, bagnando con dell'acqua i lati della pasta, si va a chiudere il raviolo dandogli la forma desiderata.

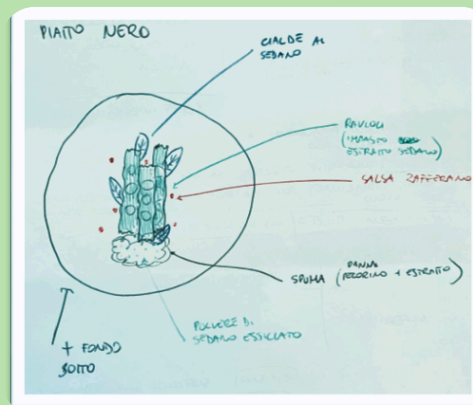
Per la SPUMA si vanno ad inserire la panna, il pecorino e l'estratto di sedano nel sifone e caricando la cartuccia la nostra spuma sarà pronta per essere servita.

Per la SALSA ALLO ZAFFERANO si va a scaldare la panna aggiungendo i pistilli che andranno in infusione per qualche minuto, a fuoco spento si va poi ad aggiungere il pecorino a pioggia fino ad ottenere la giusta consistenza e sapore.

Per la CIALDA andiamo a sciogliere il burro, aggiungiamo poi a freddo la farina, gli albumi e il pecorino fino ad ottenere una pastella. Andiamo poi a stendere il composto sugli appositi stampi in silicone (a forma di foglia) ed inforniamo a 200° per 4 minuti.

Per il BURRO COMPOSTO lasciamo ammorbidire il burro e nel mentre andiamo a tagliare finemente il sedano. Una volta pronto iniziamo ad incorporare, con l'aiuto di un tarocco, il sedano amalgamandolo con il burro.

Una volta terminate tutte le preparazioni andiamo a cuocere la pasta nell'acqua utilizzata per ricavare l'estratto di sedano e andiamo a mantecare con il burro composto e un goccio di estratto. Ora siamo pronti per impiattare.



ENGLISH INTRODUCTION

This dish was born from a thoughtful reflection on the ingredients proposed by the competition, inspired by the traditional recipe of "sedano alla trevana." The goal: to reinterpret these flavors in a modern first course, with truffle as a key element in harmony with the territory.

We imagined how Maestro Angelo Paracucchi, a pioneer of Italian culinary innovation, would have approached this challenge. His vision guided us in paying homage to Trevi's black celery — a Slow Food Presidium since 2008 — and to the local ingredients, enhancing them through contemporary techniques. Our creation is a tribute to his passion: a sustainable, seasonal recipe that honors Umbrian excellence. We employed modern methods such as sous-vide cooking, dehydration, extraction, and siphon techniques to elevate each component.



61° MOSTRA MERCATO DEL SEDANO

NERO E

SAGRA DEL SEDANO NERO E DELLA

SALSICCIA

GARA DI CUCINA

Nome del Piatto

Apium Animae

Alunne

Chiara Leonelli e Elena Olimpi

TREVI, 18 OTTOBRE 2025

PREFAZIONE

Dentro ogni piatto ci vuole un'Anima.

Ci vuole Anima e passione.

Possiamo essere i cultori della tradizione.

Possiamo inserire innovazione.

Apium, dal latino, sedano, è l'anima del nostro piatto.

La genesi di questo piatto è frutto di un'attenta riflessione sugli ingredienti proposti dal tema del concorso, che richiamano per un certo verso la tradizionale preparazione del "sedano alla trevana". L'obiettivo era reinterpretare questi elementi in un primo piatto, come previsto dal regolamento, integrando anche il tartufo.

Ci siamo interrogati su come avrebbe agito il Maestro Angelo Paracucchi al nostro posto, immaginando il suo approccio se avesse avuto a disposizione le moderne tecniche gastronomiche oggi disponibili. Questo ci è sembrato il modo più autentico e rispettoso per celebrarlo, rendendo omaggio non solo alla ricetta storica, ma anche al sedano nero – un prodotto raro e prezioso – e agli altri ingredienti tipici della nostra terra che ci rendono unici.

Il Maestro Angelo Paracucchi è stato un grande innovatore della cucina italiana, noto per la sua creatività e per aver influenzato generazioni di chef. La sua passione per la gastronomia lo ha reso un punto di riferimento, e oggi viene celebrato anche attraverso il sedano nero di Trevi, un prodotto raro e pregiato coltivato in Umbria. Questo ortaggio, presidio Slow Food dal 2008, è protagonista di ricette tradizionali e di eventi culinari che ne valorizzano l'unicità. Paracucchi viveva la cucina con una passione quasi maniacale, e noi abbiamo cercato di infondere la stessa dedizione e amore nella creazione del piatto.

Abbiamo scelto ingredienti stagionali, puntando su una proposta sostenibile che valorizzi le eccellenze locali.

Abbiamo impiegato tecnologie contemporanee come la disidratazione, l'estrazione e l'uso del sifone, per introdurre nel piatto tecniche che ai tempi del Maestro non erano ancora diffuse.

Pensando anche ai visitatori internazionali, abbiamo preparato una breve traduzione in inglese per rendere il piatto comprensibile ai turisti.

Infine, abbiamo curato con attenzione il costo della preparazione, che risulta contenuto e promette un buon margine di profitto nella sua futura commercializzazione.

Allo stesso tempo la sua forma e il pensiero del piatto stesso fanno già di per sé il proprio marketing.



LA RICETTA PER 6 PORZIONI

Ingredienti

PER L'ESTRATTO DI SEDANO

Foglie di sedano

Olio EVO

PER LA PASTA FRESCA

300g di farina

2 uova

Estratto di foglie di sedano

Cotta nell'acqua verde utilizzata per fare l'estratto

PER IL RIPIENO

300g Sedano

4 salsicce

Vino bianco

1 uovo

Tartufo grattugiato

Sale q.b.

PER LA SPUMA

150 g di pecorino stagionato

250 ml di panna fresca

Estratto di sedano

Sale q.b.

1 cartuccia di gas per sifone

Polvere di Sedano Essiccato

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO

200 ml di panna

10g di pistilli di zafferano

Sale q.b.

Burro composto

PER LA CIALDA

50g burro

50g albumi

50g farina

20g pecorino stagionato

Estratto di sedano

I VALORI NUTRIZIONALI

Totale Kcal 3137

Kcal per 1 porzione 522

COSTO TOTALE DELLA RICETTA: 21,35 EURO

COSTO PER UNA PORZIONE: 3,50 EURO