

IL CIBO È CULTURA

Il progetto Food is Culture ha come obiettivo far comprendere ai cittadini dell'UE che il patrimonio alimentare è un modo per esprimere la loro appartenenza all'Europa e meglio comprendere la ricchezza e l'unicità della sua diversità culturale.

Aglione della Chiana (Italia)

L'aglione della Chiana è un aglio gigante che può raggiungere il peso di 800 grammi. Sferico ma leggermente schiacciato ai poli, di colore avorio, ha aroma delicato, perché quasi privo di allicina. Le origini risalgono agli Etruschi. Si produce in Val di Chiana e sull'isola del Giglio, dove fu portato da genti della Val di Chiana al tempo dei Medici, per ripopolare l'isola dopo le scorribande del pirata Barbarossa. Oggi è prodotto solo per autoconsumo.

Semifreddo di pappa al pomodoro canestrino, crudità di gambero killer marinato alla lippia e olio minuta di Chiusi su crema di aglione della Chiana

una ricetta di Gianmarco Annulli

Per 4 persone:

4 spicchio di aglione della Chiana (Arca del Gusto)
4 pomodori canestrino di Lucca maturi
3 fette di pane toscano raffermo
10 gamberi killer
Un mazzetto di basilico
Un mazzetto di lippia
Succo di ½ limone
600 ml di latte
Olio extravergine di oliva minuta di Chiusi
sale e pepe q.b

Tritate finemente l'aglione e rosolatelo insieme all'olio in una tegame di coccio, aggiungete i pomodori precedentemente tagliati e spezzettati e cuocere a fuoco lento. Una volta che il pomodoro risulterà cotto, cioè ben sfaldato e omogeneo, aggiungete il pane a cubetti, il basilico intero e allungate il tutto con un po' di acqua calda. Salate e pepate a piacimento e continuate a cuocere il tutto fino a che non otterrete una pappa densa. In seguito disponete la pappa dentro a degli stampi e abbattere velocemente a -18 gradi per qualche minuto. Sformate la pappa quando all'esterno risulterà quasi ghiacciata mentre all'interno sarà ancora cremosa.

Abbatte i gamberi per 24 ore a -20 gradi, dopo di che privateli del carapace e dell'intestino, lavateli e disponeteli in un recipiente, alternando strati di gambero a strati di foglie di lippia, alla citronette (preparata con il succo di limone, l'olio di minuta e il sale). Lasciatee marinare il tutto per qualche ora in un luogo fresco ed asciutto.

Per la crema all'aglione della Chiana: fate bollire il latte freddo in un pentolino con l'aglione suddividendo la quantità di latte in tre parti, circa 200ml di latte, per circa 10 minuti a ciclo, aggiustare di sale e frullate il tutto.

Impiattate disponendo un velo sottile di crema all'aglione alla base di un piatto piano, alternando il semifreddo di pappa a ciuffi di gambero, scolati dall'acqua di marinatura, irrorateli con un giro di olio di minuta e mettete qualche foglia di lippia per decorare.



TRANSPOND



Nova Iskra

IL CIBO È CULTURA

Il progetto Food is Culture ha come obiettivo far comprendere ai cittadini dell'UE che il patrimonio alimentare è un modo per esprimere la loro appartenenza all'Europa e meglio comprendere la ricchezza e l'unicità della sua diversità culturale.

Demi-glace:

Prendere i ritagli della lavorazione della capra (ossi, nervetti e grasso) e infornarli a 185 gradi con un taglio grossolano di sedano, carota, cipolla, foglie d'alloro e rametti di rosmarino fin quando il composto non raggiunga un colore bronzeo.

In seguito, trasferire il composto in una pentola larga e aggiungere del brodo vegetale.

Tenere il tutto in cottura e continuare ad aggiungere il brodo vegetale per almeno 12 ore, dopo le quali filtrare il tutto con un colino a maglie sottili e lasciare addensare sul fuoco riducendo la salsa di almeno due terzi.

Latte di mandorle di Toritto

Mettere 1 chilo di mandorle pelate a mollo in circa 2 litri di acqua per due ore.

Dopo di che, aggiungere altri 2 litri di acqua e frullare il tutto con un mixer a emulsione finché la crema diventa omogenea.

Filtrare la crema con un colino a maglie strette.

Continuare a mescolare finché non si separa la parte liquida da quella solida.

Demi-glace al latte di mandorla

Unire il latte di mandorla con la demi-glace di capra cuocendo a fuoco lento riducendo il volume di un terzo aggiungendo sale e pepe quanto basta.

Lampascione al miele e grappa

Pulire i lampascioni, lavarli e inserirli in un sacchetto sottovuoto per cottura a bassa temperatura. Cuocerli in acqua a 75 gradi per circa 12 minuti.

Dopo di che, spadellarli con del burro. Aggiungere il miele di coriandolo e sfumare con la grappa barricata.

Contorno di carotine colorate e asparagi al burro

Grattare la superficie delle carotine con un coltellino, lavarle e inserirle in un sacchetto sottovuoto per cottura a bassa temperatura.

Cuocerle in acqua a 75 gradi per circa 20 minuti.

Eliminare la parte legnosa degli asparagi, lavarli e inserirli in un sacchetto sottovuoto per cottura a bassa temperatura. Cuocerli in acqua a 75 gradi per circa 8 minuti.

Prima di servire, saltare le verdure in burro fuso aggiungendo sale e pepe quanto basta con un pizzico di polvere di salvia e rosmarino.



TRANSPOND



Nova Iskra