

Ogni anno nella tarda primavera si svolgono le gare nazionali degli Istituti Alberghieri. Tutti gli IPSSAR sono invitati a selezionare i loro migliori allievi per farli competere nelle tre qualifiche che caratterizzano questo percorso di studi. Le tre qualifiche sono Sala-Bar Ricevimento e Cucina.

Sono competizioni selettive nelle quali viene ripetuto l'esame di qualifica allo scopo di determinare il migliore allievo nazionale in ognuno dei tre settori.

Quest'anno le competizioni si sono svolte ad Ischia dal 28-03 al 02-04

Il titolo di miglior allievo di cucina è spettato ad un'allieva dell'IPSSAR "Beltrame" di Vittorio Veneto iscritta alla sezione di Treviso della Federazione Italiana Cuochi Stella Serena, preparata dal prof. di cucina Lapecia Bis Omar sempre della sezione di Treviso.

La competizione di cucina aveva come tema l'organizzazione di un evento in un'ambientazione storica e nella proposta di un menù di cinque portate che valorizzasse i prodotti tipici locali. Assieme a Serena è stato studiato un menù che valorizzasse i prodotti Ischitani e quelli del territorio Veneto.

Ecco il menù proposto a cavallo tra tradizione ed innovazione:

Assortimento di finger food dal territorio:

*Croccante di prosciutto crudo di sauris con basatella al radicchio gip di tv.*

*Crostini al rosmarino con soligo vecchio cioccolato bianco olive miele noci.*

*Tulipe al formaggio imbriago di raboso confettura cromatica di pere abate e riduzione di vino raboso.*

In tavola:

*Cappuccino di seppie al nero*

*Polenta con castradure di sant'erasmo e schie.*

*Risotto d'orzo profumato al rosmarino con gamberi di fiume.*

*Composizione di coniglio ed asparagi di bassano del grappa dop con cialde di patate grissini di polenta e confit di pomodoro.*

*Tortino caldo di cioccolato con formaggio castel erborinato.*

*Variazione sul tema tiramisù*

Il tutto completo d'ingredienti e ricette, il calcolo calorico, quindi tradurlo in francese, e calcolarne il costo.

Il piatto realizzato utilizzando gli ingredienti di un paniere predeterminato dalla giuria era questo:

## **COMPOSIZIONE DI CONIGLIO ED ASPARAGI DI BASSANO D.O.P. CON CIALDE DI PATATE GRISSINI DI POLENTA E CONFIT DI POMODORI**

Ingredienti per 6 persone

CONIGLIO 3 conigli

CIALDE DI PATATE Patate g 700

Basilico, Olio extravergine d'oliva

PER LA SALSA Jus di coniglio dl 2,5

Foglioline di timo (per guarnire)

*Jus di coniglio* Ingredienti : kg1 di anteriori

di coniglio, 2 teste di aglio, 3 scalogni, 1

pomodoro maturo, g 100 di burro cl 10 di

olio extra v. oliva, cl 40 di vino bianco secco

l 1 di fondo bianco di pollame

Sbucciare gli scalogni e tagliarli a rondelle spesse mondare i pomodori, eliminare i semi e tagliare la polpa a mirepoix regolare. Togliere i polmoni dagli anteriori di coniglio e tagliarli a pezzi rosolarli a fuoco vivo in una rosticciera con l'olio di oliva.

Quando avranno assunto una colorazione bionda e uniforme, unire gli spicchi di aglio vestiti e farli sudare, poi scolare il coniglio in un colino capace. A questo punto sgrassare la rosticciera e rimetterla su una fiamma vivace. unire il burro, farlo fondere e ripassarvi i pezzi di coniglio con le verdure aromatiche, girando per evitare che gli umori si attacchino e brucino. Sgrassare nuovamente deglassare con il vino bianco e staccare gli umori rappresi, poi fare ridurre a demi-glace.

PER LA SALSA AL PREZZEMOLO prezzemolo tritato 2 cucchiari Aglio 1/2 spicchio Olio extravergine d'oliva qb Aceto g 10 (1 cucchiaino da tè) Limone (il succo) 1/2 Sale e pepe qb  
POMODORI CONFIT Ingredienti : Pomodori kg 1,5 Arance 1/2 Limoni 1/2 Timo 2 rametti Aglio 2 spicchi Prezzemolo Sale 1 cucchiaino Zucchero 1 cucchiaino Olio extravergine d'oliva dl 3  
Pelate i pomodori, spaccateli in quarti, eliminate i semi e asciugateli bene con una carta assorbente. Disponeteli in una teglia da forno, cospargeteli con le scorze di agrumi e gli aromi finemente tritati, il sale, lo zucchero e l'olio. Fateli asciugare in forno (60-70 °C per 3-4 ore)

#### GRISSINO DI MAIS

80 g di farina di mais per polenta gialla 6 g di sale abbondante olio extravergine d'oliva per friggere  
Per il grissino di mais: portate a ebollizione 3,5 dl di acqua, incorporate la farina con una frusta e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco lento, rimestando di tanto in tanto. Salate e formate dei grissini su carta da forno con una tasca da pasticciere. Lasciate essiccare in forno a 150 °C per 45 minuti e friggete in olio d'oliva a 180 °C fino a doratura.

#### SPUMA DI ASPARAGI DI BASSANO D.O.P.

1 mazzo di asparagi bianchi di Bassano del Grappa D.O.P.

Pelare gli asparagi, cuocerli a vapore frullarne il corpo serbandone le punte per la marinatura e la composizione.

Caricare il sifone con la crema di asparagi ed N20. Tenere in frigo fino al momento dell'uso

#### **Preparazione**

1. Lavate bene le patate, sbucciatele e affettate longitudinalmente quella più grossa, con la mandolina o l'affettatrice; rivestite una teglia di carta da forno, ungetela e disponetevi 12 fette di patate non lavate; su ogni fetta, appoggiate una fogliolina di basilico, coprite con altrettante fette di patate, un filo di olio e un foglio di carta da forno.
2. Appoggiate sulla carta da forno un'altra teglia a far da peso (in questo modo i vari strati aderiscono bene tra loro e si evita anche che la patata annerisca in cottura), quindi passate in forno a 150 °C per 10 minuti; eliminate la teglia superiore e la carta, rimettete le patate in forno a 60 °C per almeno 3 ore
3. Salate il coniglio, quindi cuocete i vari tagli separatamente saltandoli in padella con un filo di olio per qualche minuto; finite di cuocere in forno i carré e i lombi, per 3 minuti a 200 °C.
4. Colorite in padella i fegati e i rognoni, 30 secondi per parte; salateli leggermente e lasciate riposare.
5. Riducete leggermente sul fuoco il fondo di coniglio, quindi montatelo con una noce di burro ed insaporitelo con sale e pepe.

#### **Finitura**

Con il sifone formate la spuma di asparagi; infilatevi parzialmente due patate seccate, in modo da simulare le ali di una farfalla e appoggiatevi le punte di asparagi marinate con pepe ed olio extravergine d'oliva. Nella parte inferiore del piatto disporre i vari tagli di coniglio: il lombo e il filetto a fettine, il carré diviso a costole. Nappate con la salsa ben calda, guarnite con i grissini di mais con il pomodoro confit e la salsa al prezzemolo

Il piatto nasce dall'intenzione di abbinare due ingredienti tipici del nostro territorio ed alternare le varie consistenze presenti utilizzando diversi metodi di cottura.

Il coniglio da quando fu introdotto dai Romani dopo averlo trovato in Spagna, è divenuto un alimento tipico della gastronomia Trevigiana. Gli asparagi importati dai romani dal medio oriente 2000 anni fa hanno un posto importante nella tradizione locale. Per questa ricetta abbiamo scelto il D.O.P. di Bassano per la morbidezza del turione la bassa quantità di fibra e l'alta aromaticità dell'asparago che viene esaltata nella spuma.

Nel piatto proposto l'asparago è utilizzato appunto con due consistenze diverse: abbiamo una spuma ricavata grazie al sifone ottenuta frullando il corpo del turione precedentemente cotto a vapore la seconda tagliando a julienne le gemme e marinandole conservando intatto il perfetto equilibrio delle sue componenti dolce-amaro una fondamentale consistenza croccante è data dalle sfoglie di patate essiccate in forno che racchiudono al loro interno una foglia di basilico.

Con il basilico ecco comparire il pomodoro che assieme compongono il binomio classico della cucina italiana.

Il pomodoro vuole essere un omaggio alla tradizione ischitana del coniglio. Si sono voluti quindi cuocere confit i pomodori per toglierne acidità e poterli meglio abbinare agli altri ingredienti che compongono il piatto. Ulteriore omaggio ad Ischia è dato dalla freschezza della presenza dello zeste di limone. Per concludere si è voluta aggiungere una nota croccante con un grissino di polenta che si può anche leggere come un ponte tra la tradizione Veneta del coniglio e quella Ischitana.

Completava la realizzazione del piatto l'abbinamento con il vino che è stato perfettamente studiato dalla prof.ssa Emanuela Cavasin sommelier

**Abbinamento vino** : Novalis annata 2007 Tenuta Bonotto delle Tezze in Vazzola (TV)

Vitigno 100% Incrocio Manzoni 6.0.13 Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino non molto carico, profumo leggermente tostato, floreale. Struttura di buon spessore al gusto rotondo, morbido con evidente sapidità e leggere note di cedro. Temperatura di servizio Servire a 16°C.

Il commento di Serena

Gara Nazionale Ischia 2009

La gara nazionale è stata la più bella esperienza che io abbia mai vissuto, un'esperienza che io abbia mai vissuto, un'esperienza ricca di emozioni tensione, ansia, gioia, divertimento.

I giorni delle prove ero tesa ed un po' terrorizzata non avevo mai partecipato ad un concorso gastronomico ed arrivare direttamente alla gara nazionale è stato sconvolgente.

Ho pensato a fare solo del mio meglio ancora oggi guardando la coppa non ci credo, non ritengo possibile che sia stata io a vincere questo premio così importante.

Ma la cosa più bella è che ho conosciuto un numero immenso di persone provenienti da tutte le regioni d'Italia; abbiamo subito relazionato parlando della gara, delle prove delle nostre paure. Anche se il tempo per stare assieme è stato breve siamo riusciti a creare intensi legami, infatti con alcuni mi sento tutt'ora anche se ormai è passato qualche mese.

C'è stata una sana competizione, che ha portato critiche costruttive e mi ha insegnato a confrontarmi apertamente con gli altri ed a credere di più a me stessa.