

Scuola di Ristorazione
DIEFFE
VALDOBBIADENE (TV)

FILETTO DI MANZO RENDENO AFFOGATO AL
MARZEMINO NERO CON CUORE DI RADICCHIO
TREVIGIANO CROCCANTE , GELATO CALDO DI
POLENTA PATATE E ZUCCA CON CHICCHI DI
MELOGRANO A PIOGGIA

Labinot Kycycu

Classe 3B

Prof. Alcide Candiotto

LA RICERCATEZZA NEI PRODOTTI DI QUALITÀ E DI NICCHIA CHE OFFRE IL TERRITORIO BASSANESE

“TORELLO RENDENO”

Il progetto è stato pensato per promuovere e valorizzare la carne ottenuta da torelli di una razza autoctona e caratterizzata da elevata rusticità, la Rendena, utilizzando condizioni non intensive, come ampio rispetto del benessere per gli animali e largo impiego di alimenti tradizionali (fieno di prato stabile e concentrati). Mediante l'inclusione del lino nella dieta sarà possibile migliorare le proprietà salutistiche delle carni ottenute e, in particolare, aumentare il contenuto di acidi grassi Omega3, con effetti benefici sulla salute dell'uomo, aiutandone la crescita, il metabolismo del colesterolo e prevenendo l'arteriosclerosi. Il progetto è finalizzato, nello specifico, alla messa a punto di un disciplinare di produzione, macellazione e commercializzazione della carne di torello autoctono di razza Rendena "in filiera corta". A questo scopo è previsto il coinvolgimento di ristoratori ed agrituristi di Terranostra, localizzati prevalentemente nell'area bassanese, dove già esistono forme di collegamento tra produzione del torello Rendeno e possibilità di degustazione della carne opportunamente preparata per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Gli agriturismi coinvolti nel progetto sono 4 e collaborano con il professor Mantovani dell'Università di Padova, docente al dipartimento di scienze animali, coinvolto nella modifica e nel miglioramento della razza, cercando appunto di creare il disciplinare, per dare un'attestazione di garanzia del prodotto al consumatore.

L'allevamento del torello Rendeno ha inizio 10 anni fa e si limitava a piccoli vitelli da latte, di cui si usavano solo le parti riconosciute da tutti, "migliori", come il filetto e la costata.

L'esigenza primaria era perciò di poter usare tutta la carne dell'animale facendo capire a chi la cucina e a chi la consuma che, il pregio della carne non è solo la tenerezza, ma deve essere principalmente il gusto.

I principi dell'allevamento di questa razza sono:

- il tipo di alimentazione, menzionata sopra
- la modalità di allevamento
- l'età di macellazione
- la modalità di frollatura
- la preparazione del piatto



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “POMEA” “Contrà Soarda” Bassano del Grappa

Contra' Soarda è un'azienda, a livello familiare, che sorge sulle colline di San Michele di Bassano del Grappa ai piedi dell'altipiano di Asiago: Soarda significa “pendio”.

La zona è da sempre idonea alla produzione di olive ed il prodotto ne è grato.

Grazie alle naturali correnti di aria fredda provenienti dalla Valsugana, canale diretto con il Nord Europa e al processo fisico di INVERSIONE TERMICA, nella costa 150/400 m. s.l.m. si viene a trovare un microclima temperato ideale all'olivo.

Il terreno è di origine vulcanica e trasmette alle piante, sia ulivi che viti, una carica minerale ed un calore unico.

La varietà maggiormente consolidata è il Frantoio Leccino mentre sono in fase di acclimatazione il Grignan, la Coratina ed altre minori che non hanno ancora ricevuto il "battesimo" di gelate storiche.

Le olive vengono raccolte esclusivamente a mano e portate in frantoio in piccole casse, evitando possibili rotture o muffe. La molitura viene effettuata entro 48 ore dalla raccolta, a freddo, lo stoccaggio prima dell'imbottigliamento avviene sotto atmosfera controllata.

Il risultato è un olio molto ricco di profumi di erba appena falciata, pomodoro, peperone e con un amaro piacevole.

Olio uguale..... cultura

Cultura nella gestione della pianta, nelle potature, nelle concimazioni, nei trattamenti, nella raccolta, nella molitura e negli stoccaggi. Tutto quello che la natura dà alle olive può essere solo danneggiato dall'intervento dell'uomo.



ABBINAMENTO VINI

“ Il cielo da', la terra riceve e fa crescere, l' uomo porta a compimento”

Il microclima particolare, originato da giornate calde e notti ventilate, danno alle uve, e ai futuri vini, notevoli cariche aromatiche e maturazioni eccellenti.

La freschezza della acque della sorgente che sgorga sotto la cabtina, rinasce in ogni acino.

La lavorazione avviene gran parte , manualmente e offre una vasta gamma di vini:

-base, di facile beva, per consumatori non molto esperti come il Soarda Vespaiolo

-intermedi, con vini complessi e raffinati come il Terre di Lava e il Pendio

-eccellenze, di qualità superiore per gli esperti come il Saggio e il Torcolato

IL MARZEMINO

Colore rosso rubino, con profumo di frutta rossa ,fragola e ciliegia.

Piacevole nota erbacea e mineralità dominante, tannini evidenti ma eleganti.



LE TECNICHE DI COTTURA

TECNICA DI COTTURA IN CARTA FATA

la scelta di questa tecnica permette di concentrare i sapori, senza il rischio che vadano dispersi con l'utilizzo di altre tecniche. Questa tecnica di nuova concezione viene usata per svariati usi, come la preparazione di zuppe, intingoli, riso pilaf.



TECNICA A BASSA DENSITA' DI CALORE

permette alla carne di acquistare una consistenza morbida e non stopposa grazie ad una cottura dolce e delicata. Inoltre avendo una contrazione dei muscoli ridotta permette alla carne di non perdere i suoi succhi in cottura e restando dentro, acquista maggior gusto. Questa tecnica è molto apprezzata al giorno d'oggi, poiché con la dispersione quasi nulla di sostanze nutritive, inoltre essendo la carne più saporita permette al cuoco di usare meno i condimenti e quindi servire al cliente un prodotto più sano e quindi di qualità.

Questo è un piatto unico dove si possono apprezzare la delicatezza delle carni con la ricchezza dei sapori marcati della territorio veneto.

Il filetto per l'occasione viene proposto utilizzando una tecnica del tutto all'avanguardia come quella della bassa densità di calore che ne amplifica le sensazioni e la morbidezza.

Le delicate sensazioni, valorizzate dal vergine condimento delle soffici carni, contrasta e amplifica il sapore caratteristico del Radicchio di Treviso IGP ed un pizzico di acidità dato dal vino in cottura..

La dolcezza della zucca e del melograno esaltano in pieno la territorialità del piatto. Il gelato caldo racchiude il segreto dei prodotti rustici veneti, i quali, traendo giovamento dalla stessa terra, sono capaci di esprimere la morbidezza e l'aspra dedizione al lavoro di cui necessita il radicchio tardivo, richiamato anche dal suo gusto caratteristico.

La cromatografia dei colori espressi dalla composizione richiamano chiaramente la vasta scelta di che ne esprime l'autunno.

La ricerca del contrasto all'interno dell'opera è continua come la realtà della terra che ci ospita.

**FILETTO DI TORELLO RENDENO AFFOGATO AL VINO
NERO CON CUORE DI RADICCHIO TREVIGIANO
CROCCANTE , GELATO CALDO DI POLENTA PATATE E
ZUCCA CON CHICCHI DI MELOGRANO A PIOGGIA**

Ingredienti per 8 persone:

1 kg filetto di manzo TORELLO RENDENO in 4 pezzi

50 g olio oliva

sale e pepe q.b.

300 g melograno maturo

1 kg Radicchio Rosso di Treviso tardivo

per la salsa al vino nero:

150g carote

150g sedano

150g porro a pezzettini

50g olio oliva

5 g pepe in grani

10g rosmarino

10g timo

5g alloro

0,75 L vino MARZEMINO NERO

20g Porto

5 g zucchero canna

1 noce di burro

per il gelato:

100g patate pulite

100g zucca Marina pulite

200g acqua

50g farina di polenta gialla

20g erba cipollina

20g grana padano grattugiato

sale e pepe q.b.

Procedimento:

preparare la polenta di pure facendo per prima la polenta con la farina gialla e l'acqua.

Cuocere in forno a vapore a 100°C le patate, la zucca racchiuse in cartafata per circa 30 minuti.

Passare la polpa delle zucca e delle patate al setaccio per eliminare eventuali impurità. Unire questa purea ottenuta alla polenta, aromatizzare con erba cipollina, il sale, e una manciata di grana padano grattugiato. Coprire con la pellicola e lasciare riposare in bagnomaria.

Preparare il radicchio separando le punte dal cuore.

Le punte vanno lasciate crude mentre il cuore va padellato a fiamma vivace con un filo di olio d'oliva e il sale per circa 2 minuti lasciandolo al dente.

Cucinare il Filetto partendo dal fondo: tagliare la carota, la costa di sedano e il porro a pezzettini e fare appassire brevemente il tutto in un cucchiaio di olio. Aggiungere alcuni grani di pepe, il rosmarino, il timo e l'alloro, lasciare insaporire per alcuni istanti, bagnare con il vino rosso e il Porto e cuocere per una decina di minuti. Intanto, tagliare il filetto di manzo in 4 parti ottenendo 4 medaglioni. Salarli leggermente e farli rosolare da entrambi i lati a fiamma vivace in una padella con un filo di olio. Immergere i 4 medaglioni nel fondo a base di vino e cuocere per 20 minuti a 80° C in forno. Tagliare quindi ogni medaglione a metà in senso orizzontale e salare un poco.

Comporre a questo punto il piatto disponendo a specchio la salsa di cottura del filetto (filtrata e legata con una noce di burro), al centro il radicchio padellato, sopra mezzo medaglione con il taglio a vivo verso l'alto, la pallina di gelato sopra, le punte di racchio crudo infilate attorno al radicchio e per finire i chicchi di melograno attorno.