



### *CAPRESE BIANCA AL LIMONE*

La caprese al cioccolato, nera come la pece, dolce come il peccato, è uno dei dolci più tradizionali della nostra cultura gastronomica. Eppure noi abbiamo voluto dare un taglio nuovo a questo piatto tradizionale, modificandone il colore e l'essenza stessa, pur rispettando la sua caratteristica essenziale, l'enorme bontà. Questo dolce, tra l'altro adatto anche ai celiaci, rappresenta il giusto termine di un pasto fatto di antichi sapori, rivisti, rielaborati ed in alcuni casi completamente reinventati.



## ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“CARMINE RUSSO”





## Esame di Qualifica Professionale Anno Scolastico 2007—2008

Classe Terza Cucina Sez. A

Classe Terza Sala Sez. A

Comiziano ,7 Giugno 2008

Docenti:

Prof. Antonio Paura

Prof. Antonio D'Ascoli



### *MOUSSE DI LIMONE E FRAGOLE CON LINGUE DI GATTO AL PISTACCHIO*

Le Fragole, quintessenza della seduzione gastronomica, felicemente abbinate al limone, aspro e pur ricco di aromi, due frutti antichi e ricchi di storia che hanno fatto del loro abbinamento un classico della cucina mediterranea. La novità vera di questo piatto, sta nella lingua di gatto al pistacchio, in questo terzo incomodo, che armonizza anzi che dividere i due sapori essenziali, presentandosi, come un giusto elemento di *tred-union*, tra due alimenti che da sempre sono legati tra loro e che ora trovano nuova linfa vitale nell'aggiunta del pistacchio.





## RICCIOLA AGLI AROMI CON FAGOTTINO DI SCAROLA

La ricciola è un pesce estremamente pregiato, la sua carne morbida, bianca e molto succosa non ha bisogno di cotture complicate e lunghe, ma semplicemente ha bisogno di essere trattata con delicatezza affinché il meglio di se possa essere esaltato. Nella tradizione partenopea, di un popolo definito dagli anglosassoni “mangia erba” la scarola riveste sicuramente un ruolo di primaria importanza. Per questa ragione abbiamo deciso di abbinare insieme questi due prodotti tipici della gastronomia campana, affinché l’uno possa essere l’esaltazione dell’altro.

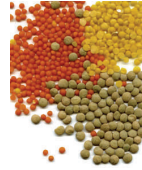


## *Il Nuovo Antico*

Molto spesso in cucina, si cercano sapori nuovi, originali e troppo spesso stravaganti. Questa spasmodica ricerca del nuovo porta gli chef a sperimentare piatti ed abbinamenti, spesso talmente nuovi da essere difficili da comprendere ed ancor più da gustare. Noi in questo menù, intendiamo, invece, celebrare la cultura gastronomica di un antico e glorioso regno, quello delle Due Sicilie. Durante questa fastosa epoca Napoli e Palermo erano quanto mai vicine e rappresentavano nel panorama europeo un vero e proprio centro di benessere e cultura. Cultura che si mostrava in tutte le forme artistiche, comprese l’arte della cucina. La cucina, appunto, vero obiettivo della nostra ricerca. Da questa ricerca e dallo studio delle abitudini gastronomiche di quell’epoca, abbiamo scoperta una strabiliante vicinanza gastronomica tra la Sicilia e la Campania. Nel nostro menù abbiamo voluto mettere in risalto questa vicinanza, realizzando piatti che tra i loro ingredienti, hanno ingredienti tipici delle due regioni stesse. L’antipasto fatto di legumi e pesce vuole essere un omaggio alla cultura contadina ed alla cultura marinara di queste due regioni. Il primo piatto fatto di due ingredienti, celebrati in tutti il mondo per la loro tipicità. Il secondo, ancora una volta, mette l’accento sull’importanza dell’agricoltura e della pesca nell’economia del sud Italia. Per finire, poi abbiamo realizzato due dessert molto Campani, arricchiti dal pistacchio di Sicilia, vero e proprio ingrediente di spicco di queste ricette. Tutto il menù, quindi, si presenta come un insieme di piatti nuovi, fatti di ingredienti antichi.



## ANTIPASTINO MEDITERRANEO



Non è mai insormontabile la distanza che divide il mare dai monti della nostra terra, ecco perché nel nostro piatto abbiamo voluto accostare questi due elementi. ( la seppia i gamberi e le lenticchie) Abbiamo, quindi, voluto mettere in risalto il sapore di entrambe i prodotti della gastronomia contadina e marinara italiana. L'immagine che vogliamo rievocare è quella di pescatori armati di rete, su barche di legno che stringono la mano a donne, sempre vestite di nero, con un cencio tra i capelli, che cantando all'alba si avviano in sentieri angusti per la raccolta delle lenticchie. Il tutto, ovviamente, accompagnato da olio extravergine di oliva campano e da aceto balsamico, quell'aceto che trae le sue origini già nel medio evo e che nel corso dei secoli conquista il palato di tanti estimatori.



## RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI ROSSI DI SICILIA



Tra la Sicilia e la Campania, molte sono le affinità, ma al di là del carattere della gente e della passione per l'arte di questi due popoli, indubbiamente l'elemento di maggior affinità sono la cultura gastronomica e la grande passione per gli agrumi di questi due popoli. Elementi fondamentali di questo piatto sono il Riso, anticamente coltivato in Sicilia, ma soprattutto l'arancio rosso ed il limone, due ingredienti in grado di legare idealmente i porti Siciliani con i porti Campani. La presenza di questi agrumi nelle due regioni è testimoniata fin dall'epoca Romana. Noi come in un viaggio nella storia, abbiamo voluto ricreare l'antico Regno delle Due Sicilie, un regno fatto di gioia e di prosperità, nonché di unione tra due grandi popoli amanti dell'arte della cultura e della buona cucina.

