

L'Adigetto.it

Quotidiano di Opinione virtuale

Home
Interno
Esteri
Letteratura
Arte e Cultura
Pagine di storia
Economia
Festival Economia
Miss
Sapori
Golf
Sport
Foto e riprese
Satira

Eventi

Cerca
| Ricerca avanzata





Home | Sapori | Cucina | Con Michele Ferrari l'olio del Garda conquista l'Italia

Con Michele Ferrari l'olio del Garda conquista l'Italia

25/04/2015

Primo premio per il giovane chef trentino alla finale nazionale organizzata dall'Associazione Pandolea – Nel servizio la ricetta



Dopo aver brillantemente vinto la selezione regionale «Chef senza Frontiere» del 19 febbraio all'Agraria di Riva del Garda, dove si è sfidato con i migliori studenti degli istituti alberghieri della provincia, Michele Ferrari, studente del IV anno del CFP Alberghiero di Riva del Garda, ha conquistato il primo posto alla finale nazionale «Assaggi di Fine Anno» del 13 aprile scorso presso nuova sede della Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.

La sua ricetta, Tartare di salmerino alpino con crostone di pane ai vinaccioli al burro d'olio extravergine DOP Garda Trentino, realizzata con i prodotti trentini grazie al coinvolgimento dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Agraria Riva del Garda, La Trentina, ASTRO-Associazione Triticoltori Trentini e Panificio Moderno) ha sbaragliato i cinque avversari - giovani studenti provenienti da Lazio, Marche, Calabria, Puglia e Abruzzo - conquistando la giuria.

Con il suo piatto, infatti, Michele Ferrari, coordinato dal suo professore Ciro Raso, è infatti colui che ha saputo valorizzare nel miglior modo l'ingrediente olio del proprio territorio, come veniva richiesto dalla competizione, attraverso una proposta apparentemente semplice ma realizzata con tecniche molto particolari e affinate.

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo



Se hai voglia di cambiare look



PO GECELE

ottica

TRAMONTIN

abitare oggi

FRANKE

by Bruno Barbieri:
la cucina ha 7 stelle

Chef Bruno Barbieri

Diventa anche tu Chef con gli elettrodomestici Franke...

... gli stessi scelti da Bruno Barbieri...





In questo modo, il giovane studente, oltre al titolo di «Miglior Allievo 2015» si è aggiudicato la possibilità di partecipare ad uno dei corsi dedicati all'olio in cucina, proprio presso le prestigiose scuole del Gambero Rosso a Roma.



Tartare di salmerino alpino con crostone di pane ai vinaccioli al burro d'olio extravergine DOP Garda Trentino

Ingredienti per 4 persone

- 200 gr salmerino sfilettato di ASTRO-Ass. Triticoltori del Trentino,
- 4 fette di pane lievitazione naturale ai semi vinacciolo del Panificio Moderno,
- 100 gr rape rosse cotte, 50 gr pane bianco,
- 20 gr olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda,
- 10 gr aceto di xeres, insalatina mista di stagione,
- 1 mela Granny Smith de La Trentina, buccia di limone, sale pepe

Per il burro d'olio

- 150 gr olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino, 25 gr Mycryo

Per la gelatina d'olio

- 200 gr acqua, 8 gr Iota, 2 gr Sucre, 3 gr Sale di Maldon,
- 250 gr olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino,
- 3 gr glice

Per l'emulsione di olio e latte

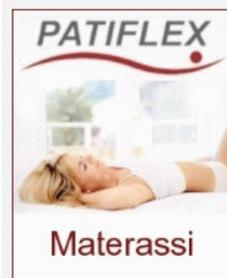
- 150 gr latte fresco, 50 gr olio extravergine d'oliva

Procedimento la gelatina d'olio

Frullare acqua con sale e gelatina, aggiungere il sucro ed emulsionare con un minipimer, Portare l'olio a 40°C ed aggiungere il Glice, aspettare che si sciogla, quindi aggiungerlo a filo al composto di acqua emulsionando con il minipimer fino a che diventi come una maionese, Rettificare con il sale ed il pepe e colare nei piatti precedentemente sistemati su un vassoio che dovrà entrare in frigorifero perfettamente livellato.

Procedimento per il burro d'olio

Prendere una decima parte di olio,aggiungervi il burro di cacao e portare a 50°, Quando è sciolto unirvi il restante olio e mettere in frigorifero fino a rapprendere,mescolando di tanto in tanto, Nel frattempo tostare le fette di pane. Frullare nel cutter le rape con il pane e l'olio fino a che diventi una mousseline, Tagliare il filetto (precedentemente abbattuto a -30°C) a cubetti piccoli e condire con sale pepe e una leggera grattatina di limoni del Garda, Scaldare il latte con l'olio a 50° e mixare.



Pubblicità elettorale



Le Rubriche

- PENSIERI E PAROLE** di Daniela Larentis
- PARLIAMONE** di Nadia Clementi
- MUSICA E SPETTACOLI** di Sandra Matrella
- GIUSEPPE MAIOLO PSICOANALISTA** di Giuseppe Malolo
- UN OCCHIO SULLA SOCIETÀ** di Alberto Patti
- LETTERATURA DI GENERE** di Luciana Grillo
- CUCINA TRENINA** di Franca Merz

Presentazione

Sistemare la tartare sulla gelatina, con accanto l'insalatina di stagione, la mousseline di rapa a piccoli spuntoni sul piatto, uno spicchio di mela, le olive polverizzate e l'emulsione di latte e olio;

Accompagnare con crostini di pane ai vinaccioli e burro d'olio.

Breve descrizione di accompagnamento

La sapida e delicata polpa del salmerino, si esalta con l'elegante e deciso carattere del burro d'olio Extravergine DOP dell'Alto Garda Trentino, in piacevole armonia con delicati sentori aromatici/speziati, addolciti da un soffice accento andaluso...

Nota

La ricetta è ideata dallo studente Michele Ferrari e dal suo tutor prof. Ciro Raso del CFP Alberghiero di Riva del Garda ed è stata presentata al Concorso Nazionale «Assaggi di Fine Anno» organizzato da UNAPROL e Pandolea presso la sede del Gambero Rosso di Roma.



DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornello Galas



LA GRANDE CUCINA
di Massimiliano Putorti



DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza



ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca



NELLA BOTTE PICCOLA...
di Gianni Pasolini



CAMPI DA GOLF
di Francesco Demozzi