

Settore: TURISTICO/ALBERGHIERO

La prova del Concorso 2013 del settore turistico alberghiero ha vissuto due momenti fondamentali: uno di cooperazione con la prova “Misteri box” e uno di individualità con la prova “Interscambio di sapori”.

1. Misteri box

Tre squadre composte da 3/4 elementi in 3 ore di tempo preparavano un piatto da esposizione e cinque assaggi con un paniere di ingredienti messi a loro disposizione.

Questi gli ingredienti che ogni gruppo aveva a disposizione:

500 gr Zucchine
10 Uova
1 kg Farina 00
500 gr Burro
1 kg Riso
500 gr Carote
300 gr Prosciutto cotto
5 Mele
400 gr Formaggio tipo Philadelphia
500 gr Pomodori tondo liscio
500 gr Macinato di vitello

Le tre squadre (Peperone, Melanzana, Pomodoro) hanno dato vita ad un interessante lavoro di gruppo e cooperazione che ha portato ottimi risultati in termini sia di aggregazione quanto di professionalità.

2. Interscambio di sapori

I 10 allievi in gara con 4 ore di tempo a disposizione presentavano il loro piatto in concorso. Il piatto obbligatoriamente non era della Regione di appartenenza. La presentazione si è svolta previo sorteggio con valutazione per ogni singolo piatto in uscita.

2.1. Piatti in gara

NOME RICETTA: Cilindretti di totano alla moda di Porto Cervo

CATEGORIA RICETTA: Piatto sardo

NOME CENTRO: CNOS-FAP Gela

NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

Per 1 piatto presentazione più 5 piatti degustazione:

4 totani medi di circa 180 gr

1 uovo

40 gr di pane grattugiato

30 gr di pecorino sardo grattugiato

3 spicchi d'aglio

1 mazzetto di prezzemolo

1 kg di pomodori rossi

250 cl vino bianco

250 cl d'olio d'oliva

50 gr di capperi

1 peperoncino piccolo

150 gr di piselli fini

Sale q.b.

Pepe q.b.

Basilico q.b.

NOME RICETTA: Malloreddus con straccetti di calamari e tonnetto in olio alla sarda

CATEGORIA RICETTA: Piatto della cucina sarda

NOME CENTRO: CNOS-FAP Gela

NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

Per 1 piatto presentazione più 5 piatti degustazione:

500 gr di Malloreddus

3 calamari

5 pomodori medi

100 cl di olio d'oliva

80 gr di tonno

25 gr di pinoli

30 gr di uvetta

20 gr di pan grattato

1 mazzetto di prezzemolo

3 rametti di timo

1 spicchio d'aglio

100 cl di vino bianco secco

Sale q.b.

Pepe q.b.

NOME RICETTA: Baccalà mantecato alla vicentina con polenta nera, pomodorini al forno e gocce di olio denso al basilico

CATEGORIA RICETTA: Secondo piatto – provenienza: Veneto

NOME CENTRO: CNOS-FAP Areses

NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

Per 1 piatto presentazione più 5 piatti degustazione:

X Polenta nera

Per brodo polenta 200 gr (carote, sedano, cipolle)

3 gr di timo fresco

200 gr di farina bramata bianca

1,5 l di acqua

13/15 gr di sale

Nero di seppia 2 cucchiaini da caffè

X Baccalà

450 gr di filetto di baccalà dissalato in latte e pulito da pelle e spine

100 gr di cipolla bionda

30 gr di olio per rosolo pesce e cipolla

Latte circa ½ l (fino a coprire)

Prezzemolo 20 foglioline circa

X Altro

20 pomodorini pachino (o simile)

2 vaschette di basilico fresco

NOME RICETTA: Eclair con crema di fegatini di pollo alla toscana, finocchio padellato e chutney rivisitata di mele renette

CATEGORIA RICETTA: Antipasto/Secondo – Provenienza: Toscana

NOME CENTRO: CNOS-FAP Arese

NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

X Chutney:

300 gr di mele renette pulite

80 gr di zucchero di canna

70 gr di uvetta

70 gr di aceto di mele

Cannella in polvere e noce moscata in polvere

Burro per rosolare

X Eclair:

75 gr di farina

35 gr di burro

125 gr di acqua



Sale un pizzico

2 uova intere

8 fette finocchio padellate

X fegatini spuma:

100 gr di verdure per soffritto (sedano, carote, cipolla)

400 gr di fegatini di pollo puliti

1 bicchierino di brandy o cognac

100 gr di burro

1 spicchio di aglio

Qualche foglia di finocchietto selvatico per decorazione

NOME RICETTA: El canolo sicilian

CATEGORIA RICETTA: pasticceria

NOME CENTRO: CNOS-FAP Savigliano

NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

Per 1 piatto presentazione e 5 piatti degustazione

Cialda:

150 gr di farina

1 cucchiaio di zucchero

½ cucchiaio di aceto bianco

1 cucchiaio di cacao amaro

Vino marsala q.b.

1 pizzico di sale

1 pizzico di cannella

Ripieno:

800 gr di ricotta fresca di pecora

400 gr di zucchero a velo

1 cestino di fragole fresche

1 cestino di lamponi freschi

1 cestino di more

1 cestino di mirtilli

Decorazione:

400 gr di fragole

200 gr di lamponi

3 o 4 cucchiaini di zucchero

Cognac a piacere

NOME RICETTA: Il babà

CATEGORIA RICETTA: pasticceria

NOME CENTRO: CNOS-FAP Savigliano

NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

Babà:

100 gr di farina

40 gr di burro

20 gr di zucchero

1 uovo

4 gr di lievito

1 pizzico di sale

1 pizzico di vaniglia

1 pizzico di scorza di limone

Bagno al rum:

100 gr di acqua

100 gr di zucchero

50 gr di rum

Farcitura:

250 gr di panna

40 gr di zucchero

60 gr topping ai frutti di bosco

Decorazione:

topping ai frutti di bosco

fragole, mirtilli, lamponi, qualche foglia di menta

NOME RICETTA: Podio di lasagne
CATEGORIA RICETTA: Primo
NOME CENTRO: CNOS-FAP Colle don Bosco
NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

Pasta all'uovo:
200 gr di farina
2 uova

Besciamella:
½ l di latte
50 gr di burro
35 gr di farina
Sale, pepe, noce moscata q.b.

Ragù:
200 gr di carne macinata fresca
3 foglie di basilico
½ rametto di rosmarino
600 gr di passata di pomodoro
½ cipolla
Sale e pepe q.b.

Pesto di spinaci, uvetta e noci:
300 gr di spinaci surgelati
100 gr di uvetta
100 gr di noci
Latte q.b.
Parmigiano reggiano grattugiato in busta
Sale q.b.
1 cucchiaino di lecitina di soia

Ragù di pesce con aria di arancia
1 ½ gallinella
1 scorfano
1 calamaro
15 gamberi rossi medio-piccoli
2 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
1 arancia rossa
1 cucchiaino di lecitina di soia
Sale q.b.
3 foglie di basilico
Prezzemolo q.b.
½ cipolla

NOME RICETTA: Cannoli alle due stagioni
CATEGORIA RICETTA: Dolce
NOME CENTRO: CNOS-FAP Colle don Bosco
NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

83 gr di farina
15 gr di marsala
1/3 uovo (20 gr)
20 gr di burro
250 gr di ricotta di pecora
1 pizzico di sale
5 fragole
1 pesca
3 nocciole
2 noci
3 mandorle
100 gr di zucchero bianco
Olio da cottura
50 gr di cioccolato per la decorazione

NOME RICETTA: Risotto al nero con ragù di branzino e pomodorini caramellati al timo
CATEGORIA RICETTA: Primo
NOME CENTRO: CNOS-FAP Palermo
NOME ALLIEVO:

INGREDIENTI E DOSI

3 spicchi d'aglio
45 gr di olio extravergine di oliva
300 gr di pomodorini
1 mazzetto di prezzemolo
400 gr di riso nero venere
300 gr di filetto di branzino
100 gr di porcino fresco
1 bicchiere e mezzo di vino bianco
Sale q.b.
Pepe bianco q.b.
1 zuccina genovese
1 carota
1 cipolla
2 costole di sedano
70 gr di dado granulare di pesce
50 gr di burro
1 rametto di timo



1° classificato: Riso patate e cozze



2° classificato: Eclair con crema di fegatini di pollo alla toscana



3° classificato: Podio di lasagne