

Conservatoria delle Cucine Mediterranee in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Torino
vi invita a una serie di golosi showcooking con 8 produttori piemontesi
in Via Bogino 17 a Torino - Inizio h 19.00

Attività inserita nel progetto "Giovani Eccellenze in Rete" - sostenuto dalla Fondazione CRT
Un'occasione per conoscere territori e prodotti di eccellenza attraverso la voce dei protagonisti
Conduce lo chef istruttore Enrico Bricarello - Showcooking a cura degli chef Andrea Pellegrini e Claudio Forti
Per info visita www.cucinemediterranee.net
La partecipazione agli showcooking è gratuita. Occorre prenotarsi a conservatoria@cucinemediterranee.net

Calendario

7 giugno 2016

Coop.Agr. Agricoopецetto (TO)

Elena è la legale rappresentante di questa cooperativa agricola multifunzionale che propone prodotti orticoli freschi e trasformati, tutti BIO. Famose le ciliegie, inserite nel Paniere dei prodotti tipici. Maestro del Gusto in carica

Az. Agr. Marellò di Marellò Guido (AL)

L'azienda agricola è dedicata alla produzione di farine GLUTEN FREE, macinate a pietra. Utilizza l'essiccazione a radiofrequenza dei cereali, prima in Europa a emissioni 0

14 giugno 2016

Az. Agr. Cascina Aris (AT)

L'azienda condotta da Raffaele è dedicata all'allevamento di capre da latte di razza Camosciata delle Alpi e alla trasformazione di prodotti caseari a latte crudo

Soc. Coop. Piccoli Frutti della Val Sangone (TO)

Giovane, dinamica e intraprendente, la Società Agricola propone prodotti freschi e trasformati certificati BIO: succhi, composte, essiccati, ed altre golosità. La Cooperativa si occupa anche di silvicoltura

21 giugno 2016

Cascina e Agriturismo Adorno (AL)

Andrea prosegue l'attività di famiglia nella Cascina in Val Bormida, impegnata nell'allevamento, viticoltura e trasformazione di prodotti caseari, inclusa la famosa Robiola di Roccaverano, a marchio DOP

Az. Agr. Pognant Gros (TO)

Nell'azienda Federico produce e commercia il pregiato Marrone della Val di Susa IGP affiancando la coltivazione di patate di montagna a pieno campo

28 giugno 2016

Az. Agr. Corda Paolo - Il Filo Rosso (AT)

Paolo e Micaela hanno fatto una scelta coraggiosa: reintrodurre la coltivazione dello zafferano in Piemonte
Nasce così la linea di prodotti Il Filo Rosso

Az. Agr. e Riscicola Allocco (CN)

L'intuizione di coltivare riso in una porzione di territorio come quella di Bra è risultata una scommessa vincente. Dall'impegno di Marco e Giovanni nasce il Riso di Bra. L'azienda, propone anche la birra di riso

Blinis con crema di tomíno e ciliegie caramellate all'aceto balsamico

Ingredienti per 4 persone (15 blinis):

Per 14 blinis

Yogurt naturale 150 g

Farina di riso 50 g

Farina di sorgo 50 g

Lievito 8 g

Uovo 1

Sale un pizzico (facoltativo)

Per guarnire:

Tomino fresco 200 g

Ciliegie di Pecetto 200g

Burro 50 g

Zucchero di canna 2 cucchiái

Vino Porto ½ bicchiere

Aceto balsamico (a piacere secondo il gusto)

Preparazione:

Per i blinis:

Versare lo yogurt a temperatura ambiente in una ciotola aggiungendo il lievito e ¼ della miscela di farine. Amalgamare e lasciare lievitare per 30/60 minuti.

Separare il tuorlo dall'albume, e terminata la fase di riposo, aggiungere la restante farina e il tuorlo dell'uovo. Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere delicatamente l'albume montato a neve ferma.

In un padellino antiaderente caldo e leggermente unto di burro, versare un cucchiáo di composto per volta. Far cuocere i blinis 2 minuti per lato, girandoli con l'aiuto di una paletta.

Per la Guarnizione

Preparare guarnizione durante la lievitazione del composto per i blinis.

Scaldare un pentolino, inserire il burro, le ciliegie denocciolate e lo zucchero di canna. Raggiunta la temperatura, sfumare con il porto e bagnare con l'aceto balsamico. Cuocere mescolando sino a caramellare il composto.

In una terrina, lavorate il tomino fresco in modo da renderlo morbido e trasferite la crema ottenuta in una sac à poche .

Completata la cottura dei blinis decorare ogni focaccina con la crema di formaggio di tomino e completare con la salsa di ciliegie.

Ricetta realizzata nel corso del II appuntamento di "Cosa Bolle in Pentola" attività inserita nel progetto "Giovani Eccellenze in Rete" ideato e realizzato da Conservatoria delle Cucine Mediterranee in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Torino e il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino



FONDAZIONE CRT

Conchigliie ripiene di brunoise di zucchine con fonduta di formaggio di capra e crumbs di frutta essiccata

Ingredienti per 4 persone:

Pasta formato Conchiglioni 300 g

Zucchine n 4

Scalogni n 2

Formaggio di capra morbido o semi stagionato "Cascina Aris" 250 g

Latte 1 bicchiere

Burro q.b.

Olio di Oliva

Stelle di Frutta della Soc. Coop Agriforestale "Piccoli Frutti della val Sangone" 6 g

Sale

Pepe

Preparazione:

Pulire e tagliare la parte verde delle zucchine a brunoise, tritare lo scalogno e cuocere il tutto in una padella con un poco di olio di oliva e una noce di burro.

Preparare la fonduta tagliando il formaggio a piccoli dadini, ricoprire con il latte e scaldare a bagnomaria sino ad ottenere una crema morbida ed omogenea.

Cuocere la pasta al dente. Una volta scolata, procedere a farcirla con la dadolata di zucchine e scalogno ricoprendola con la fonduta di formaggio caprino e qualche briciola di frutta essiccata. Disporre i conchiglioni in una teglia rivestita di carta da forno. Gratinare in forno caldo a 180/200° per qualche minuto. Impiattare i conchiglioni e servire caldi

Ricetta realizzata nel corso del 11 appuntamento di "Cosa Bolle in Pentola" attività inserita nel progetto
"Giovani Eccellenze in Rete" ideato e realizzato da
Conservatoria delle Cucine Mediterranee
in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Torino
e il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino



CONSERVATORIA
DELLE CUCINE
MEDITERRANEE



FONDAZIONE CRT

Millefoglie di patate di montagna con crema di marroni della val di Susa e salsa di robiola di Roccaverano

Ingredienti per 4 persone:

Patate di montagna medie n. 4
Marroni "Pognant Gros" IGP cotti 300 g
Robiola di Roccaverano DOP "Cascina Adorno" 250 g
Latte q. b.
Sale
Pepe
Olio EVO

Preparazione:

Lessare in acqua salata le patate con la buccia in una capiente pentola. Quando cotte, togliere 3 delle 4 patate dalla pentola, sbucciarle e tagliarle a rondelle. Bollire per qualche altro minuto la restante patata sino a raggiungere la cottura adatta ad un puré.

Per la crema di marroni

Incorporare la patata bollita ai marroni già cotti, passando gli ingredienti in uno schiacciapatate. Lavorare i due ingredienti, in modo da ottenere un puré soffice. All'occorrenza, ammorbidire con del latte caldo. Salare e pepare a piacere.

Per la salsa di robiola

Preparare la fonduta tagliando la robiola a dadini, ricoprire con il latte e scaldare a bagnomaria sino ad ottenere una crema morbida ed omogenea. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Comporre la millefoglie in 4 contenitori monoporzione imburrati, alternando le rondelle di patata alla crema di marroni. Passare in forno caldo a 180° per 10/12 minuti e servire irrorando, a piacere, con la salsa di robiola.

Ricetta realizzata nel corso del II appuntamento di "Cosa Bolle in Pentola" attività inserita nel progetto "Giovani Eccellenze in Rete" ideato e realizzato da Conservatoria delle Cucine Mediterranee in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Torino e il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino



FONDAZIONE CRT

Riso loto saltato allo zafferano con pancetta e verdure dell'orto piemontese

Ingredienti per 4 persone:

Riso Loto "Riso di Bra" 300 g

Brodo vegetale (carota, sedano, cipolla) 0,6 l

Zafferano "Il Filo Rosso" q.b.

Cipollotto o scalogno 50 g

Asparagi, fave o piselli freschi, carote, zucchine chiare e altre verdure a scelta 500 g

Pancetta stesa anche affumicata 80 g

Olio EVO di oliva 5 cl

Erbe aromatiche (rosmarino, santoreggia, timo, ecc) q.b.

Sale

Pepe.

Preparazione:

Preparare un brodo di verdure, filtrarlo e misurare in una casseruola bassa il doppio di liquido rispetto al volume del riso, salare leggermente e sciogliervi lo zafferano. Portare a bollore, versare il riso e cuocere sul fuoco o in forno sino ad assorbimento di tutto il liquido (20/25 min circa). Terminata la cottura, stendere e sgranare il riso in una teglia o sul piano di lavoro per raffreddarlo.

Pulire e tagliare a piccoli pezzi le verdure, tagliare a bastoncini minuti la pancetta. In una padella appassire il cipollotto o scalogno affettato con olio, unire la pancetta, poi le verdure, bagnare con il vino, e continuare la cottura facendo attenzione di mantenere i vegetali croccanti. Aggiungere il riso precedentemente cotto, alzare la fiamma e saltare girando continuamente, insaporire con trito di erbe aromatiche e pepe a piacere.

Servire caldo o tiepido.

Ricetta realizzata nel corso del 11 appuntamento di "Cosa Bolle in Pentola" attività inserita nel progetto "Giovani Eccellenze in Rete" ideato e realizzato da Conservatoria delle Cucine Mediterranee in collaborazione con l'Associazione Cuochi di Torino e il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Torino



FONDAZIONE CRT