



REGIONE DEL VENETO

La Regione del Veneto a JOB&Orienta 2016

*“Navigare verso il **Futuro**”*

TESORO DEL GUSTO

Attività presso lo
stand della
Regione del Veneto

Conoscersi a tavola! Ragazzi delle scuole di ristorazione venete e pugliesi si esibiranno in “laboratori misti” e “cooking show”, sotto l’occhio indiscreto delle telecamere e dei visitatori, che potranno conoscere le ricette, seguire la competizione, conoscere i ragazzi e soprattutto conoscere la cultura gastronomica pugliese e veneta.

*Assessorato all’Istruzione, alla Formazione,
al Lavoro e alle Pari Opportunità*

Giovedì 24 Novembre

C.F.P. "F. Gresner" - Verona

COFFEE BREAK

FROLLINE DELLA TRADIZIONE VERONESE

Ingredienti e quantità:

800 gr di farina
 250 gr. di fecola di patate
 500 gr di burro
 400 gr di zucchero
 5 uova intere
 due bustine di lievito vanigliato
 buccia di limone grattugiata
 buccia d'arancio grattugiata
 3 conf. uvetta passa
 2 conf. Gocce di cioccolato

Provenienza geografica:

Tradizione veronese

Preparazione:

Impastare lo zucchero con il burro finché diventa una crema bianca.
 Unire il resto degli ingredienti, impastare brevemente l'impasto, dividerlo in tre parti e aggiungere al primo l'uvetta e la buccia d'arancio, al secondo le gocce di cioccolato e al terzo il limone grattugiato.
 Appiattire la pasta dello spessore di circa ½ centimetro, con gli stampini ricavare le frolline e cuocere a forno preriscaldato a 180° C per 10 minuti circa



PRANZO

RISOTTO ALL'ISOLANA

Ingredienti e quantità:

400 gr. di Riso Vialone Nano I.G.P.
 0,8 litri di ottimo brodo
 80 gr. di vitello magro
 80 gr. di lombata di maiale
 60 gr. di burro
 60 gr. di formaggio Grana Padano D.O.P.
 Pepe, sale, cannella e rosmarino q.b

Provenienza geografica:

Risotto tipico di Verona, Isola Della Scala

Preparazione:

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe. Far fondere il burro, mettere un rametto di rosmarino e rosolare bene la carne. Far bollire il brodo, aggiungere il Riso Vialone Nano, cuocere per 15-16 minuti a fuoco lento.
 Condire quindi il riso con il condimento fatto in precedenza. Completare il risotto all'Isolana con formaggio Grana Padano profumato alla cannella



SPEZZATO DI MANZO CON CUBETTI DI POLENTA SALTATI E RADICCHIO BRASATO

Ingredienti e quantità:

Per spezzato:

750 gr di muscolo campanello di manzo

3 gambi di sedano

9 carote

6 cipolle bianche

3,3 l di brodo animale

300 gr passata di pomodoro

40 gr di maizena

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio evo q.b.

Vino rosso q.b.

Prezzemolo tritato (per guarnizione)

500 gr di radicchio precoce

Per polenta:

1100 gr di farina di mais per polenta

3,3 l di acqua

Sale q.b.



Preparazione:

Mettere a cuocere nel brodo di carne, per la cottura prossima della carne.

Tritare il sedano, carote e cipolle e rosolare il tutto in una casseruola con olio evo. Aggiungere la carne di manzo e farla rosolare per sigillare e tenere i succhi all'interno di esso.

Una volta rosolata, sfumare con vino rosso e aggiungere il brodo nella casseruola fino a copertura. Salare e pepare, poi coprire con coperchio per circa 1h45m per terminare la cottura.

Per tenere umido, aggiungere un po' di brodo alla volta.

Terminata la cottura della carne, mescolare i liquidi di cottura con passata di pomodoro e maizena, fino a creare una salsa.

Per fare la polenta, far bollire in una pentola l'acqua.

Una volta arrivata a bollore, salarla e aggiungere la farina un po' alla volta.

Una volta aggiunta tutta la farina, incorporare bene e mescolare fino a cottura terminata. Una volta cotta, coprire una placca con della carta forno e versare la polenta su di esso. Fatto ciò, stenderla e poi coprirla con un altro foglio di carta.

Lasciare raffreddare, meglio in abbattitore.

Una volta fredda, tagliarla a cubetti, mettere in un'altra placca, girarli con olio evo e abbrustolire in forno a secco a 200°C per 20 minuti.

Per preparare il radicchio tagliare in 4 ogni gambo.

Disporre su una placca il radicchio con sale, pepe, olio evo e vino rosso. Cuocere in forno misto a 180°C per 20 minuti circa.

Venerdì 25 Novembre

CFP Lepido Rocco, Sede Lancenigo di Villorba - Treviso

COFFEE BREAK

FROLLINI SABLES (in alcune varianti)

Ingredienti e quantità:

Farina w 180 5 kg
Burro 2,5 kg
Zucchero semolato 2,5 kg
Baking 30 gr
Uova intere n°20
Cacao amaro 300 gr
Nocciole 300 gr
Confettura di albicocche 300 gr
Sale 20 gr

Provenienza geografica:

Treviso

Preparazione:

Impastare gli ingredienti, lasciare rassodare il prodotto, formare e cuocere a 170°C



PRANZO

BOCCONCINI AGLI SPINACI, ALLA ZUCCA E AL RADICCHIO

Ingredienti e quantità:

Farina w 300 10 kg
Olio evo 800 gr
Lievito di birra 500 gr
Uova intere 10
Zucche violine 2 kg
Spinaci surgelati 2 kg
Radicchio di Treviso 2 kg

Provenienza geografica:

Treviso

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti con l'aggiunta di polpa di zucca o di radicchio o di spinaci. Procedere alla formatura e cuocere a 220°C con vapore



GRISSINI SFOGLIATI AL SESAMO E PAPAVERO

Ingredienti e quantità:

Farina w 300 10 kg
Burro platte 2 kg
Lievito di birra 500 gr
Zucchero semolato 200 gr
Sale 300 gr
Semi di sesamo 300 gr
Semi di papavero 300 gr

Provenienza geografica:

Treviso

Preparazione:

Impastare la farina lo zucchero e le uova e per ultimo il burro. Lasciare riposare per 60 minuti. Eseguire tre pieghe semplici, formare i grissini e far lievitare altri 60 minuti. Cuocere a 185°C



Pia Società San Gaetano - Vicenza

CREPELLE CON TARTUFO DEI "BERICI" E PHILADELPHIA

Ingredienti e quantità:

per le crespelle:
340 g di farina
5 uova intere
1 l di latte
sale pepe
per il ripieno:
1 lt di latte
80 g burro
80 g farina
275 g philadelphia
60 g tartufo nero
sale pepe
per la salsa d'accompagnamento:
300 g zucca "Delica" (pulita e tagliata a dadini)
300 cl brodo vegetale
maizena
sale e pepe

Provenienza geografica:

Vicenza

Preparazione:

Realizzare come di consuetudine le crespelle aiutandosi nelle cotture con delle padelle antiaderenti. Successivamente con gli ingredienti sopra descritti preparare una salsa besciamella, incorporare il tartufo tagliato a pezzettini regolari, e la philadelphia; correggere di sale e pepe. Cuocere ulteriormente la zucca nel brodo, emulsionare con frullatore immersione (se la salsa risultasse troppo liquida legare con maizena). Servire la crespella in fondine individuali accompagnando con la salsa di zucca. Decorare con zucca a dadini e qualche lama di tartufo padellata.





Sabato 25 Novembre

IPSAR Luigi Carnacina - Verona

COFFEE BREAK SANVIGILINI

Ingredienti e quantità:

500g farina
200g zucchero
200g burro
1 bustina lievito vanigliato
1 pizzico di sale
3 uova intere
Rum q.b.
Scorza grattugiata di limone o
arancia
100 g uvetta passa



Preparazione:

Mettiamo a bagno l'uvetta con rum per 30 minuti. Sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere l'uvetta mescolata con la farina, il lievito, il sale, il burro sciolto e la buccia d'arancia o di limone grattugiata. Tenere l'impasto in frigo per 30 minuti. Fare delle palline e metterle, distanziate, sulla placca del forno. Cuocere a 180° C per 20 minuti o più, fino a doratura.

PRANZO

RISOTTO DI ZUCCA E CASTAGNE CON FONDUTA DI TALEGGIO DOP

Ingredienti e quantità:

320g riso Carnaroli
300g di zucca
100g castagne (già sbucciate e bollite)
200g taleggio DOP morbido
1 scalogno
Brodo vegetale q.b.
Vino bianco q.b.
Olio extra vergine di oliva q.b.
Burro q.b.
Latte q.b.



Preparazione:

Tagliare la zucca a dadini di 2 misure, una più piccola, una più grande (così durante la cottura un po' si cuocerà di più fino a diventare una purea e un po' resterà a pezzi) e sbollentarla per qualche minuto in acqua leggermente salata. Cuocere le castagne e sbucciarle ancora calde (esistono anche già pronte, sottovuoto). Soffriggere lo scalogno con un filo d'olio e una noce abbondante di burro, tostare il riso e, successivamente, aggiungere i dadini di zucca e le castagne sbriciolate. Sfumare con il vino, poi aggiungere poco alla volta il brodo vegetale caldo fino a terminare la cottura del riso. In un pentolino antiaderente far scogliere il Taleggio D.O.P. con un goccio di latte mescolando continuamente. Infine, impiattare il riso e versare qualche cucchiaino di fonduta di Taleggio D.O.P. Servire bollente.

PETTO DI POLLO ALLA VENETA

Ingredienti e quantità:

2 petto di pollo (240g)
prezzemolo q.b.
50 g prosciutto crudo di parma
d.o.p
300 g funghi porcini
Sale q.b.
olio d'oliva q.b.
pepe q.b.
brodo di carne e verdura q.b.
burro q.b.
farina q.b.
vino bianco secco q.b.
olio d'oliva q.b.



Preparazione:

Far rinvigorire i funghi porcini in acqua, tagliarli poi a fettine non troppo sottili. Tritare finemente il prosciutto e farlo rosolare per 3-4 minuti in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio e 20 g di burro.

Unire i petti di pollo leggermente infarinati, salare, pepare e farli dorare da entrambe le parti per 5 minuti. Aggiungere i funghi, farli insaporire per 2-3 minuti, poi versare un bicchiere di brodo; coprire e fare sobbollire per circa 20 minuti, girando i petti di pollo di tanto in tanto e bagnando ancora con del brodo, se il fondo di cottura dovesse risultare troppo asciutto.

Profumare con un bicchiere scarso di vino bianco e continuare la cottura per una decina di minuti, finché la salsa si sarà addensata. Disporre i petti di pollo su un piatto di portata caldo, ricoperti con la salsa e infine aggiungere prezzemolo tritato.

QUICHE CON RADICCHIO, NOCI E MONTE VERONESE

Ingredienti e quantità:

Pasta brisé
Ingredienti per il ripieno:
250g panna fresca
100g latte
150g Monte Veronese
3 uova intere
50g noci
1 cespo radicchio
Sale e pepe q.b.
Noce moscata q.b.



Preparazione:

Tagliare il radicchio a striscioline sottili; creare un composto con le uova, la panna, il latte e la noce moscata e amalgamare il tutto. Tritare le noci con il coltello e aggiungerle nella ciotola insieme al radicchio, poi unire il Monte Veronese a pezzetti, regolare di sale e pepe. Amalgamare e tenere da parte. Imburrare leggermente 6/8 stampi da crostatina. Stendere la pasta sul piano infarinato dello spessore di 3 mm circa e ricavarne 8 dischi di 12 cm di diametro. Usare i dischi di pasta per rivestire gli stampini precedentemente imburrati. Distribuire il composto nelle tortine e cuocere in forno per 20 minuti circa, o finché saranno ben dorate. Sfnare le tortine e farle intiepidire 5 minuti, infine guarnire a piacere con foglie di radicchio e gherigli di noce.

I menu delle tre giornate saranno realizzati dalle scuole venete in collaborazione con le scuole pugliesi in un'ottica di "gemellaggio di sapori".

Le scuole di ristorazione di Veneto e Puglia animeranno lo stand con interessanti cooking show in cui emergeranno le specificità delle due regioni. Un maxischermo renderà visibile l'attività che verrà realizzata.

Inoltre, nello spazio Speaker Corner, le scuole venete e pugliesi si esibiranno in dimostrazioni e preparazioni di prodotti tradizionali:

- **giovedì 24 dalle 11.00 alle 12.00** l'Istituto Dieffe di Padova preparerà con una vera e propria dimostrazione, gli "Gnocchi di polenta".
- **venerdì 25 dalle 11.00 alle 12.00** l'Istituto Pia Società San Gaetano di Vicenza realizzerà la preparazione dei "Bigoi" con il tradizionale torchio vicentino. Con il cooking show di ENAC Puglia sarà preparato un finger food di pancotto dauno e un pane patate e miele condito con olio EVO; nella stessa giornata ENAC Puglia ci farà assaggiare dei biscotti secchi, lo scaldatello alle cime di rape fresche e peperoncino, e lo scaldatello alle patate fresche e rosmarino. Per finire gli studenti di Enaip ci presenteranno la tecnica culinaria della vasocottura.
- **giovedì 24 e venerdì 25 novembre a partire dalle ore 13.00** l'ITS Agroalimentare Veneto in collaborazione con l'Istituto Cerletti di Conegliano, intratterranno gli ospiti dello stand con la presentazione di alcuni vini: un Incrocio Manzoni 6.0.13 e un Novello, e un Incrocio Manzoni 2.6. Al termine della presentazione di ciascun vino si procederà con una degustazione.

Per maggiori informazioni sulle iniziative promosse dalla Regione del Veneto visita:



REGIONE DEL VENETO

www.regione.veneto.it



www.garanzigiovaniveneto.it



www.cliclavoroveneto.it

Utilizza l'hashtag #venetorienta per condividere foto e video e per postare le tue riflessioni e proposte sui canali social di **ClicLavoro Veneto**:



ORGANIZZAZIONE A CURA DI
Area Capitale Umano e Cultura

Formazione, Lavoro, Istruzione e Università, Cultura, Sport, Pari opportunità
Fondamenta Santa Lucia, Cannaregio, 23
30121 - VENEZIA - tel: 041-2795029/5030
mail: area.capitaleumanocultura@regione.veneto.it