

Bon disnar

ATTIVITÀ FORMATIVE E APPROFONDIMENTI TECNICI
RISERVATI AGLI OPERATORI PROFESSIONALI
GASTRONOMICI BELLUNESI

PRIMO INCONTRO

lunedì 22 ottobre 15.00 - 18.00

presso Laboratorio di cucina - scuola alberghiera
ENAIP VENETO Via Borgo Ruga a Feltre

SECONDO INCONTRO

lunedì 29 ottobre 15.00 - 18.00

presso Laboratorio di cucina - scuola alberghiera
ENAIP VENETO Via Marconi a Longarone

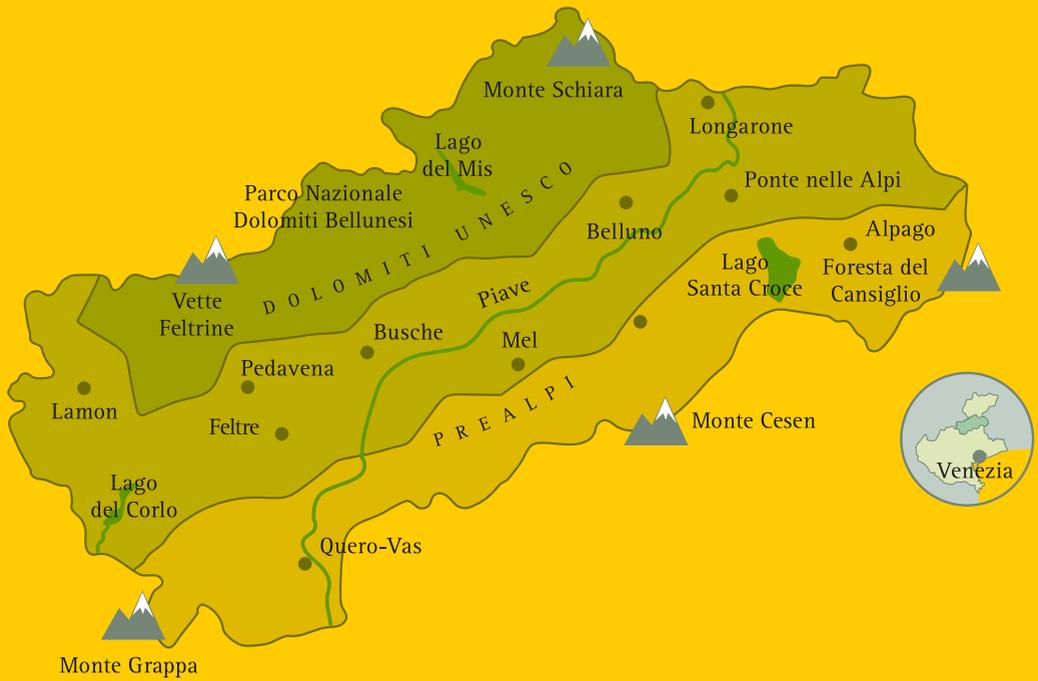


RICETTARIO





REGIONE DEL VENETO



Bon disnar

INDICE

1. LA MINESTRA D'ORZO E FAGIOLI DELLA VAL BELLUNA pag. 4
Ingredienti
Procedimento

Note tecniche sulle materie prime pag. 6
L'orzo bellunese decorticato
I fagioli della Valbelluna
2. IL PASTIN BELLUNESE pag. 10
Note per una valutazione qualitativa del prodotto
Gli ingredienti per la preparazione
Procedimento
Proposte di valutazione sensoriale
3. IL PAN FRIT (PANE FRITTO) pag. 12
Ingredienti
4. L'UOVO IN 15 DIVERSE PROPOSTE GASTRONOMICHE pag. 13
Note tecniche sulle uova



LA MINESTRA D'ORZO E FAGIOLI DELLA VAL BELLUNA (versione base)

La minestra d'orzo e fagioli rappresenta probabilmente ancora oggi nel territorio bellunese, il primo piatto più tradizionale e caratteristico della sua cucina.

In questa minestra, nel tempo, l'orzo ha lasciato il posto alla più classica e meno originale pasta (come penne o spaghetti). Ma per caratterizzare il piatto e dargli un legame con storia e tradizioni locali, l'antico cereale intero non dovrebbe proprio mancare.

L'invito è poi di utilizzare, dichiarandola, l'antica e unica varietà d'orzo bellunese e privilegiare l'orzo decorticato rispetto al perlato (più commerciale).

L'altro ingrediente cardine di questo piatto sono ovviamente i fagioli, nelle innumerevoli varietà che il nostro territorio offre.

Nel menù del ristorante, nel racconto del cameriere o dello Chef, non dovrà mai mancare la spiegazione del piatto, specificando nome e provenienza della varietà di fagiolo utilizzata.

Ogni fagiolo locale, peraltro, dona caratteristiche molto diverse alla minestra, in quanto presenta profili visivi, tattili, olfattivi e gustativi molto originali e differenti.

La ricetta di questo piatto si presta dunque a numerose varianti grazie agli ingredienti, che lasciano spazio a varie interpretazioni creative.



Esempi di quattro differenti proposte di minestra d'orzo e fagioli.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Bon disnar

- 200 g di orzo bellunese decorticato;
- 100 g di fagioli (Lamon I.G.P., Gialét, Bala Rossa, Bonèi, Mame d'Alpago)
- 2 litri di acqua
- 150 g di patate a pasta bianca
- 100 g di costa di sedano
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- 30 g di olio extravergine di oliva
- Sale, pepe, salvia, alloro e rosmarino

Ingredienti per l'ultimazione del piatto

- N° 6 fette di pancetta arrotolata (2 mm spessore)
- Mezzo porro "foglia verde"
- 50 g di olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

» Lavare e liberare da eventuali impurità l'orzo e i fagioli e metterli separatamente in ammollo per almeno 8 ore per poi sciacquarli;

» Spellare le patate e tagliarle a fette sottili;

» In 1,5 litri d'acqua, aggiungere i fagioli ammolati, patate, salvia, alloro e rosmarino a piacere, portare a ebollizione e cuocere lentamente per 60 minuti;

» In un'altra pentola mettere l'orzo, coprirlo con 1,5 litri di acqua, portare ad ebollizione, salare e cuocere per circa 45 minuti;

» Pulire il sedano privandolo dei filamenti, sbucciare la cipolla e l'aglio e tritare il tutto;

» In una casseruola capiente versare 30 g di olio extravergine di oliva, aggiungere cipolla, aglio e sedano e soffriggerli lentamente e a lungo, senza che prendano colore. Sfumare poi con il vino.

» Aggiungere il composto di cipolla, aglio, sedano nella pentola di cottura dei fagioli, controllare la salatura e portare a termine la cottura;

» A cottura ultimata dei fagioli, passarne una parte con il passaverdura per poi riaggiungerli alla pentola di cottura;

» L'aggiunta di un po' di latte verso fine cottura potrebbe donare una nota particolare alla minestra;

» Ultimata la cottura dell'orzo, scolarlo e unirlo al resto dei composti in pentola di cottura, controllare la salatura e pepare a piacere;

» Per ultimare la presentazione del piatto, tostare la pancetta fino a renderla croccante, tagliare il porro à la Julienne e spadellarlo velocemente;

» Unire la pancetta e il porro alla minestra e, per ultimo, aggiungere un filo di olio.

NOTE TECNICHE SULLE MATERIE PRIME DEGLI INGREDIENTI

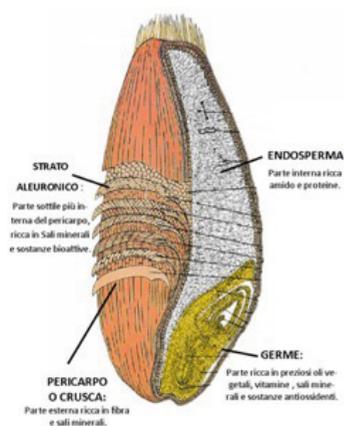
Per una buona riuscita del piatto, per progettare coscientemente eventuali varianti e per un approccio ancora più tecnico alla professione, è sempre importante conoscere le caratteristiche tecniche della materia prima utilizzata.

Ecco alcune note relative alle caratteristiche dell'Orzo Bellunese e dei principali fagioli della ValBelluna.

Queste informazioni, se comunicate opportunamente, possono favorire il successo della vostra offerta gastronomica.

L'ORZO DECORTICATO

L'orzo tradizionale bellunese decorticato, rispetto a quello perlato comunemente presente in commercio, si distingue in positivo per le caratteristiche legate alla consistenza del suo endosperma e per le sue modalità di lavorazione. L'endosperma più chiaro, vitreo e consistente permette un'ideale cottura e soprattutto ne limita lo spappolamento e la gelatinizzazione del chicco anche in eventuali riscaldi del piatto in giorni successivi. Unitamente a tale caratteristica, l'Orzo Bellunese normalmente si presenta con una lavorazione artigianale, ovvero decorticato. La decorticazione, diversamente dalla perlatura, si effettua attraverso un lento procedimento di sfregamento prolungato tra le cariossidi, tanto da far perdere loro la parte esterna più coriacea, mantenendo invece buona parte dell'embrione, del pericarpo più fine, dello strato aleuronico e dello strato ventrale, dove si concentrano i fattori bionutrizionali e tecnologici più interessanti di questo cereale.



Orzo decorticato. Si noti in particolare l'evidente presenza di fibre nel solco ventrale.



Antico Pestín per la decorticatura dell'orzo bellunese.

I FAGIOLI DELLA VALBELLUNA

Le diverse tipologie di fagioli locali, oggi disponibili anche in quantità sufficienti al settore gastronomico bellunese, sono caratterizzate da colore, sapore e consistenza differenti.

Saporiti, corposi e coloriti i fagioli della famiglia dei Borlotti, come le 4 tipologie del Lamón I.G.P. (Calonega, dal sapore simile a quello della castagna, Spagnol, Spagnolet e Canalino).

Saporitissimo il Bala Rossa, più vellutato e chiaro il Mame D'Alpago e Bonel di Fonzaso, ancor più chiaro e delicato il Gialét.

Tutte le varietà citate, al di là di rappresentare un emblema del territorio della Valbelluna, garantiscono qualità tecnologiche mediamente molto superiori alle

varietà commerciali e in particolare:

- una buccia sottile e impercettibile al palato e che si scioglie in bocca;
- una buona capacità di imbibizione (cioè di assorbimento dell'acqua in ammollo) fondamentale per una corretta cottura.

L'incremento ponderale dei fagioli locali imbibiti, raddoppia rispetto al seme secco (Es: 109 % il Bala Rossa, 108% il Gialét, 100% il Bonel di Fonzaso – Dati progetto BIONET – Istituto Agrario Feltre).

Di seguito alcune semplici note delle più importanti varietà bellunesi, utili per la narrazione degli ingredienti del piatto.



FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP TIPO SPAGNOLET

NOME: *Fagiolo di Lamón - Spagnolet*

SINONIMI: *Spagnoli*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Vallata bellunese*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *4,5*

FORMA DEL SEME: *Sferico-subovoidale*

PESO DI 100 SEMI: *78 g*

COLORE SEME SECCO: *Sfondo bianco-crema con screziature rosso carminio*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*



FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP TIPO SPAGNOL

NOME: *Fagiolo di Lamón - Spagnol*

SINONIMI: *Baloton*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Vallata bellunese*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *4,7*

FORMA DEL SEME: *Sferico-subbellittica*

PESO DI 100 SEMI: *90 g*

COLORE SEME SECCO: *Sfondo bianco-crema con screziature rosso vinoso*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*





**FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP
TIPO CANALINO**

NOME: *Fagiolo di Lamon – Canalino*

SINONIMI: *Canalin*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Vallata bellunese*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *6*

FORMA DEL SEME: *Sferico-subellittica*

PESO DI 100 SEMI: *105 g*

COLORE SEME SECCO: *Sfondo bianco-crema lucido con screziature rubino, rosso cupo*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*



**FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP
TIPO CALONEGA**

NOME: *Fagiolo di Lamon – Calonega*

SINONIMI: -

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Vallata bellunese*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *5, 4*

FORMA DEL SEME: *Reniforme schiacciata*

PESO DI 100 SEMI: *98 g*

COLORE SEME SECCO: *Sfondo bianco-crema con screziature rosso mattone*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*



FAGIOLO GIALET DELLA VAL BELLUNA

NOME: *Giàlet*

SINONIMI: *Solferino – Fasol Biso*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Val Belluna, destra e sinistra Piave*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *4, 5*

FORMA DEL SEME: *Sferica-subovoidale*

PESO DI 100 SEMI: *45 g*

COLORE SEME SECCO: *Giallo verde uniforme*

UTILIZZAZIONE: *Granella secca*





FAGIOLO MAME D'ALPAGO

NOME: *Mame d'Alpago*

SINONIMI: *Mamete*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Conca d'Alpago*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *5, 7*

FORMA DEL SEME: *Reniforme schiacciata*

PESO DI 100 SEMI: *65 g*

COLORE SEME SECCO: *Crema-nocciola chiaro uniforme*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*



FAGIOLO BONEL DI FONZASO

NOME: *Bonel*

SINONIMI: *Bonei de Fonzaso*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Feltrino Occidentale – Piana di Fonzaso*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *5, 7*

FORMA DEL SEME: *Reniforme schiacciata*

PESO DI 100 SEMI: *65 g*

COLORE SEME SECCO: *Crema-nocciola chiaro*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*



FAGIOLO BALA ROSSA

NOME: *Bala Rossa*

SINONIMI: *Bala Rossa di Feltrino*

DIFFUSIONE IN COLTIVAZIONE: *Feltrino*

STATUS: *Varietà locale*

PORTAMENTO PIANTA: *Rampicante*

SEMI PER BACCELLO: *4, 6*

FORMA DEL SEME: *Sferico-globosi*

PESO DI 100 SEMI: *72 g*

COLORE SEME SECCO: *Sfondo rosa con screziature rosso vinoso*

UTILIZZAZIONE: *Granella fresca e secca*





IL PASTIN BELLUNESE

Il Pastin resta nell'immaginario di molte persone uno dei cibi più legati alla tradizione bellunese, ricercato da molti turisti che si recano nel territorio.

Lo ritroviamo tale e quale: come semplice impasto di carne cruda servito nel pane (alla moda street-food) o cotto come farcia per faraone, anatre e conigli o di paste ripiene, nei risotti ecc...).

Il Pastin, resta innanzitutto un preparato di carne che deve partire da una materia prima di ottima qualità affinché esprima il meglio da crudo anche in rielaborazioni creative.

Lo scopo è quello di definirne la corretta preparazione base, affinché possa essere realizzata in casa o condivisa con il proprio macellaio di fiducia, senza affidarsi a sconosciute miscele commerciali che talvolta sono di poco pregio e poco raccomandabili per rappresentare la cucina bellunese.



NOTE PER UNA VALUTAZIONE QUALITATIVA DEL PRODOTTO

Per il Pastin, come i similari prodotti definiti “preparazione di carne”, è doveroso tenere conto dei particolari limiti di legge nel contenuto coliformi fecali e patogeni (salmonelle spp. e *Listeria monogitogenes*).

Ciò non significa automaticamente che il Pastin possa essere considerato sotto il profilo microbiologico un alimento sicuro, anzi: è importante utilizzare materia prima ottima e non inquinata e applicare al meglio le Buone Prassi Igieniche nel successivo utilizzo di trattamenti meccanici, inserimento di spezie ed eventuali manipolazioni.

Per stimolare una critica valutazione qualitativa del prodotto, meriterebbe avere sotto mano alcune valutazioni fisico-chimiche, e fra queste il contenuto in acqua, in grasso, in proteine, in acidi grassi, polinsaturi e nel complesso anche il valore calorico (mediamente fra i pastin delle macellerie locali risulta essere di 250 kcal/100g). Non ultimo, il pH (anche come indicatore di anomalie).

INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di coscia “fesa” di maiale
- 1 kg di pancia di maiale, senza cotenna
- 1 kg di polpa di manzo magra
- 70 g di sale
- 7 g di pepe nero macinato al momento
- 1 spicchio d’aglio piccolo (senza anima)
- 150 g di vino bianco secco o frizzante

Bon disnar



PROCEDIMENTO

Il procedimento di preparazione prevede la triturazione delle 3 tipologie di carne con una piastra n° 6 (o a piacimento) e l’unione di tutti gli ingredienti, impastando accuratamente e a lungo.

Con il preparato ottenuto dalla ricetta proposta, servire cotto o crudo in piccoli pani soffici (prediligere miscele di farine scure come segale o farro spelta, semi-integrali, anche tipo pucce) o su pane tostato.

PROPOSTE DI VALUTAZIONE SENSORIALE DEL PRODOTTO

Vi proponiamo i seguenti parametri, ai quali potremo attribuire valori di intensità da 1 (poco intenso) a 9 (molto intenso).

ATTRIBUTO	VALORE MEDIO								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità del colore									
Magro/grasso									
Aree grigio/verdi									
Intensità del colore									
Salato									
Speziato									
Consistenza									
Succosità									
Retrogusto									



PAN FRIT

Per una prima colazione “d’autore bellunese” vi proponiamo il “Pan frit”, del quale vi elenchiamo solo gli ingredienti. Allo Chef la parola per i piccoli segreti di esecuzione.



INGREDIENTI

- Pane raffermo
- Latte intero
- Burro
- Olio extra vergine di oliva
- Uova
- Zucchero semolato

Bon disnar



L'UOVO IN 15 DIVERSE PROPOSTE GASTRONOMICHE

Con “uovo”, senza altra qualificazione a seguire, deve intendersi quello di gallina. L'uovo abbandonato a se stesso, oltre che andare incontro ad una alterazione naturale microbica, perde giornalmente 10-18 centigrammi d'acqua per evaporazione attraverso la porosità del guscio, con conseguente aumento della camera d'aria interna. Uno dei classici metodi empirici per svelare la freschezza o meno dell'uovo è quello di immergerlo in una soluzione di acqua e sale; l'affondamento totale, lo stanziamiento a mezza via ed il galleggiamento corrispondono rispettivamente all'uovo freschissimo, fresco ed invecchiato.

CONSERVAZIONE

Consiste essenzialmente nei seguenti procedimenti:

- impermeabilizzazione del guscio (con silicato di potassio o vernici gommosse per impedire l'evaporazione dell'acqua);
- refrigerazione (mezzo ideale che assicura l'inalterabilità per lungo tempo se effettuata a temperatura costante di +1/+2° C e con adeguata ventilazione ed umidità).

CATEGORIA DELLE UOVA

Le uova sono classificate nelle seguenti categorie “A” e “B”.

Quelle dalla categoria “A”, o uova fresche, non devono subire nessun trattamento e non devono essere lavate. Se vengono lavate devono essere marchiate come “uova lavate”. La loro classificazione è la seguente: XL – grandissime, minimo 73 grammi; L-grandi, minimo 63 grammi; M-medie, minimo 53 grammi; S-piccole, meno di 53 grammi.

Nella categoria “B”, invece, rientrano le uova che non rispondono ai requisiti previsti per la categoria “A”. Esse possono essere cedute soltanto a imprese industriali del settore alimentare o all'industria non alimentare.



ETICHETTATURA DELLE UOVA

Sugli imballi delle uova di categoria “A” deve essere riportata la dicitura relativa a uno dei tre sistemi di allevamento: uova da allevamento aperto, uova da allevamento a terra, uova da allevamento in gabbie. Per le uova biologiche è prevista, invece, l’indicazione specifica, e devono recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole. La timbratura delle uova può essere effettuata sia presso l’azienda di produzione sia presso il centro d’imballaggio che effettua la classificazione.

L’etichetta delle uova è una delle più complete fra tutti i prodotti alimentari, poiché oltre alle altre indicazioni riporta:

- la categoria di freschezza “extra” (o extra fresche) fino al settimo giorno dall’imballaggio o il nono dalla deposizione, categoria “A” (o “fresche”) fino al 21° giorno;
- le dimensioni (XL uova grandissime – L uova grandi – M uova medie- S uova piccole);
- la data di deposizione della gallina (facoltativa);
- la data dell’imballaggio (facoltativa);
- la data di scadenza (obbligatoria, non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione per il consumatore, non può essere posteriore al periodo massimo di 21 giorni dalla data di deposizione per il venditore);
- il sistema di allevamento delle galline.

Inoltre sul guscio dell’uovo è presente un codice alfanumerico che fornisce, nell’ordine, le informazioni seguenti:

- Un numero N indicante il tipo di allevamento: 0=biologico, 1=all’aperto, 2=a terra, 3=gabbie;
- La lettera sigla della nazione, per l’Italia (IT);
- Il codice ISTAT del Comune di ubicazione dell’allevamento;
- La sigla della provincia dell’allevamento;
- Il codice dell’allevamento.

Fonti normative:

- Reg. (CE) 17.11.2003 n.2052;
- Circ. 28.01.2004 n.20334 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Reg. (CE) 19.06.2006 n.1028;
- Reg. (CE) 23.05.2007 n.557;
- D.M. 13.11.2007.

Per le ricette sulle uova seguire la relazione e le esercitazioni pratiche dello Chef Enzo De Prà.

Interreg

Italia-Österreich
Go.To.NATURE

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

L'area di programma di Go.To.NATURE, comprendente l'Alpago, Cansiglio, Valbelluna e Feltrino in Provincia di Belluno, il Tarvisiano in Provincia di Udine e il Pinzgau - Pongau nella Regione di Salisburgo, offre un'ampia varietà di siti d'interesse naturalistico culturale e storico, in cui è importante sviluppare una visione del territorio come bene economico comune da proteggere e valorizzare. Il progetto ha l'obiettivo di creare un modello di sviluppo territoriale basato sull'utilizzo sostenibile di destinazioni turistiche meno note e del loro patrimonio naturale e culturale. Nello specifico il progetto si propone di migliorare la governance turistica locale, condividendo con cittadini e attori economici un'idea di gestione della destinazione turistica, di includere i principi della "European Chart for Sustainable Tourism" (ECTS) nella progettazione di prodotti turistici innovativi e di progettare un'offerta turistica di elevata qualità che integri vacanza attiva, benessere, natura e cultura con l'agroalimentare, l'enogastronomia, l'artigianato e il folclore. I nuovi prodotti sviluppati con gli stessi criteri verranno promossi e commercializzati come un unico circuito turistico transfrontaliero.

Testi di Enzo De Prà e Stefano Sanson. Foto di Stefano Sanson.
Progetto grafico Etifor.

Ottobre 2018



