

Informazioni nutrizionali per persona		
Energia	kcal	739
	kJ	3092
Proteine	g	75
Lipidi	g	33
Carboidrati	g	58



7° I.P.R.A. Institut Professionnel  
Hotelier Régional  
Châtillon (AO)

Alunni:  
Serena Foy, Nadine Lexert

Docente Accompagnatore:  
Prof. Gianluca Masullo



#### Ingredienti:

**Per la farcia di pollo:** 350 g. di petto di pollo, 30 g. di bianco d'uovo, 200 g. di panna fresca, 160 g. di pancarrè, 0,125 g. di zafferano, 10 g. di sale, 5 g. di pepe.

**Per la terrina di pollo:** 300 g. di petto di pollo, 120 g. di mocetta bovina, 250 g. di mele Golden, 150 g. di spinaci freschi, 15 g. di uvetta passa, 4,8 g. di colla di pesce, gelatina in polvere.

**Per la salsa:** 150 g. di scarti di petto di pollo, 40 g. di carote, 40 g. di cipolla, 20 g. di fecola di patate, 50 g. di vino bianco.

**Per il contorno:** 500 g. di spinaci freschi, 20 g. di olio extra vergine d'oliva, 7 g. di aglio, 400 g. di carote, 10 g. di sale.

**Per la decorazione:** 100 g. di farina di castagne, 250 g. di mele Golden, 30 g. di zucchero semolato.

#### Procedimento

**Per la farcia:** unire gli ingredienti eccetto la panna nel cutter facendoli frullare per circa un minuto. Aggiungere metà della panna. Frullare ancora per circa 10 secondi, quindi togliere il composto. A parte montare la restante panna e unirla al composto; coprire con pellicola e conservare in frigo.

**Per la terrina:** pulire gli spinaci e conservare le foglie più piccole in frigo per il contorno. Sbollentarli e raffreddarli. A parte prendere le mele lasciandone una per la decorazione; pelarle, toglierle a dadolini e sistemarle in un recipiente. Intanto mettere a bagno la colla di pesce in un po' d'acqua fredda. Togliere l'uvetta, unirla alle mele e aggiungere un po' di colla di pesce. Amalgamare il tutto e

sistemare il composto in un sacco a poche. Tagliare la mocetta a fettine e sistemarla su un foglio di pellicola; comporre due rettangoli della misura di 10 per 30 circa, e dopo averli cotti spolverateli di gelatina e aggiungere sul lato inferiore il composto di mele. Arrotolarlo e farlo raffreddare. Dividere il petto di pollo (gli scarti serviranno per la salsa) e tagliarlo a fettine. Spolverare di gelatina e spalmare con la farcia di pollo; aggiungere le foglie di spinaci. Spalmare ancora uno strato sottile di farcia, spolverare di gelatina e infine aggiungere il rotolino di mocetta e mele preparato precedentemente. Arrotolare il petto di pollo aiutandosi con la pellicola, stringerlo bene affinché mantenga la forma e cuocerlo nel forno a vapore a 95° per 18 minuti circa. A cottura ultimata raffreddare la terrina in un contenitore con acqua e ghiaccio.

**Per la salsa:** pulire le verdure e tagliarle in piccoli cubetti. In un pentolino aggiungere alle verdure un filo di olio extra vergine d'oliva e gli scarti del pollo. Bagnare con vino bianco e aggiungere l'acqua. Portare ad ebollizione, aggiustare di sale e pepe, quindi legare il fondo con la fecola e un po' d'acqua; riportare ad ebollizione e passare il tutto con un colino. Conservare la salsa in caldo. Togliere la terrina dall'acqua e conservarla in frigo.

**Per la decorazione:** sbucciare e tagliare la mela. Sistemare le fette in una piccola teglia, spolverarle con lo zucchero e farle caramellare in forno a 200° per circa 5 minuti.

Per la cialda di castagne: unire la farina di castagne con l'acqua, passare il composto con il colino e, aiutandosi con un piccolo sacchetto di carta da forno, comporre il disegno di una fontana. Mettere questo disegno nel microonde per circa un minuto facendo asciugare il composto. "Stornare" la cialda e conservarla.

**Per il contorno:** pelare e ricavare dalle carote 12 piccole foglioline aiutandosi con uno spelluchino; sbollentarle in acqua calda con aggiunta di sale, scolarle e saltarle con un filo d'olio extra vergine d'oliva. A parte, in una padella, rosolare lo speck d'aglio nell'olio, aggiungere gli spinaci e scottarli e salare. Completamento del piatto: tagliare la terrina a fette leggermente oblique, sistemare nel piatto la fetta più grande e in successione le altre; formare due piccoli mucchietti di spinaci e aggiungerli di fianco alla terrina. Sistemare le carote e la fetta di mela caramellata e salare leggermente al fianco; completare con una spruzzatina di pepe nero e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

#### Vino abbinato:

Valleé d'Aoste DOC Gamay dell'annata 2003.





## **Il convegno: "Alimentazione oggi e domani: sicurezza, qualità e tradizione".**

Il programma fieristico Tech & Food Hotel è stato arricchito quest'anno da un'altra iniziativa dell'I.P.S.S.A.R.T di Cingoli in collaborazione con alcune aziende marchigiane operanti nel settore della ristorazione, tra le quali Fileni.

In concomitanza con lo svolgimento della 2ª edizione del Concorso "Antonio Nebbia" presso l'Ente Fiera Villa Potenza (MC), nella giornata del 1 marzo 2005 si è tenuto un convegno sul tema "Alimentazione oggi e domani: sicurezza, qualità e tradizione".

Nell'odierno sistema alimentare è grande la varietà di ingredienti e di piatti, frutto di culture, tecnologie, storie, mode e modelli, patologie



legate al cibo, esigenze commerciali, stili e ritmi di vita, credi religiosi.

In uno scenario così complesso ogni alimento va, in un certo senso, ridefinito ex novo in funzione delle sue tre componenti principali: sicurezza, qualità, tradizione.

Ciò renderà forse possibile un sistema alimentare capace di conciliare l'attuale abbondanza di cibo con l'equilibrio ecologico, lo sviluppo economico e quello tecnologico con la sicurezza dei consumi, con il gusto degli alimenti e con il rispetto delle tradizioni.

Alla presenza delle istituzioni, degli operatori del settore e di gruppi di giovanissimi studenti di diverse scuole e grazie all'apporto delle molteplici professionalità chiamate a dare il loro prezioso contributo, si è cercato di delineare uno scenario che si allontana sempre più dal concetto di utopia, mutandosi in scommessa per il futuro.





## Gli Istituti Finalisti.



**1° I.P.S.S.A.R. "Alfredo Beltrame",** Vittorio Veneto (TV)

Alunni: **Francesco Feletti, Tommaso Fracassi.**

Docente Accompagnatore:

**Prof. Giuseppe Ingleto.**

*"Tis di sapori della marca, con suprema di pollo alle maglie di zucca, germogli di silene e miele tartufato, coscia di gallo con rana pescatrice su salsa al dragocello e favelezzole di formaggio ubriaco con salsa di pere".*



**2° I.P.S.S.A.R. "A. Einstein",** Loretto (AN)

Alunni: **Roberto Giorgetti, Luca Savoretti.**

Docente Accompagnatore:

**Prof. Walter Bosini.**

*"Fian di fegatelli con polenta fritta, lamponi ed erba cipollina".*



**3° Istituto "Holelery Tourism National School",** Tirana (Albania)

Alunno: **Marius Nole.**

Docente Accompagnatore:

**Prof.ssa Ilirjana Peristeri.**

*"Petto di pollo con verdura campagnola".*



**4° I.P.S.S.A.R. "C. Lobbia",** Asiago (VI)

Alunni: **Cristina Battaglia, Andre Bonomo.**

Docente Accompagnatore:

**Prof. Corrado Quarisa.**

*"Intingolo di pollo con tortellone tricolore e crostone di pane di segala".*



**5° I.P.S.S.A.R. Melli,** Melli (FZ)

Alunni: **Gianluca Carretta, Fabrizio Rossano.**

Docente Accompagnatore:

**Prof.ssa Lucia Santarsiero.**

*"Petto di pollo al manto di peperoni di Senise con spaghetti al curry, su letto di verdure e fantasia di frutta".*



**6° I.P.S.S.A.R. "Crotto Caurga",** Chiavenna (SO)

Alunni: **Antonio Dell'Oro, Mauro Gaddi.**

Docente Accompagnatore:

**Prof. Igni Gianni.**

*"Rotolo di pollo "Valle Spluga" e bresaola Chiavennasca, con mascarpa di capra d'alpe fresca, su letto di ragout di cipolle rosse di Tropea e polenta mista".*



**7° I.P.R.A. Institut Professionnel Hotelier Régional** Châtillon (AO)

Alunni: **Serena Foy, Nadine Lexert.**

Docente Accompagnatore:

**Prof. Gianluca Masulo.**

*"Tertina di pollo farcita con mele Golden e mocetta di bovino su cialda di farina di castagne".*



## Gli Istituti Partecipanti.

**I.P.S.S.A.R. I',** Roma • Alunni: **Irene Di Stefano, Desiree Lattanzio.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Sagario W. Gerardo.**

**I.P.S.S.A.R. "Pellegrino Artusi",** Riolo Terme (RA)

Docente Accompagnatore: **Prof. Sergio Scalagni.**

**Istituto Professionale "Luigi Einaudi",** Grosseto (GR) • Alunni: **Pamela Panfi, Raffaella Cacciapuoli.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Villani.**

**Istituto Professionale "Luigi Einaudi",** Grosseto (GR) • Alunni: **Simone Tobaldo, Damiano De Persis.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giovanni Runca.**

**Istituto Professionale "Luigi Einaudi",** Grosseto (GR) • Alunni: **Alessandro Rotella, Maria Normucci.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giovanni Runca.**

**Istituto Professionale "Luigi Einaudi",** Grosseto (GR) • Alunni: **Armando Ballerini, Tommaso Verni.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giovanni Runca.**

**I.P.S.S.A.R. "G. Minuto",** Marina di Massa (MS)

**Istituto Superiore di Stato "Enriques",** Castelfiorentino (FI) • Alunni: **Daniele Frison, Vincenzo David.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Ferraro.**

**I.P.S.S.C.T.A.R. "Elena Cornaro",** Jesolo Lido (VE) • Alunni: **Giovanni Ingrassia, Flavia Raupi.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Giordano.**

**Istituto "Grieggiali",** Poggio Rusco (MN)

**I.P.S.S.A.R. Assisi,** Assisi (PG) • Alunni: **Ambra Di Giacomantonio, Veronica Virecci**

Docente Accompagnatore: **Prof. Paolo Panf.**

**Collegio "De Filippi",** Arona (NO) • Alunni: **Alberto Buratti, Andrea Giannella.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Paolo Montiglio.**

**I.P.S.S.A.R. "Sen. G. Molinari",** Sciacca (AG) • Alunni: **Gianluca Maniscalco, Giuseppe Trapani.**

Docente Accompagnatore: **Prof.ri Giuseppe Ampio, Giuseppe Grisapi.**

**"Vittoria Colonna" Sem. Ass. Alb. "V. Genovesi",** Roma • Alunni: **Valentina Travalloni, Mario Boni.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Paolo Matrecano.**

**I.P.S.A.R. "Ottaviano",** Napoli (NA) • Alunni: **Alberto Wengert, Francesco Romano.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Antonio Lauri.**

**I.P.S.S.A.R.C.T. "G. Ambrosini",** Favara (AG) • Alunni: **Antonio Bellanca, Damiano Vella.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Rosario Todaro.**

**I.P.S.S.A.R. "Arturo Prever",** Pinerolo (TO)

**I.P.S.A.R. "A. Vespucci",** Milano (MI) • Alunni: **Davide Finazzi, Pasquale Fragoli.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Angelo Moroni.**

**I.P.S.A.R. "A. Vespucci",** Milano (MI) • Alunni: **Massimiliano Roj, Janette e Marco Vaghetti.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Angelo Moroni.**

**III° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.,** Palazzo Acreide (SR) • Alunni: **Francesca Rosana, Rosa Marchese.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**

**III° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.,** Palazzo Acreide (SR) • Alunni: **Alessandro Tavano, Salvatore Garfi.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**

**III° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.,** Palazzo Acreide (SR) • Alunni: **Mario Tanasi, Dennis Magro.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**

**III° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.,** Palazzo Acreide (SR) • Alunni: **Giuseppe Petrola, Giuseppe Di Pietro.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**

**III° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.,** Palazzo Acreide (SR) • Alunni: **Francesco Grasso, Christian Rizza.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**

**III° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.,** Palazzo Acreide (SR) • Alunni: **Claudio Linzillo, Vincenzo Gianni.**

Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**



## Gli Istituti Partecipanti.

- II° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.**, Palazzolo Acreide (SR) • Alunni: **Valentina Formica, Claudia Leone.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**
- II° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.**, Palazzolo Acreide (SR) • Alunni: **Nicola Miceli, Sebastiano Marci.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**
- II° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.**, Palazzolo Acreide (SR) • Alunni: **Luciano Cannarella, Enrico Soletto.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**
- II° Ist. D'Istruzione Sec. Sup.**, Palazzolo Acreide (SR) • Alunni: **Paolo Pannuzzo, Alessandro Magro.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Giuseppe Pappalardo.**
- I.P.S.S.A.R. "C. Facchinelli"**, Roma • Alunni: **Serena Srippoli, Davide Mennini.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Domenico Crocca.**
- I.P.S.S.A.R. "E. Ruffini"**, Arma di Taggia (IM) • Alunni: **Marcello Valletti, Emanuele Capelli.**  
Docente Accompagnatore: **Prof.ssa Claudia Fornara.**
- I.P.S.S.C.T.A. "Giuseppe Ravizza"**, Novara (NO) • Alunni: **Davide Parini, Roberto Arena.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Lucio Salvatore.**
- I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi Doria"**, Avellino (AV)  
**I.P.S.S.A.R. "M. G. Apicio"**, Anzio (RM) • Alunni: **Gianluca Mancinelli, Costica Gracium.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Gianluca Auliso.**
- Centro Form. Prof. Alb. e Rist.**, Levico Terme (TR) • Alunni: **Salvatore Manuel Cena, Massimo Battisti**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Bruno Stofella.**
- I.P.S.S.A.R. "G. Manichelli"**, Villa Santa Maria (CH) • Alunni: **Alex Sollustio, Paolo Pompeo.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Franco Di Candilo.**
- I.P.S.A.R. "Severo Sapioli"**, Riccione (RN) • Alunni: **Alessandra Rossi, Andrea Fedrigucci.**  
Docente Accompagnatore: **Prof.ssa Cristina Sensoli.**
- I.P.S.S.A.R. "C. Casini"**, La Spezia (SP) • Alunni: **Valeria Godani, Dario Cozzani.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Mario Vangeli.**
- I.P.S.S.A.R.C.T. "Michele Lecce"**, S. Giovanni Rotondo (FG) • Alunni: **Michele Lauriola, Matteo Grieco.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Matteo Trotta.**
- I.P.S.S.C.T.A.R. "Antonello"**, Messina (ME) • Alunni: **Irene Bonasera, Caterina Naso.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Ignazio Santangelo.**
- I.P.S.S.A.R.T. "Mauro Perrone"**, Castellana Grotte (TA) • Alunni: **Daniilo Mazzarrino, Diana Gagli.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Massimo Guglielmo.**
- Istituto Alberghiero Catania**, Catania (CT)  
Docente Accompagnatore: **Prof. Orazio Torrici.**
- I.P.S.S.A.R.C.T. "Felice Cavallotti"**, Città di Castello (PG)  
**I.P.S.S.A.R. "Locci"**, Rocci (RC)
- Ist. D'Istruzione Sup. "F. Alberti"**, Lanzo Torinese (TO) • Alunni: **Gianluca Paglia, Marco Perrero.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Ugo Massaia.**
- I.P.S.S.A.R.T.**, Otranto (LE) • Alunni: **Valentina Violenti, Eleonora Coluccia.**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Vincenzo De Maglie.**
- Tekirdağ Anatolian Hotel and Tourism Vocational High School**, Turkey • Alunni: **Erman Bozat, Allug Kusçu**  
Docente Accompagnatore: **Prof. Yilmaz Seker**

**Si ringraziano:** il Dirigente Scolastico Elio Cartagna; i Professori Luca Facchini, Rosanna Foltrani, Stefano Moscarino; i tecnici; il direttivo dell'Associazione Cuochi della Provincia di Macerata "Antonio Nebbia"; la Sig.ra Sonia Mastrocola; il Sig. Michele Menichelli; tutti gli insegnanti che hanno lavorato nelle diverse scuole; l'azienda Fleni.



## Sommario.

- Prefazione. 1
- Il 2° Concorso Nazionale Caldo,  
1° Internazionale Antonio Nebbia. 2
- Le ricette del Concorso Antonio Nebbia.  
Le sette finaliste. 5
- Il Convegno: "Alimentazione oggi e domani:  
sicurezza, qualità e tradizione". 20
- Istituti finalisti. 22
- Istituti partecipanti. 23