

A.S. 2021-2022

IN ITINERE

VIAGGIO TRA
GENERAZIONI
GUSTI
TERRITORI



Maccheroncini del norcino veronese



REALIZZATO DA
Cesare Salvatore Maschio

CURATO DA
Simona Mandalà

PER
IN CIBUM Scuola di Alta Formazione (Pontecagnano Faiano – SA)

ISTITUTO PROFESSIONALE "G. MEDICI" - LEGNAGO (VR)



IL PROGETTO



Nell'ottica della promozione e valorizzazione delle tradizioni locali, nonché ricercando l'**innovazione** nella **tradizione** stessa, gli alunni dell'ultimo anno del corso di enogastronomia sono stati indirizzati all'elaborazione di una ricetta che, utilizzando alcune tra le materie prime più diffuse della tavola veronese (il **riso**, il **radicchio** e la **carne di maiale**), reinventasse il tradizionale risotto col radicchio rosso di Verona IGP ed il riso col *tastasa** per creare un primo piatto con la pasta, che è proprio il denominatore comune del caleidoscopico universo gastronomico italiano.

Così facendo, si è giunti alla realizzazione dei **MACCHERONCINI DEL NORCINO VERONESE**, un piatto che è anche *gluten free*.



LA RICETTA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I MACCHERONCINI FRESCHI DI RISO

- 200 G DI FARINA DI RISO
- 100 G DI AMIDO DI TAPIOCA
- 3 UOVA INTERE

PER IL CONDIMENTO

- 300 G DI RADICCHIO DI VERONA IGP
- 200 G DI TASTASAL* (IN ALTERNATIVA SALSICCIA DI MAIALE)
- 5 DL DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
- 10 DL DI VINO VALPOLICELLA RIPASSO DOC
- Q.B. DI SALE FINO E GROSSO
- Q.B. DI PEPE NERO

PROCEDIMENTO:

Mettere in una ciotola la farina di riso, l'amido e miscelarle bene. Aggiungere le uova e lavorare fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Far riposare per circa mezz'ora e poi con l'aiuto di un torchio, trafilare i maccheroncini spolverandoli con poca farina di riso per non farli attaccare.

A parte, lavare e mondare il radicchio e dividere la parte bianca dalla parte rossa delle foglie.

In una casseruola stufare delicatamente la parte bianca tagliata grossolanamente in poco olio e aggiungere poca acqua se necessaria, ed infine frullare al mixer. Nel frattempo disidratare nel microonde la parte rossa e renderla in briciole.

Soffriggere in una padella oliata il *tastasal** (non necessita salare ed aromatizzare in quanto il prodotto è già dosato). Fare rosolare la carne a fuoco vivo aggiungendo il vino, mescolando frequentemente. Cuocere in abbondante acqua salata i maccheroncini e saltarli nel condimento.

Mettere al centro del piatto una base di crema di radicchio, adagiare sopra i maccheroncini al *tastasal** ed infine guarnire con le briciole di radicchio rosso.

Abbinare i maccheroncini ad un vino **Valpolicella Ripasso DOC**.



LE MATERIE PRIME



***Tastasal** è una parola dialettale veronese che vuol dire **assaggiare il sale**.

Il *tastasal* è un impasto di carne fresca di maiale macinata, salata ed insaporita con abbondante pepe nero grosso frantumato, dalla colorazione rosa vivo, morbido in bocca e al tatto.

Si tratta dello stesso impasto usato per fare la soppressa veronese, il salame e le salamelle e per questo il *tastasal*, e il suo nome, nascono dall'antica necessità contadina di assaggiare il sale della pasta di questi salumi, prima di essere insaccati e messi a stagionare.



LE MATERIE PRIME



Altrimenti detto ***l'oro rosso della Bassa***, il **Radicchio di Verona I.G.P.**

è croccante, leggermente amarognolo, ricco di vitamine A e B, sali minerali e proprietà depurative. Si trova facilmente sul mercato e le sue caratteristiche organolettiche ne consentono un utilizzo ad ampio raggio, dall'antipasto al dolce, da crudo come da cotto.

Il cuore rosso del Radicchio di Verona I.G.P. ha la forma di un ovale allungato. Il germoglio è compatto, serrato nella parte apicale, leggermente ellittico, con nervature della lamina fogliare ben evidenti ed aperte.

Il Radicchio di Verona I.G.P. si contraddistingue per il gusto tipico, in cui l'amarognolo della foglia si contrappone sorprendentemente alla dolcezza sprigionata dalle nervature bianche. il precoce ha un carattere più deciso, il tardivo, più dolce.



IL DOCENTE



La rielaborazione delle ricette tradizionali e la realizzazione del piatto si sono svolte sotto la guida esperta del docente di enogastronomia **Cesare Salvatore Maschio**, nato in Svizzera nell'ottobre del 1974.

Trasferitosi nel Salento in giovanissima età, Cesare Salvatore Maschio frequenta l'istituto alberghiero e, dopo la maturità, inizia a fare esperienze in cucina in giro per l'Italia.

Nel 2001 arriva la prima docenza all'IPSAR "Luigi Carnacina" di Bardolino (VR), successivamente passa all'IPSEOA "Angelo Berti" di Verona ed infine, **dal 2004**, è docente **presso l'Istituto Professionale "Giuseppe Medici" di Legnago (VR)**.



RIFERIMENTI

Riferimenti fotografici e sitografia:

- Radicchio di Verona IGP: <http://www.radicchiodiverona.it/>
- Riso e pasta:
https://www.tgcom24.mediaset.it/donne/alimentazione/rimettersi-in-forma-per-la-linea-meglio-mangiare-pasta-o-riso-_14365719-202002a.shtml
- Tastasal: <https://www.corradobenedetti.it/prodotti-benedetti/tastasal/>
- Valpolicella DOC: https://it.wikipedia.org/wiki/Valpolicella_Ripasso
- Le altre foto presenti nel progetto sono dell'Istituto Professionale "Giuseppe Medici" di Legnago (VR).
- <http://www.radicchiodiverona.it/>
- <http://www.venetograndeguerra.it/veneto-qualita-dettaglio?uuid=8dc58903-5310-43ae-a2e1-1594164a5909&lang=it>
- <https://www.spaghettemandolino.it/blog/513-tastal-tastasale-significato-storia-risotto-ricette.html#:~:text=Il%20tastasal%2C%20termine%20dialettale%20che,colore%20%C3%A8%20un%20rosa%20vivo.>

Legnago, 27 aprile 2022