



REGIONE BASILICATA



IL POLLINO DEI SAPORI

IL BIANCO E LA ROSSA,
GASTRONOMIA PRESENTE E FUTURO

(Le ricette degli chef e degli studenti delle scuole alberghiere)

www.biancoerossadop.it





Il “bianco” e la “rossa”, fagiolo e melanzana: non solo gastronomia, ma anche tradizione e innovazione nella inimitabile cornice del Pollino. Due Dop di nicchia, quelle dei Fagioli bianchi e della Melanzana rossa, che accendono i riflettori su di un territorio di grande valenza ambientale.

Entrambe legate a Rotonda, le 2 denominazioni di origine affondano letteralmente le radici nel cuore del Parco Nazionale, diventando protagoniste di tanti eventi e di appuntamenti televisivi regionali e nazionali.

Un tempo considerati una sorta di “via di fuga alla fame”, come era definita l'alimentazione a base di fagioli o della “merlingiana a pummadora” dei contadini dei secoli scorsi, oggi i due prodotti diventano vere e proprie chicche per palati sempre più attenti e ricercati. Così offrono anche l'occasione per far crescere solide idee imprenditoriali e per fornire interessanti spunti di marketing territoriale.

Insieme, “bianco” e “rossa” fanno parlare di sé e del comprensorio. E viaggiano fianco a fianco, o in piatti combinati nella ormai consolidata sagra della Valle del Mercure, ad attrarre produttori e trasformatori, ma anche curiosi e turisti. Tutti ad omaggiare, in punta di forchetta, gli antichi gusti ritrovati.

SERGIO GALLO
Dirigente Area Servizi di Sviluppo Agricolo
Specialistici di Matera



Concorso annuale “IL POLLINO DEI SAPORI: IL BIANCO E LA ROSSA SFIDANO LA CREATIVITÀ DEGLI ASPIRANTI CHEF DEL FUTURO”

dal giovedì alla domenica della prima settimana di ottobre - Rotonda

Svoltosi a Rotonda dal 10 al 13 novembre 2011 nella splendida cornice dell'Hotel Santa Filomena, il primo appuntamento con il concorso **“Il Pollino dei sapori: il bianco e la rossa sfidano la creatività degli aspiranti chef del futuro”** è stato organizzato allo scopo di abbracciare con un'unica manifestazione cultura, storia e gastronomia del territorio.

I giovani chef delle scuole alberghiere ed i loro accompagnatori quest'anno si sono sfidati nella creazione di un piatto, che per le sue caratteristiche, legasse vecchie e nuove generazioni e fosse simbolo di un modo universale di cucinare.

I prodotti protagonisti della competizione sono stati selezionati in modo da avvicinare i giovani sfidanti alla cultura contadina del territorio del Mercure che ha risposto positivamente in termini di presenze e partecipazione al lavoro di promozione ad animazione degli addetti ai lavori.

Il team vincitore: è stato quello che con la propria creazione meglio ha rappresentata la tipicità, la cultura e la tradizione realizzando un piatto ricco di profumi e sapori antichi.

Cinque chef esperti dell'unione regionale cuochi della Basilicata: Battista Quastamacchia, Giuseppe Paolucci, Carlo Montano, Andrea Nocito e Silvio Cataldi, sono stati chiamati a costituire la commissione esaminatrice.

I ristoratori del mercure hanno offerto ancora una volta una dimostrazione di professionalità ed affezione al territorio ed alle sue tradizioni culinarie, proponendo durante la serata di gala ricette dal sapore antico rivisitate con competenza ed originalità.





FINGER DI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA D.O.P., RICOTTA E FINOCCHIETTO SELVATICO

Istituto Professionale di Stato Industria Artigianato e Ristorazione "E. Aletti"
Via Spalato - 87065 Trebisacce (CS)



Ingredienti e dosi per 6 persone

Fagioli bianchi di Rotonda D.O.P. secchi **200g**, Ricotta fresca **300g**, Finocchietto selvatico **20g**, Concentrato di pomodoro **10g**, Cipolla **10g**, Pane **q.b.**, Olio extravergine **2cl**, Sale, **q.b.**, Pepe **q.b.**

Procedimento

Mettere a bagno i fagioli bianchi. In una pentola soffriggere olio, cipolla e concentrato di pomodoro. Non appena il soffritto è pronto, aggiungere i fagioli bianchi precedentemente messi a bagno e cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata ridurre il composto in purea tramite il passatutto. Tostare il pane e tagliarlo a rettangoli. Disporre la crema di fagioli nel finger posizionarvi sopra le "chenelle di ricotta" precedentemente preparate. Decorare con il pane tostato ed il finocchietto selvatico e servire.

SCRIGNO DI MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P., SU JULIENNE DI ARANCE CAMELATE

Istituto Statale di Istruzione Superiore "Giovanni Paolo II"
Via San Francesco 16 - 85046 Maratea (PZ)

Ingredienti per 6 persone

Melanzana rossa di Rotonda D.O.P. **420 g**, Cioccolato fondente **240 g**, Latte intero **120 ml**, Mandorle pelate tostate **120 g**, Liquore Cointreaux **30 ml**, Cubetti di arance candite **30 g**, Farina **q.b.**, Arance **3**, Zucchero semolato **300 g**, Olio di arachidi **q.b.**



Procedimento

Affettare orizzontalmente le melanzane, spolverare le fettine ottenute di farina e friggere in olio di arachidi. A parte, in un pentolino, portare ad ebollizione il latte profumato con della buccia d'arancia. Togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato fondente ed il liquore, ottenendo una "ganache" (crema con cioccolato e latte o panna). Mescolare con un cucchiaino di legno fino a completo scioglimento. Nel frattempo imbrattare uno stampino emisferico, foderare l'involucro con le fette di melanzana fritte in precedenza ed all'interno alternare a strati; la "ganache", le mandorle tritate grossolanamente ed i cubetti di arance canditi. Coprire con uno strato di fette di melanzana e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti. Nel frattempo pelare le arance, recuperare il succo e tagliare le bucce a "julienne", sbollentandole successivamente per due volte. Caramellare lo zucchero semolato, aggiungere il succo e la julienne d'arance e lasciare bollire per circa due minuti. Disporre la julienne di arance sul

fondo del piatto, adagiare al centro lo scrigno e decorare a fantasia.



VELLUTATA DI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP CON TORTINO DI MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP, CROSTINO AL PATÈ DI MAJATICA DI FERRANDINA, CUBO DI PATATE SILANE ALLO ZAFFERANO E GOCCE DI OLIO EXTRAVERGINE “VULTURE DOP”

Istituto d'Istruzione Superiore “Mancini”

Via dell' Autostazione - 87100 Cosenza - tel. 0984 411144; fax 0984 411143



Ingredienti per 6 persone

Tortino: Melanzana rossa di Rotonda DOP **400 g**, Parmigiano **120 g**, Panna fresca da cucina **120 g**, Uova (albumi) **3**, Maizena **10 g**, Pangrattato **40 g**, Aglio **5 g**, Sale **5 g**, Olio extravergine di oliva **40 g**. **Vellutata:** Fagioli bianchi di Rotonda DOP secchi **600 g**, Cipolla **20 g**, Sedano **20 g**, Patate **200 g**, Olio extravergine di oliva **40 g**. **Cubo di patate:** Patate Silane **200g**, Zafferano **1 bustina**, Olio extravergine “Vulture dop” **q.b.** **Crostino alle olive:** Pancarrè fette **3**, Patè di olive nere **30 g**.

Procedimento

Tortino: Tagliare a dadini le melanzane e saltarle in padella con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio intero. Scartare l'aglio e frullarle aggiungendo parmigiano, panna e maizena. Montare il bianco d'uovo ed incorporarlo insieme al sale, mescolare per bene e versare negli stampini precedentemente imburattati e passati nel pan grattato. Infornare a 180° per 18 minuti.

Vellutata: Tritare la cipolla, il sedano e tagliare a cubetti le patate. Imbiondire il fondo, unire le patate e cuocere qualche minuto, aggiungere i fagioli ammollati precedentemente. Coprire di acqua fino alla superficie ed a cottura ultimata, frullare con un mixer e passare con un setaccio.

Cubo di patate silane allo zafferano: Sbollentare le patate tagliate a cubetti piuttosto grossolani e condirle con olio e zafferano. Disporre la vellutata di fagioli sul fondo del piatto, adagiare al centro il tortino e decorare con qualche cubetto di patate ed un crostino al patè di majatica di Ferrandina.

Crostino al patè di majatica di Ferrandina: Preparare il patè di olive nere e tagliare a cubetti le olive nere. Condire con olio e sale. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti.

CIALDE CON CREMA ALLA MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP E CORBEZZOLO

Istituto Professionale di Stato Industria Artigianato e Ristorazione “E. Aletti”
Via Spalato - 87065 Trebisacce (CS)



Ingredienti e dosi per 6 persone

CREMA: Uova (tuorli) **8**, Zucchero **300 g**, Farina **180g**, Limoni **1**, Melanzana Rossa di Rotonda DOP **200g**, Corbezzoli **100 g**, **CIALDA:** Burro **100g**, Uova (albumi) **4**, Farina **100g**, Zucchero a velo **100g**.

Procedimento

Mettere in una pentola capiente abbondante acqua, zucchero e melanzane rosse di Rotonda. Bollire e successivamente tagliare le melanzane a cubetti di piccole dimensioni. Porre uova e zucchero in una ciotola, mescolare con una frusta e poco per volta aggiungere farina, scorza di limone, polpa di melanzane rosse di Rotonda e polpa di corbezzoli preparate in precedenza. Versare il composto in una pentola, aggiun-

gere il latte e portare il tutto ad ebollizione. Nel frattempo ammorbidire il burro con lo zucchero in una ciotola, aggiungere l'albume d'uovo, la farina e montare con una frusta. Stendere il composto su carta forno dandogli la forma di piccoli cerchi e cuocere in forno per 10 minuti circa. Modellare sopra uno stampo a piacere e lasciare raffreddare. Versare la crema preparata precedentemente nelle cialde e servire.



CESTINO DI MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P., CON BACCALÀ E PEPERONI CRUSCHI, SU LETTO DI PUREA DI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA D.O.P.

*Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
C.da Ponticelli snc - 85025 Melfi (PZ)*



Ingredienti per 6 persone

Melanzana rossa di Rotonda D.O.P. **12**, Baccalà ammollato **300 g**, Fagioli bianchi di Rotonda D.O.P. secchi **200 g**, Peperoni di Senise secchi **80 g**, Pomodori maturi **100 g**, Cipolla **30 g**, Prezzemolo tritato **10 g**, Olio extravergine di oliva **100 g**, Sale **q.b.**

Procedimento

Lavare le melanzane, tagliarle a $\frac{3}{4}$ della loro altezza, scavarle recuperando la polpa interna, cubettarla e stufare in poco olio e cipolla tritata. Informare le melanzane, private della parte interna, con un pizzico di sale e un filo d'olio. Infarinare e friggere il baccalà nell'olio dove sono stati già fritti i peperoni secchi. Spezzettare il baccalà fritto mischiandolo con i peperoni cruschi, (peperoni di Senise secchi, fritti), e la polpa di melanzana, aromatizzare il composto con prezzemolo tritato e sale. Farcire le melanzane scavate e destinare la parte contenente il picciolo, a coperchio. Tenere in caldo le melanzane ripiene. Con i fagioli, già cotti e conditi con olio crudo, preparare una purea da sistemare a specchio sul fondo del piatto dove

saranno adagiate due melanzane a persona. Completare la decorazione con qualche fagiolo lessato intero, dadini di pomodoro leggermente riscaldato, un filo d'olio e prezzemolo tritato fresco, (in modo che ricordi il 150° anno dell'Unità D'Italia con il seguente gioco di colori: rosso del pomodoro, bianco dei fagioli di Rotonda, verde del prezzemolo). Questo piatto può essere servito anche come stuzzichino o antipasto caldo riducendo la porzione ad una sola melanzana a persona farcita con baccalà e peperoni senza la purea di fagioli.

ZUPPA DI CALAMARETTI DEL TIRRENO E POVERELLO BIANCO DI ROTONDA D.O.P. CON PEPERONE I.G.P. DI SENISE MACINATO E CROSTONE ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI SARACENA

IPSSAR "Karol Wojtyła" - C.da Vallina - 87012 Castrovillari (CS)



Ingredienti per 6 persone

Fagioli bianchi di Rotonda DOP secchi **400 g**, Calamaretti **800 g**, Peperone rosso IGP di Senise macinato **50 g**, Pomodoro datterino **150 g**, Aglio **2 spicchi**, Olio di oliva extravergine di Saracena **10 dl**, Vino bianco secco del Pollino **10 dl**, calogno **80 g**, Prezzemolo **q.b.**, Sale e pepe **q.b.**, Pane di farina di Carosella **6 fette**.

Procedimento

Mettere in ammollo i fagioli per circa 12 ore, cuocere in un recipiente di terracotta, possibilmente sul fuoco di un caminetto, in acqua leggermente salata. In una casseruola imbiondire lo scalogno tritato finemente con olio d'oliva., aggiungere i calamaretti tagliati a listarelle, far rosolare per qualche minuto, bagnare con

vino bianco secco e, successivamente unire i pomodori datterini tagliati a dadini, salare, pepare ed ultimare la cottura. Nel frattempo imbiondire in una casseruola, con dell'olio d'oliva, l'aglio in camicia ed aggiungere il peperone macinato di Senise a fuoco spento. Aggiungere i fagioli lessati e successivamente i calamaretti precedentemente preparati, terminare la cottura e servire la zuppetta calda accompagnata da un crostone di pane di farina di Carosella ed un filo d'olio extravergine d'oliva di Saracena.

IL CROSTONE DEL BRIGANTE

*Istituto Professionale di Stato Servizi Per L'Enogastronomia E L'Ospitalità
"San Francesco" - Via Sant'Agata - Paola (CS)*



Ingredienti per 6 persone

Melanzana Rossa di Rotonda **25 g**, Fagioli Bianchi di Rotonda secchi **15 g**, Pecorino stagionato di Moliterno **15 g**, Peperoni rossi essiccati di Senise **20 g**, Pane di Trecchina **20 g**, Funghi cardoncelli **20 g**, Albume d'uovo **15 g**, Miele millefiori **10 g**, Ventresca di Rionero **15 g**, Cime di rapa **25 g**, Cipolla **5 g**, Vino bianco **5 cl**, Vino Aglianico del Vulture **5 cl**, Limone **q.b.**, Peperoncino **q.b.**, Prezzemolo **q.b.**, Sale **q.b.**, Olio extravergine di oliva **q.b.**, Aceto bianco **q.b.**

Procedimento

Lasciare a bagno i peperoni per 24 ore, strizzarli e frullarli. A parte scaldare un filo d'olio extravergine in un pentolino, aggiungere i peperoni, lasciarli appassire ed unirvi il miele. Girare il composto fino a quanto diventa cremoso, a questo punto togliere dal fuoco, frullare e lasciare raffreddare. Preparare la vinaigrette, tagliare le melanzane a fette, grigliarle e condirle. Nettare le cime di rapa e stufarle in una pentola con la cipolla precedentemente tritata ed imbondita, unire il peperoncino ed a cottura ultimata tritare finemente e mantenere in caldo. A parte

riscaldare un padellino sul fuoco, spolverare il fondo di pecorino precedentemente grattugiato e formare una cialda di forma concava. Tagliare i funghi a lamelle e trifolarli. Montare i bianchi d'uovo con delle gocce di limone, incorporare i fagioli bolliti e ridotti in purea, amalgamare il composto e, con il "sac à poche", formare dei piccoli profiteroles, adagiarli su quadratini di ventresca e cuocere in forno a 90° per 20 minuti. Tagliare la ventresca alla julienne e passarla in padella. Preparare il piatto partendo dalla base con una fetta di pane di Trecchina, uno strato di funghi, uno di melanzane ed uno di ventresca abbrustolita, fino a completare il crostone con la meringa di fagioli. Formare delle "quenelle" di cime di rapa ed adagiarle fra il ristretto di vino rosso ed la cialda di pecorino con la confettura di peperone.

GAMBERO IN CROSTA DI KATAIFI SU GUAZZETTO DI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP E MISTICANZA DI MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP

*Istituto Professionale dei Servizi per L'enogastronomia e
L'ospitalità Alberghiera "A. Turi" - Via Castello 10 - 75100 Matera*



Ingredienti per 6 persone

Gamberoni tipo cuba pz. 22/28 **20**, Pasta kataifi **500 g**, Fagioli Bianchi di Rotonda DOP secchi **500 g**, Melanzana Rossa di Rotonda DOP **500 g**, Erba cipollina **15 g**, Cipolla **100 g**, Olio extra vergine d'oliva **1 lt**, Aglio **50 g**, Burro **125 g**, Peperoni cruschi di Senise **5**, Parmigiano **400 g**, Sale **q.b.**, Pepe **q.b.**

Procedimento

Purea di Fagioli: Mettere i fagioli in ammollo in acqua fredda per 12 ore. Trascorso il tempo previsto, sciacquarli e colarli. Tritare cipolla e aglio in un tegame con il burro fuso, aggiungere i fagioli, coprire con acqua calda e cuocere fino a che si saranno inteneriti, salare e pepare. Lasciare interi 1/4 di fagioli e frullare la restante parte con il mixer ed un poco di olio.

Melanzana Rossa di Rotonda dop: Pulire e tagliare le melanzane a dadini, tostarle con un filo d'olio e salare.

Gamberi in crosta di kataifi: Sgusciare la parte centrale dei gamberi, avvolgerli nella pasta kataifi e friggere in olio extra vergine d'oliva.

Cestino di kataifi: Stendere un foglio di carta da forno e creare

su di essa una base rotonda di formaggio. Sfilacciare la pasta kataifi e posizionarla sulla base di formaggio. Cuocere per 45 secondi a microonde. Trascorso il tempo di riposo previsto, dare al preparato la forma di un cestino.



“IL BIANCO E LA ROSSA”

Sagra annuale della Melanzana Rossa di Rotonda dop e
dei Fagioli bianchi di Rotonda dop

12-13-14 agosto - Piazza Vittorio Emanuele - Rotonda (PZ)

Sono ormai alcuni anni che l'agosto rotondese si pregia di ospitare la Sagra dei prodotti D.O.P.: melanzana rossa e fagioli bianchi, un appuntamento che negli anni è cresciuto e si è arricchito di eventi e sorprese.

Durante il corso della manifestazione gli amanti della buona cucina hanno modo di scoprire tutto ciò che riguarda la tecnica agronomica, la gastronomia e la cultura locale legata a questi due ortaggi, ed inoltre possono partecipare a gare d'abilità in campo, ad un concorso di pittura estemporanea ed assistere ad interviste con personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo.

In serata è possibile assaggiare manicaretti a base di melanzane rosse e fagioli bianchi preparati dai ristoratori e dalla popolazione locale

I piatti che seguono sono stati presentati durante la scorsa edizione della sagra del bianco e la rossa dai ristoratori locali e riproposti durante il concorso *“Il Pollino dei sapori: il bianco e la rossa sfidano la creatività degli aspiranti chef del futuro”*.

RISTORATORI DEL POLLINO

TAGLIOLINI ALLA MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P.

“Osteria del tempo perso” di Donato Chiacchio

Via Mordini - 85048 Rotonda (PZ) - tel.0973 667255

osteriadelttemporotonda@yahoo.it



Ingredienti e dosi per 4 persone

Melanzana Rossa di Rotonda D.O.P. **200 g**, Olio extra Vergine di Oliva **q.b.**, Cipolla rossa **1 media**, Vino Bianco **1 bicchiere**, Basilico **q.b.**, Ricotta **2 cucchiari**.

Procedimento:

In una padella soffriggere con olio extravergine di oliva la cipolla tritata finemente e le melanzane rosse a cubetti. Aggiungere un bicchiere di vino bianco e successivamente un mestolo di acqua di cottura della pasta, la ricotta ed il basilico. Lessare i tagliolini e una volta colati condirli direttamente nella padella.

Chef: *Donato Chiacchio*



MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP FARCITA

Maestro pasticciere Salvatore Guaragna

Via Falcone - Cassano Ionio (CS)



Ingredienti per 6 persone

Melanzana Rossa di Rotonda D.O.P. 6, Amaretti 200 g, Cannella una spolverata, Cioccolato fondente 300 g, Pinoli 50 g, Ricotta 500 g, Vanillina 1 bustina, Zucchero 300 g.

Procedimento

Lavare le melanzane Rosse di Rotonda DOP, privarle della parte superiore e bollirle in una pentola con acqua e zucchero. Una volta cotte, (quando saliranno a galla), colarle e quando si saranno raffreddate svuotarle della polpa. A questo punto mescolare in una terrina la polpa, di cui abbiamo privato le melanzane, gli amaretti sbriciolati, la ricotta, i pinoli, l'uovo, la vanillina ed una spolverata di cannella. Amalgamare per bene il composto e farcire le melanzane precedentemente svuotate. Infornare a 180° per almeno 20 minuti. Nel frattempo sciogliere la cioccolata a bagnomaria e ricoprire le melanzane appena uscite

dal forno. Lasciare raffreddare e refrigerarle per almeno mezz'ora prima di servire.

Maestro pasticciere: *Salvatore Guaragna*

CROSTATA DI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA D.O.P.

Maestro pasticciere Salvatore Guaragna

Via Falcone - Cassano Ionio (CS)



Ingredienti e dosi per 6 persone

Fagioli Bianchi di Rotonda DOP secchi 400 g, Zucchero semolato 150 g, Nocciole sgusciate 50 g, Limone 1, Uova 3, Zucchero a velo 20 g, Bicarbonato un pizzico, Sale q.b., Pasta frolla q.b. per foderare la teglia.

Procedimento

Cuocere i fagioli e ridurli in purea con il passaverdura, conservare il composto in frigorifero in una ciotola ricoperta con pellicola trasparente per 8 ore. Lavare il limone, grattugiare la buccia, cavarne il succo e filtrare. Tostare le nocciole per due minuti in un padellino senza gassi, tritare grossolanamente nel mixer. Sbattere i tuorli con lo zucchero, con un frusta, fino a renderli gonfi e spumosi,

quindi incorporare la purea di fagioli, le nocciole tostate, il succo di limone e la buccia grattugiata. Aggiungere successivamente un pizzico di sale e di bicarbonato, amalgamare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Riscaldare il forno a 190°, riempire con l'impasto una tortiera foderata di pasta frolla del diametro di 26 cm, livellare ed infornare per 30 minuti circa. Sfnare e lasciare raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire.

Maestro pasticciere: *Salvatore Guaragna*



ANTIPASTO BIANCO E ROSSO

Ristorante la "La Bella Rotonda" di Di Iacovo Angela Maria & C. snc
Via Roma III Traversa n. 1 - 85048 Rotonda (Pz)
tel. 0973 661152 - fax 0973 661157
www.labellarotonda.it - e-mail: info@labellarotonda.it



Ingredienti e dosi e dosi per 4 persone

Fagioli bianchi di Rotonda DOP secchi **25g**, Melanzana Rossa di Rotonda Dop **2**, Parmigiano a scaglie **100g**, Freselle **4**, Crema di melanzana rossa DOP **100g**, Olio extravergine di oliva **4 cucchiaini**, Rucola qualche foglia, Sale q.b.

Procedimento

Cuocere i fagioli a fuoco lento, una volta pronti con l'olio extravergine e poggiarli sulle frese. Tagliare a fette le Melanzane rosse ed a crudo condirle con olio extravergine e limone.

Preparare il piatto con l'aggiunta di rucola, scaglie di parmigiano e crostini di pane caldo spalmati di crema di melanzana rossa

Chef: *Pietro Di Iacovo*

MERLINGIANA CU D'OVA

Ristorante la "La Bella Rotonda" di Di Iacovo Angela Maria & C. snc
Via Roma III Traversa n. 1 - 85048 Rotonda (Pz)
tel. 0973 661152 - fax 0973 661157
www.labellarotonda.it - e-mail: info@labellarotonda.it



Ingredienti e dosi per 4 persone

Melanzana Rossa di Rotonda DOP **700g**, Uova **4**, Pane casereccio **1 kg**, Pecorino grattugiato **50g**, Olio extra vergine d'oliva q.b., Sale q.b., Pepe q.b., Aglio **1 spicchio**.

Procedimento

Dopo aver lavato le melanzane rosse tagliarle a mezzaluna e soffriggerle per 10 minuti con aglio e olio extravergine di oliva, durante la cottura aggiungere sale e pepe.

Nello stesso tegame rompere 4 uova intere e lasciare riposare qualche minuto dopo avere aggiunto il pecorino grattugiato. Non appena l' albume comincia a solidificarsi, mescolare lentamente senza tuttavia miscelare tuorlo ed albume.

Nel frattempo praticare un'ampia apertura circolare nella parte superiore del pane, asportando la parte tagliata e cavando buona parte della mollica sottostante.

Riempire il pane con lo sfornato di uova e melanzane e lasciare riposare per una decina di minuti. Chiudere il pane con la crosta asportata ed, al momento di servire, tagliarlo a fette.

Chef: *Pietro Di Iacovo*

BACCALÀ CON FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP.

Rifugio Fasanelli - Ristorante Braceria "A' Rimissa"

Località Pedarreto - Via V. Emanuele

85048 Rotonda (Pz) - tel. 0973 667304-661202

www.rifugiofasanelli.it - www.arimissa.it



Ingredienti e dosi per 4 persone

Fagioli bianchi di Rotonda DOP secchi **200 g**, Baccalà **800 g**, Cipolla **1**, Olio extra vergine di oliva **q.b.**, Peperoni IGP di Senise secchi **200 g**.

Procedimento

Lessare i fagioli bianchi. Soffriggere la cipolla con olio extra vergine di oliva aggiungere i fagioli ed il baccalà in piccoli pezzi. Cuocere per 20 minuti in un padella bassa. Incorporare i peperoni cruschi di Senise.

Chef: *Giuseppe Franzese*

MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P. E PATATE AMMOLLICATE

Hotel Santa Filomena di Carlo Libonati

Via Roma - 85048 Rotonda (Pz) - tel. 0973-661149 - imonati.55@tiscali.it



Ingredienti e dosi per 4 persone

Melanzana rossa di Rotonda DOP **300 g**, Patate **300 g**, Mollica di pane **50 g**, Cipolla **1**, Prezzemolo **un ciuffetto**, Basilico **qualche foglia**, Olio extra vergine d'oliva **q.b.**, Origano **q.b.**, Sale **q.b.**

Procedimento

Tagliare le melanzane e le patate a fette. Versare un po' d'olio in una padella e aggiungere della cipolla. Quando la cipolla sarà leggermente dorata, incorporare le patate ed insa-

porire con un pizzico di sale e qualche foglia di basilico. Cuocere per circa 10-15 minuti. Successivamente, aggiungere le melanzane e, a metà cottura, versare il composto in una teglia, precedentemente foderata con della carta da forno. Aggiungere mollica di pane, prezzemolo tritato, origano e un filo d'olio ed infornare a 180° per circa 120 minuti fino a che la superficie del composto non diventi dorata.

Chef: *Carlo Libonati*



ZUPPA DI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA D.O.P., FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO DEL POLLINO E CROSTINI DI PANE RAFFERMO

*Ristorante - Pizzeria "Al Cantuccio" di Sassone Luigi
Via Gallizzi, 107 - 85040 Viggianello (Pz) - tel. 0973-665396*



Ingredienti e dosi per 4 persone

Fagioli bianchi di Rotonda D.O.P secchi **150 g**, Funghi porcini **150g**, Tartufo nero del Pollino **10 g**, Olio extra vergine del Pollino **2 cucchiari**, Origano selvatico **1 pizzico**, Pepe nero **1 pizzico**, Prezzemolo **1 pizzico**, Pane casereccio raffermo **4 fette**, Vino Bianco **1 bicchiere**, Brodo vegetale (a base di sedano, carote, cipolla) **1 litro**, Aglio in camicia **1 spicchio**, Cipolla **1/4**.

Procedimento

Mettere a mollo per 8/12 ore i fagioli, lessarli e scolarli. Rosolare in un tegame con olio extra vergine di oliva, uno spicchio di aglio in camicia schiacciato, ed una cipolla rossa di Tropea tritata.

Sfumare successivamente con un bicchiere di vino bianco. Aggiungere i funghi porcini tagliati a fette grossolane ed i fagioli precedentemente lessati. Mescolare e coprire con il brodo vegetale. Aromatizzare con sale, pepe ed origano stufare per 10 minuti a fuoco moderato. Nel frattempo tagliare a fette di circa 2 cm il pane raffermo e tostare. A cottura ultimata, tagliare direttamente il tartufo nel tegame con una mandolina, e mantecare accuratamente. Servire in un piatto fondo o in una terrina con crostini di pane tostato, prezzemolo tritato ed olio crudo.

Chef: *Gino Sassone*

MEZZE MANICHE CON MELANZANA ROSSA DI ROTONDA D.O.P. E SARDE

Pizzeria Girulà di Domenico Pataro - Via Pietro Nenni - 85048 Rotonda (Pz)



Ingredienti e dosi per 4 persone

Mezze maniche **280 g**, Melanzana Rossa di Rotonda DOP **2**, Sarde fresche **8**, Pomodorini **200 g**, Capperi **15 g**, Scalogno **1**, Pecorino **100 g**, Prezzemolo **q.b.**, Sale **q.b.**, Olio extravergine di oliva **q.b.**

Procedimento

Soffriggere lo scalogno e le sarde eviscerate e tagliate a pezzetti in un tegame capiente, incorporare i pomodorini a tocchetti ed i capperi. Dopo qualche minuto aggiungere le melanzane rosse a listarelle sottili. A cottura ultimata lessare la pasta in abbondante acqua salata, versarla nel tegame e saltarla. Cospargere con pecorino e prezzemolo e servire.

Chef: *Domenico Pataro*

POLPETTE DI MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP

Pizzeria Girulà di Domenico Pataro - Via Pietro Nenni - 85048 Rotonda (Pz)



Ingredienti e dosi per 4 persone

Melanzane rosse 5, Patate grandi 4, Pecorino 100 g, Passata di pomodoro ½ Kg, Mollica di pane raffermo 300 g, Prezzemolo tritato un pizzico, Basilico un ciuffetto, Sale q.b., Pepe q.b., Aglio 2 spicchi, olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Lessare le patate con la buccia, a parte tagliare e soffriggere le melanzane con uno spicchio d'aglio.

Non appena è possibile sbucciare e schiacciare le patate con il passaverdure. Aggiungere alla purea sale, pepe, prezzemolo ed il pecorino grattugiato, amalgamare il composto unendovi a poco a poco la mollica di pane (la cui dose varia in funzione dell'acuosità delle patate) e per ultime le melanzane. Sagomare delle polpettine e bollirle in acqua salata. Nel frattempo in un tegame far dorare uno spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva ed aggiungere la passata di pomodoro fino a completa cottura. Servire le polpette di melanzana in un letto di passata di pomodoro con una spolverata di pecorino ed un ciuffetto di basilico fresco.

Chef: *Domenico Pataro*

POLPETTE DI MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP SU FONDUTA DI FORMAGGIO "PADDACCIO"

Agriturismo Civarra - Agriturismo Masseria Senise



Ingredienti e dosi e dosi per 4 persone

Melanzana rossa di Rotonda DOP 500g, Mollica di pane 300g, Uova 1, Pecorino grattugiato 50 g, Parmigiano Reggiano grattugiato 100g, Prosciutto cotto a dadini 100g, Formaggio fresco "Paddaccio" a scaglie 100g, Olio extra vergine di oliva q.b., Sale q.b., Pepe q.b., Basilico o Origano q.b.

Fonduta

Formaggio fresco "Paddaccio" 200 g, Panna 200 ml, Sale q.b., Pepe bianco q.b.

Procedimento

Tagliare le melanzane a pezzi grossolani e metterle sotto sale. Dopo due ore circa sbollentarle, e appoggiarle in uno scolapasta per consentire alla polpa di asciugarsi. Successivamente macinare con il passaverdura e porre la purea di melanzane in una terrina. Aggiungere la mollica, l'uovo, i formaggi grattugiati, il prosciutto cotto e le spezie secondo il proprio gusto e mescolare accuratamente. Sagomare 12 polpette e cuocerle a 170° per 35 minuti in forno preriscaldato. Nel frattempo preparare la fonduta sciogliendo a bagnomaria 200 g di paddaccio insieme alla panna ed un pizzico di sale e pepe bianco. Disporre la fonduta sul fondo del piatto, adagiarvi 3 polpette, guarnire con scaglie di paddaccio e servire.

Chef: *Maria Teresa Malancone e Francesco Senise*



LAGANE E FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA D.O.P.

Agriturismo Calvino - C/da San Lorenzo, 21 - 85048 Rotonda (PZ)



Ingredienti e dosi per 4 persone

Fagioli bianchi di Rotonda D.O.P. secchi **200 g**

Farina **300 g**, Uova **1**, Sale **q.b.**, Acqua **q.b.**

Cipolla **q.b.**, Sedano **q.b.**, Basilico **q.b.**

Peperone macinato **q.b.**. Olio extravergine di oliva **q.b.**

Procedimento

Impastare farina, uova, sale ed acqua, stendere il composto e tagliarlo in strisce sottili.

Lessare i fagioli precedentemente lasciati a bagno per alcune ore.

Preparare un soffritto con olio, sedano e cipolla tritati finemente, e mescolare ai fagioli nell'acqua di cottura.

Nel frattempo cuocere le lagane in abbondante acqua salata, una volta pronte colarle e versarle nella zuppa di fagioli. Scaldare un po' d'olio in un tegame ed a fuo-

co spento aggiungere il peperone macinato. Incorporare il composto alle lagane e fagioli e servire.

Chef: *Antonio Pandolfi*

LA ROSSA RIPIENA DI PORCINI SU VELLUTATA DI BIANCO D.O.P.

Parco Hotel Pollino - Via Marcaldo, 23 - 85048 Rotonda (PZ)

tel. 0973-664018 e-mail: infoarcohospollino.it



Ingredienti e dosi per 4 persone

Melanzana rossa di Rotonda D.O.P. **4**, Funghi porcini **100g**, Formaggio grana **100g**, Pan Carre' **4 fette** (o l'equivalente in mollica), Fagioli bianchi di Rotonda D.O.P. secchi **100g**.

Uova **1**, Scalogno **1**, Sale **q.b.**, Pepe **q.b.**, Olio extravergine di oliva **q.b.**

Procedimento

Soffriggere lo scalogno, lessare i fagioli con acqua e sale. Una volta pronti frullarli con un mixer.

Nel frattempo lavare le melanzane, tagliare la parte superiore, svuotarle della polpa e metterle per circa un'ora in acqua e sale.

Sbollentare la polpa asportata e successivamente tritarla, unire la mollica, il grana grattugiato, i funghi

precedentemente trifolati, l'uovo, il sale e il pepe.

Amalgamare il composto e farcire le melanzane, infornare per 15 min. a 160°.

Preparare il piatto di portata adagiando una melanzana rossa su uno strato di vellutata di fagioli bianchi.

Chef: *Giuseppe Caputo*



Un ringraziamento particolare al dirigente dell'Istituto Alberghiero di Castrovillari prof. Rosario D'Alessandro, al prof. Mario De Cristofaro, la cui collaborazione è stata preziosa per l'organizzazione e la buona riuscita del concorso ed all'ing. Roberto De Pietro, (direttore Telenor-baverde - Agri 7), la cui incondizionata disponibilità ci ha accompagnato ancora una volta.

Coordinamento editoriale: Domenico Cerbino, Marcella Illiano.

Gruppo di Lavoro: Domenico Cerbino, Marcella Illiano Matteo Cirigliano, Antonio Di Napoli, Francesco Sassone, Francesco Scaldaferrì, Vincenzo Lauria, Nicola Sassone, Giuseppe Di Giano.

Fotografie: Domenico Cerbino, Matteo Cirigliano.

Progetto grafico: impaginazione e stampa Grafiche Zaccara Lagonegro.



CONSORZIO DI TUTELA DELLA MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP
CONSORZIO DI TUTELA DEI FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP
C/o Alsia - c.da Piano Incoronata s.n. - 85048 Rotonda (PZ)
tel. 0835 244575 - fax 0835 258359
www.biancoerossadop.it - info@biancoerossadop.it

ALSIA

AREA SERVIZI DI SVILUPPO AGRICOLO SPECIALISTICI DI MATERA
A.S.S.D. "POLLINO"
C.da Piano Incoronata s.n. - 85048 Rotonda (PZ)
tel. 0835 244575 - fax 0835 258359
www.alsia.it - www.biodiversitapollino.it - www.giardinopollino.alsia.it
azienda.pollino@alsia.it