

9 giugno 2017

Villa Borromeo
Sarmeola di Rubano (PD)



A CENA
con il
CUORE
Evento Benefico



ASSOCIAZIONE CUOCHI
TERME EUGANEE E PADOVA

per il sociale

ASSOCIAZIONE CUOCHI TERME EUGANEE E PADOVA

La nostra Associazione, che raccoglie oltre 250 cuochi, nella maggioranza professionisti, è nata dalla passione per la nostra professione, dal desiderio associativo di fare un percorso insieme che produce lodevoli frutti professionali, di promozione culturale del nostro territorio ma, soprattutto, per l'onore di poter "servire" realtà di persone meno fortunate di noi, che hanno bisogno dei nostri piccoli contributi.

Spesso sono stati questi incontri a farci crescere maggiormente, più che una medaglia ad un concorso culinario o la realizzazione di un grande banchetto. Essi sono l'essenza del nostro operare.

E perciò, presentiamo oggi l'ottava edizione del "A Cena con il Cuore", l'evento che più ci impegna durante l'anno nell'organizzare una festa il più possibile condivisa, in cui noi doniamo un po' del nostro tempo e competenza culinaria in cambio di un arricchimento umano e, se ci consentite, una grande esperienza d'amore ed amicizia.

A nome dell'Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova un grazie sincero.

Buona Serata!

Il Presidente A.C.T.E. PD

Filippo Bondi

Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova

Via Diaz, 86 - 35031 Abano Terme (PD)

info@cuochitermeeuganee.it

www.cuochitermeeuganee.it

 [CuochiTermeEuganeePadova](https://www.facebook.com/CuochiTermeEuganeePadova)



NASCE IL NUOVO LOGO DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI TERME EUGANEE E PADOVA

Il logo è la sintesi della realtà che è chiamato a rappresentare, in termini di significato ma anche di estetica. Pur rimanendo legati con testa e cuore al nostro passato, che ci ha formato e reso squadra, abbiamo deciso di cambiare il logo dell'Associazione, per ottenere un segno distintivo che, in pochi elementi, ci rappresenti e risponda allo stesso tempo ai canoni di modernità di questi tempi.

Il nuovo logo riassume due concetti per noi fondamentali:

La professione: gli strumenti del nostro mestiere sono la manualità (il cucchiaino) e il pennello (la creatività, la parte artistica legata all'essere cuochi). Il nostro lavoro si riassume nel piatto (il cerchio), per dare nutrimento e soddisfazione al commensale attraverso tutti i sensi. E la disposizione degli elementi (i pallini) che compongono il piatto è oggi un "ingrediente" essenziale.

L'associazione: siamo un grande gruppo di lavoratori appassionati (i pallini), che nell'Associazione (il cerchio) porta la propria esperienza e creatività (il cucchiaino e il pennello) per condividere e crescere insieme e, come negli intenti dell'Associazione, per mettersi a servizio della comunità in progetti di solidarietà e supporto.

La bandiera italiana ci riconosce e ci rende orgogliosi, ci radica anche quando siamo lontani da casa. Il colore istituzionale è il rosso, che unito al bianco richiama Padova. Ma più di tutto le parole: siamo un'Associazione di Cuochi di un territorio meraviglioso quale sono le Terme Euganee e Padova.



IL NOSTRO SOSTEGNO VA A:

FONDAZIONE VITE VERE DOWN DADI

La Fondazione Vite Vere Down Dadi nasce nel 2017, in continuità con le finalità e i progetti dell'Associazione Down D.A.D.I. di Padova.

L'obiettivo è quello di pensare, realizzare e sostenere progetti, attività e iniziative che servano ad un più agevole inserimento nella società delle persone con sindrome di Down o con disabilità intellettiva.

Lo scopo della Fondazione e la volontà dei suoi fondatori è di finanziare attività dirette a un "Progetto di Vita" che permetta alle persone con disabilità di vivere una vita quanto più possibile autonoma, indipendente ed integrata, sia dal punto di vista lavorativo che abitativo.

La Fondazione si propone la cooperazione e la collaborazione con organismi ed istituzioni pubblici o privati, per promuovere una maggiore comprensione della disabilità, in particolare della sindrome di Down e della disabilità intellettiva.

L'evento "A cena con il Cuore", in particolare, andrà a sostenere il progetto "Mettiamo su Casa", che permetterà ad un gruppo di ragazzi di rendersi autonomi dalla famiglia e di vivere un'esperienza continuativa di autonomia abitativa.

Il Presidente
Stefano Rognini



Fondazione Vite Vere
Down D.a.d.i. - Onlus

Fondazione Vite Vere Down Dadi
Via San Crispino, 42
35139 Padova (PD)
Tel: 049 807 8764
Email: fondazione@downdadi.it

PARTNER ORGANIZZATIVI



inartis
tecnologia e creatività

iiDIEFFE
ISTITUTO PROFESSIONALE DI
ENOGASTRONOMIA

A.M.L.R.A.
ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI
RISTORANTI E ALBERGHI
SEZIONE VENETO - COLLI EUGANEI



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

con il Patrocinio di:



Strada del Vino
Colli Euganei

IL MENU

VINI

<i>Aperitivo</i>	Petareo – Azienda Agricola Danieletto Prosecco DOC
<i>Primo piatto</i>	Terre d'Argilla Colli Euganei Manzoni Bianco – Azienda Agricola Reassi di Callegaro Francesca
<i>Piatto di mezzo</i>	Colli Euganei DOC Pinot Bianco – Azienda Vitivinicola Colle Mattara di Livian Filippo
<i>Piatto di carne</i>	Colli Euganei DOC Merlot – Azienda Agricola Salvan "Vigne del Pigozzo"
<i>Dessert</i>	Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG Spumante – Consorzio Vini DOC

Gran buffet di antipasti e finger-food in giardino

Raviolo di burrata su passatina di piselli
crema di alici, pomodorini confit

Bianco di rombo chiodato con pane aromatico alle erbe
morbido di patata viola, salsa di peperone giallo

Sorbetto alla carota lime e zenzero con mandorle croccanti

Lombo di vitellina porchettata
purea di melanzane alla maggiorana, caponatina estiva

Suprema ai mirtilli e cocco croccante
con profumi di agrumi e frutti di bosco



RAVIOLO DI BURRATA

su passatina di piselli, crema di alici, pomodorini confit

Il primo piatto - Raviolo di burrata. Ingredienti e Preparazione (dosi per 4 persone)

RAVIOLO

200 g farina "00", 100 g semola, 150 g uova, 360 g burrata, un mazzetto di basilico fresco

Miscelare le farine e unire le uova ottenendo un impasto sodo ed elastico; far riposare in frigo per 1 ora. Procedere con la distensione in maniera sottile della pasta, ottenere dei quadrati di pasta di 4 cm di lato, farcire con 30 g di burrata profumata al basilico e chiudere il raviolo.

CREMA DI ALICI

20 g alici marinate, 60 g acqua minerale naturale

Emulsionare le alici marinate e l'acqua naturale con un minipimer, fino ad ottenere una consistenza cremosa.

PASSATINA DI PISELLI

300 g piselli di Baone, q.b. brodo vegetale, q.b. sale e pepe

Cuocere i piselli fino ad assorbimento del brodo vegetale ottenuto con i baccelli, passare il tutto al minipimer. Regolare la consistenza, il sale ed il pepe.

POMODORINI CONFIT

200 g pomodorini rossi maturi della varietà Pachino, mix di erbe aromatiche (origano, timo, rosmarino), 20 g zucchero semolato, q.b. sale e pepe, 50 g olio evo

Tagliare i pomodorini in due e deporli su una placca con la faccia tagliata verso l'alto. Cospargerli con lo zucchero, il trito d'erbe aromatiche, il sale ed il pepe. Irrorare con l'olio extravergine di oliva. Infornare a 70°C per 6 ore.

IMPIATTAMENTO

Disporre la passatina di piselli nel piatto, adagiare sopra i ravioli appena cotti, conditi con olio extravergine al basilico. Distribuire alcune gocce di crema di alici ed alcuni pomodorini confit.



BIANCO DI ROMBO CHIODATO

con pane aromatico alle erbe, morbido di patata viola, salsa di peperone giallo

Il piatto di mezzo – Bianco di rombo chiodato. Ingredienti e Preparazione (dosi per 4 persone)

ROMBO

n. 2 rombi, 30 g erbe fresche (maggiorana, timo, dragoncello), 200 g pan carrè

Sfilettare due rombi ottenendo quattro filetti del peso 120 g puliti. Tritare le erbe fresche e unirle a 200 g di pan carrè sbriciolato finemente; distribuirlo sopra i filetti uniformemente, avendoli salati.

SALSA DI PEPERONE GIALLO

200 g peperone giallo, q.b. fumetto di pesce, q.b. sale e pepe

Con le lisce del rombo ottenere un fumetto. Cuocere il peperone con il fumetto, passare fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea, regolare di sale e pepe.

MORBIDO DI PATATE VIOLA

200 g patate viola, 1 cipolla bianca, 20 g burro, 60 g crema di latte, 2 tuorli, 20 g Parmigiano Reggiano, sale e pepe q.b.

Cuocere le patate in abbondante acqua salata; privarle della buccia e passarle nello schiacciapatate. Stufare la cipolla in un'altra casseruola con il burro, unire alle patate e amalgamare il tutto con la crema di latte, tuorli ed il Parmigiano. Regolare di sale e pepe. Versare il composto negli stampini e cuocere in forno a bagnomaria a 160°C per 30 min.

IMPIATTAMENTO

Disporre la salsa di peperone giallo sul piatto; adagiare sopra il filetto di rombo panato, poggiare il tortino di patata sul lato del filetto. Realizzare un giro di olio extravergine di oliva nel piatto.



LOMBO DI VITELLINA PORCHETTATA

purea di melanzane alla maggiorana, caponatina estiva

Il piatto di carne – Lombo di vitellina. Ingredienti e Preparazione (dosi per 4 persone)

LOMBO DI VITELLA

1 Kg carré di vitella, 20 g tartufo, 150 g pancetta steccata, q.b. sale e pepe

Disossare il carré di vitella; con le ossa ottenere il fondo con cui si preparerà la salsa, alla quale si uniranno i 20 g di tartufo tritato. Pulire il lombo di vitella, aprirlo a libro e appiattirlo usando un batti carne. Condire con sale, pepe e 150 g di pancetta steccata. Arrotolare e legare il lombo ottenendo un medaglione e cuocere in forno a 160°C per 90 min.

PUREA DI MELANZANE

500 g melanzane, un mazzetto di maggiorana fresca, q.b. sale e pepe

Tagliare le melanzane e salarle, arrostirle in forno a 170°C per 40 min. Togliere la polpa e lavorarla con la maggiorana fresca, il sale ed il pepe, fino ad ottenere un composto morbido.

CAPONATINA DI ORTAGGI

200 g carote, 200 g sedano, 200 g zucchine, 50 g pinoli, q.b. sale e pepe

Tagliare gli ortaggi scelti e cuocerli separatamente in padella tenendoli croccanti. Unire il tutto e aggiungere dei pinoli tostati.

IMPIATTAMENTO

Adagiare due medaglioni di vitella porchettata parzialmente sovrapposti; con un dosatore ovale formare una quenelle di purea di melanzane sul lato dei medaglioni. Sull'altro lato adagiare un cucchiaino di caponatina. Versare un cucchiaino di fondo di vitella sopra i medaglioni e realizzare un giro di olio extravergine di oliva nel piatto.



SUPREMA AI MIRTILLI

e cocco croccante, con profumi di agrumi e frutti di bosco

Il dessert – Suprema ai mirtilli. Ingredienti e Preparazione (dosi per 4 persone)

SUPREMA AL MIRTILLO

350 g crema inglese, 70 g polpa di more, 365 g polpa di mirtillo, 700 g cioccolato latte 40%, 5 g gelatina in polvere, 25 g acqua per gelatina, 300 g panna liquida

Sciogliere la gelatina reidratata nell'acqua; nella crema inglese calda, unire il cioccolato e mixare bene; infine unire di seguito le polpe di frutta e la panna liquida.

Colare negli stampi in silicone e far cristallizzare in frigo per alcune ore; quindi appoggiare il dischetto di croustillant e abbattere di temperatura.

CROUSTILLANT COCCO LIME

180 g cioccolato bianco, 90 g scagliette wafer, 115 g cocco rapé, 5 g buccia lime grattugiata

Fondere il cioccolato a 40°C e unire insieme tutti gli altri ingredienti; miscelare bene e formare su carta da forno dei dischetti di circa 4 cm di diametro e far cristallizzare in frigorifero prima di usare.

DAQUOISE LIMONE MANDORLA

210 g farina di mandorle, 70 g farina, 220 g zucchero a velo, 125 g zucchero, 340 g albume, q.b. buccia limone

Miscelare le farine con lo zucchero a velo e con la buccia di limone; a parte montare lucido l'albume con lo zucchero; unire poi le farine delicatamente. Stendere su carta da forno a cuocere in forno per 10 min circa a 200°C.

Far raffreddare e coppare dei cerchi di pasta che andrà in seguito sotto alla suprema.

PANNA COTTA ALLA MENTA

100 g panna, 10 g zucchero, 5 g gelatina animale, q.b. foglie menta

Bollire la panna con lo zucchero e con le foglie di menta; frullare col minipimer e passare al colino prima di unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Far raffreddare bene in frigorifero.

Il dessert – Suprema ai mirtilli.

CREMA AL MANGO

125 g purea di mango, 375 g tuorlo, 470 g uova, 350 g zucchero, 465 g burro, 12 g gelatina in polvere, 60 g acqua per gelatina

Frustare per bene le uova, i tuorli e lo zucchero e versarvi sopra la polpa di mango precedentemente portata a bollore.

Cuocere fino a 85°C con fiamma lenta, togliere dal fuoco e unire la gelatina ammolata con l'acqua; raffreddare a 30°C e unire il burro morbido, miscelare per bene e far riposare in frigo per alcune ore. Usare ben fredda.

SPUMA AL PISTACCHIO

110 g albume, 25 g zucchero semolato, 20 g farina di pistacchi, 25 g latte in polvere

In una bacinella miscelare albume e zucchero. Aggiungere il latte in polvere e la farina di pistacchi fine, passare con mixer ad immersione e filtrare.

Versare il composto in un sifone e caricare con due cariche di gas. Mettere in frigo per almeno 3 ore, scuotendo il sifone di tanto in tanto, affinché il composto si misceli perfettamente con il gas.

Passare con lo staccante spray un vasetto di plastica (tipo quello dello yogurt), forarlo e sifonare la massa (impugnando il sifone capovolto)

fino a metà vasetto; attendere 1 minuto circa per stabilizzare il composto e mettere in microonde per 30 secondi a 800 W.

Prima di levarlo dallo stampo attendere qualche minuto che si raffreddi e si consolidi.

CAKE MANDORLE E AGRUMI

520 g farina di mandorle, 400 g uova, 300 g zucchero a velo, 250 g burro fuso, 100 g farina, 20 g bucce agrumi misti, 4 g lievito per dolci, 8 g sale

Inserire tutti gli ingredienti in un tritatutto e frullare per alcuni minuti. Stendere in stampi imburrati e cuocere in forno a 180°C per 20 min circa.

IMPIATTAMENTO

Fare dei cerchi opposti sul piatto con la crema al mango; porre la suprema al centro del piatto, mettendovi sotto prima il dischetto di daquoise, porvi in cima un pezzo di spuma al pistacchio.

Decorare tutto intorno con frutti di bosco freschi, con spuntoni di panna cotta frullata e con il cake agli agrumi come da foto.



Il sorbetto – alla carota, lime e zenzero.

Ingredienti e Preparazione (dosi per 4 persone)

400 g succo di carote estratto, 40 g succo di limone estratto dai soli endocarpi (spicchio singolo) senza setto (pellicina), 240 g zucchero, 285 g acqua, 5 g stabilizzante, mandorle q.b.

In un pentolino disciogliere lo zucchero e lo stabilizzante in acqua; fare raffreddare. Estrarre il succo dalle carote e, a seguire, dai limoni, mediante un estrattore.

In un recipiente miscelare il succo con lo zucchero liquido. Versare nella gelatiera e fare mantecare per circa 30 minuti.

Tostare le mandorle in forno per qualche minuto a 180°C. Cospargerle da fredde sopra alla pallina di sorbetto e decorare con una foglia di melissa brinata.

SORBETTO ALLA CAROTA, LIME E ZENZERO
con mandorle tostate

GLI SPONSOR DELLA SERATA

Un grazie di cuore a tutti gli Sponsor che, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione di questa serata e alla raccolta fondi per la Fondazione Vite Vere Down D.a.d.i.-Onlus che sosteniamo.

Acqua San Pellegrino e Acqua Panna

Aerelli Bike - Montegrotto Terme

Agriturismo Danieletto - Villa di Teolo

Antica Trattoria da Ballotta - Torreglia

Azienda Agricola Reassi di Callegaro Francesca - Carbonara di Rovolon

Azienda Agricola Salvan Urbano "Vigne del Pigozzo " - Due Carrare

Azienda Agricola Colle Mattara - Carbonara di Rovolon

Babetto Ettore e C. Ingrosso Salumi e Formaggi - Abano Terme

Belmar Ingrosso Pesce - Casalserugo

Benetti prodotti per pasticcerie, panifici e gelaterie - Vigonza

Berto's the best Catering Equipment - Tribano

Carni Turlon - Montegrotto Terme

Caseificio Bettiol - Roncade (TV)

Center Catering SPA Gruppo Pregis - Arcole (VR)

Distillerie Bonollo - Mestrino

Hotel Terme Augustus - Montegrotto Terme

Hotel Terme Columbia - Abano Terme

Hotel Terme Imperial - Montegrotto Terme

Hotel Terme Millepini - Montegrotto Terme

Hotel Terme Esplanade Tergesteo - Montegrotto Terme

Hotel Terme Villa Pace - Abano Terme

Iceberg - Oderzo (TV)

Maar Ristorazione - Rimini

Macelleria Garon Franco - Abano Terme

Marchetti Giovanni Coltelleria Arrotino - Abano Terme

Ortofrutticola Euganea di Squarcina Giorgio e C. - Montegrotto Terme

Pizzeria Baccanale - Battaglia Terme

Polo Ristorazione - Teolo

Ristorante Montegrando - Rovolon

Ristorante Pepe Nero - Noventa Padovana

Sirman Attrezzature Professionali per la Cucina - Curtarolo

Trattoria al Pirio - Torreglia

Pasticceria da Angelo - Selvazzano

Cam prodotti ittici - Chioggia (VE)

Ittica Euganea - Montegrotto Terme

Concept, grafica e foto: Copyright © 2017 Inartis
Ricette: © Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova

Teniamoci in contatto! Come?

www.cuochitermeeuganee.it

È on-line il nostro nuovo sito!

Ti invitiamo a visitarlo e a registrarti alla nostra Newsletter, per essere aggiornato sulle nostre attività e corsi.



www.facebook.com/CuochiTermeEuganeePadova