

Radici di Gusto

II Edizione

Ricettario



segui su   

www.radicidigusto.it



Radici di Gusto

CHE COS'È IL FESTIVAL?

RADICI DI GUSTO è il Festival dedicato alla riscoperta del patrimonio agricolo e gastronomico del **Comune di Sant'Antonio Abate**, nato per promuovere la conoscenza delle eccellenze, dei luoghi e delle materie prime tipiche del territorio. Il Festival valorizza le realtà produttive dell'economia agricola locale, la storia legata alle produzioni territoriali, le persone impegnate a produrre e sostenere le loro idee di sviluppo e di innovazione, allo scopo di rivitalizzare le produzioni in una chiave innovativa sia per i linguaggi che per i canali di divulgazione. Il progetto vuole rafforzare, in particolare, le eccellenze del panorama locale riconosciute di altissima qualità intrinseca, veicolandone i retaggi storico-culturali, le tradizioni e le direttrici di sviluppo e integrazione future nei mercati di riferimento.



Il Festival

Radici di gusto, con l'intento di valorizzare il patrimonio gastronomico del **Comune di Sant'Antonio Abate**, rientra in un ben più ampio quadro di sviluppo economico e sociale a sostegno del territorio e dei suoi protagonisti: i contadini abatesi e tutta la filiera agricola locale.

Il Festival è organizzato con lo scopo di ridare importanza, visibilità e sostegno ad un gruppo di eccellenze territoriali interconnesse tra loro dal punto di vista storico e culturale che, proprio nel loro insieme, assolvono in maniera efficace il compito di raccontare un territorio complesso, ricco di tradizioni e di peculiarità agronomiche, climatiche e culturali che conferiscono a ciascuno dei prodotti un carattere unico nel panorama delle produzioni agricole italiane.

In quest'ottica, i veri protagonisti della manifestazione, ossia il **Fagiolo Mustacciello**, il **Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP** e i **Friarielli**, diventano "ambasciatori" di un territorio che si apre all'esterno offrendo ai consumatori e al mercato varietà del tutto peculiari, dalle caratteristiche organolettiche uniche e che racchiudono secoli di storia, di esperienze e di culture tradizionali da conoscere e riscoprire.



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP

Il pomodoro San Marzano storicamente deve il suo nome alla città di San Marzano sul Sarno. È considerato il "re del pomodoro", conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche organolettiche. Unico per la sua forma, il suo colore, il sapore, le sue proprietà nutrizionali, la versatilità e la semplicità, questo pomodoro è un prodotto tipico della cucina povera ma adatto alle esigenze dei tempi moderni. Originario dell'America Centrale, il pomodoro giunge in Italia nel XV secolo. Secondo alcune teorie, il primo seme di questo specifico ecotipo sembrerebbe essere arrivato nel Settecento come dono del re del Perù al Regno di Napoli e sarebbe stato piantato proprio nella zona che corrisponde al comune di San Marzano. In questo territorio il pomodoro trova subito il terreno ideale per prosperare, aiutato dalla sapienza e dalla tecnica degli agricoltori locali. Si dice però che fu solo nel 1902, a Fiano (una località tra Nocera, San Marzano e Sarno), che il "pomme d'amour" divenne il pomodoro San Marzano che conosciamo oggi. Il pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP è prodotto nella zona dell'Agro che si estende nella parte della pianura del Sarno ricoperta da materiale piroclastico di origine vulcanica. Determinanti per la straordinaria biodiversità di questo frutto sono i terreni caldi del Vesuvio e il sapiente incrocio di tre varietà di pomodoro: Fiascona, Fiaschella e Re Umberto. La raccolta del Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP si effettua generalmente tra agosto e settembre e rigorosamente a mano, vista la delicatezza del frutto. L'area geografica di riferimento è costituita da 41 comuni appartenenti alle province di Salerno, Napoli e Avellino, tra cui spicca il Comune di Sant'Antonio Abate, e comprende 16 aziende di trasformazione e 11 cooperative agricole.



Fagiolo Mustacciello

Il Fagiolo Mustacciello viene coltivato da secoli in tutta la Regione Campania, prevalentemente nell'area di Sant'Antonio Abate, e spesso in consociazione al Pomodoro San Marzano, di cui utilizza i sostegni. La maturazione avviene dalla fine di ottobre (stato coroso) fino alla fine di novembre (prodotto secco). Il nome del Fagiolo Mustacciello deriverebbe dalla cerchiatura nera a forma di baffo che contraddistingue e identifica questo legume. La pianta del fagiolo Mustacciello è un'erba annuale rampicante che può raggiungere anche 1,7 m di altezza con un frutto a forma di baccello di circa 10-12 cm di colore giallo-verde. La delicatezza della buccia, che diventa subito tenera, permette tempi di cottura relativamente brevi, garantendo la compattezza del legume che in tal modo non rischia la frammentazione.

Viene utilizzato per preparazioni gastronomiche tradizionali dell'area, per minestre con pasta (tipicamente i residui delle lavorazioni della vicina Gragnano, la "pasta mischiata"), ma anche per le tipiche "freselle" condite con fagioli bolliti, sale e olio extravergine d'oliva.



Broccoli a Fronne d'Aulivo

Con il termine Friarielli, conosciuti anche come broccoletti, sono indicati tecnicamente le infiorescenze appena sviluppate delle cime di rapa, una specialità della cucina napoletana e vesuviana. Nella piana Stabiese - Pompeiana, con particolare riferimento al territorio Abatese, invece, più che di Friarielli si parla di broccoli a Fronne d'Aulivo, una qualità tipica, con foglie strette e lunghe (da cui il nome tradizionale), caratterizzata da un sapore decisamente più intenso e leggermente più amaro rispetto alle varietà più diffuse.

Nelle epoche passate, accortisi dello scarso apporto calorico della pietanza, ci fu l'intuizione di far incontrare i broccoli con le salsicce, approfittando anche della stagionalità della pianta che giunge a maturazione nei periodi più freddi dell'anno.





INGREDIENTI (per 4 persone)

350gr riso carnaroli • 700ml brodo vegetale • 4 carciofi medio-grandi
1 spicchio d'aglio • 2 triglie • 80 g burro • 80 g parmigiano • Olio extravergine di oliva e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi dalle foglie dure e dalla barbetta e riporle in acqua ghiacciata. In una padella larga, soffriggere l'aglio con l'olio per poi aggiungere i carciofi tagliati a fettine sottili. Aggiungere un po' d'acqua, il sale e farli cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa. Nel frattempo, iniziare a tostare il riso. Dopodiché, aggiungere un po' alla volta il brodo vegetale e far cuocere a fiamma moderata mescolando di volta in volta. Frullare, nel frattempo, i carciofi e filtrarli in un setaccio a maglia stretta. Aggiungere lacrema di carciofi al risotto e continuare a cuocere aggiungendo brodo vegetale al bisogno. A pochi minuti dalla cottura ultimata, aggiungere il burro e il parmigiano a fiamma spenta. Nel frattempo che il riso riposa, scottare in una padella antiaderente i filetti di triglia, regolare di sale e usarli come guarnizione di piatto.



INGREDIENTI (per 2 persone)

2 carciofi grandi • 1 tarallo napoletano • 1 fetta spessa di pancetta • 70 ml latte • 70 ml brodo
70 ml panna fresca • 100 g pecorino romano • 30 g burro • Olio extravergine di oliva • sale q.b.

PER IL FONDENTE AL PECORINO

Portare a bollire il latte, il brodo, la panna e il burro, dopodiché, aggiungere a fiamma spenta il pecorino e mescolare.

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi dalle foglie dure e dalla barbetta, tagliarli a metà e immergerli in acqua ghiacciata. In una pentola mettere dell'acqua e portare a bollire. Immergere i carciofi per pochi minuti, scolarli e adagiarli su una teglia con carta assorbente. In una padella soffriggere l'aglio con pochissimo olio, aggiungere la pancetta tagliata a dadini e cuocere fino a farla diventare croccante. Una volta fatto questo passaggio, adagiare la pancetta su carta assorbente e nella stessa padella, spadellare i carciofi precedentemente sbollentati. Sminuzzare il tarallo e aggiungerlo al piatto terminato.



Zuppetta di fagioli mustaccielli

**Radici
di Gusto**

INGREDIENTI (per 4 persone)

700 g fagioli cotti (con acqua di cottura) • 2 patate medie • 1 costa di sedano • 2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino • 1 foglia di alloro • 500 g salsa di pomodoro giallo
4 fette di pane casereccio • Olio extravergine di oliva • sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mondare le patate e tagliarle a fette sottilissime. In una pentola, soffriggere l'olio con aglio, sedano e patate. Poi, aggiungere i fagioli, la salsa di pomodoro giallo, una foglia di alloro e l'acqua fino a coprire tutti gli ingredienti. Aggiungere il sale e cuocere a fiamma bassa per 40 minuti circa.

Nel frattempo, tostare il pane con l'olio e il rosmarino; appena pronto, tagliarlo a piccoli quadrotti per poi aggiungerli alla zuppetta di fagioli.



INGREDIENTI (per 4 persone)

700 g fagioli cotti (con l'acqua di cottura) • 1 costa di sedano • 1 spicchio d'aglio
200 ml di passata di pomodoro • 280 g di pasta mista di Gragnano
Olio extravergine di oliva • sale q.b.

PROCEDIMENTO

Soffriggere l'olio con l'aglio e il sedano, aggiungere i fagioli cotti, il pomodoro e 500 ml di acqua di cottura dei fagioli.

Cuocere per almeno 40 minuti, dopodiché calare la pasta e terminare la cottura.



INGREDIENTI (per 4 persone)

700 g fagioli cotti (con l'acqua di cottura) • 1 costa di sedano • 2 spicchi d'aglio
200 ml di passata di pomodoro • 280 g di pasta mista di Gragnano • 8 canocchie
1/2 bicchiere di vino bianco • Olio extravergine di oliva • sale q.b.

PROCEDIMENTO

Soffriggere l'olio con l'aglio e il sedano, aggiungere i fagioli cotti, il pomodoro e 500 ml di acqua di cottura dei fagioli. Cucinare il tutto per almeno 40 minuti; nel frattempo, incidere le canocchie. In una padella larga, soffriggere l'aglio con l'olio, aggiungere le canocchie e sfumarle con il vino. Infine, unire il soffritto al sugo dei fagioli e calare la pasta.



INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g di Paccheri • 800 g di pomodoro San Marzano • Basilico • 1 cipolla
200 g di stracciata di burrata • 4 pomodori secchi da tagliare a listarelle • 1 limone
3 fette di pane tostato • Olio extravergine di oliva • sale q.b.

PROCEDIMENTO

In una pentola, soffriggere l'olio con la cipolla e il basilico, aggiungere il pomodoro e schiacciarlo con una forchetta, aggiustare di sale e cuocere per circa 15/20 minuti a fiamma moderata. Nel frattempo, portare a bollire l'acqua e aggiungere i paccheri. Scolare la pasta al dente e mantenerla nel sugo di pomodoro; aggiungere la stracciata di burrata, i pomodori secchi, il pane tostato sbriciolato e una grattugiata di limone. Guarnire il piatto con foglie di basilico.



INGREDIENTI (per 2 persone)

400 g di baccalà ammollato • 400 g di pomodoro San Marzano • 1 aglio • 5/6 capperi
20 g di olive nere • 2 filetti di acciughe • Origano • 2 crostoni di pane ai cereali
Olio extravergine di oliva • sale q.b.

PROCEDIMENTO

Soffriggere in una pentola l'olio con aglio, olive, capperi e acciughe; aggiungere il pomodoro, un po' di origano e cuocere tutti gli ingredienti per almeno 30 minuti.

Aggiungere il baccalà e cuocere per altri 30 minuti circa. Nel frattempo, tostare 2 fette di pane ai cereali in una padella antiaderente con un filo d'olio e usarle come guarnizione del piatto.



Visita il nostro
portale e scarica
il nuovo ricettario.



L'agricoltura tipica dei contadini abatesi rappresenta lo slancio di uno sviluppo economico oltre il confine da valorizzare. Manterremo vitali, tramite questa opera di promozione, le varietà storiche dei sapori unici divenuti patrimonio alimentare della tradizione del paese di Sant'Antonio Abate.

Ilaria Abagnale
Sindaco

seguici su   

www.radicidigusto.it