

Inserto – C

ALCHIMIE DI SAPORI: L'arte del Gusto tra Food e Beverage

«In cucina si esprime l'anima del territorio, la cultura del popolo e la gioia della condivisione». Gualtiero Marchesi

Artusi Next Gen: Carciofi "Schiattati"



1

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Una ricetta che profuma di **Salento**, ma con un tocco originale: i **Carciofi**

"Schiattati" con Mentuccia e Scamorza Affumicata.

Ingredienti (per 4 persone)

- 4-6 Carciofi brindisini (o violetti)
- 100g di Scamorza affumicata (tagliata a cubetti piccoli)
- Pane di Altamura o di Ceglie (solo la mollica, sbriciolata grossolanamente)
- Aglio, Olio EVO pugliese, Sale e Pepe
- Menta fresca (abbondante)
- Pecorino grattugiato (opzionale)

Preparazione (semplice e veloce)

1. **Pulizia "Schiattata":** Pulire i carciofi togliendo le foglie esterne dure e le punte. Tagliarli a spicchi sottili (circa 8 per carciofo).
2. **In Padella:** In una padella ampia, scaldare un giro generoso di olio EVO con uno spicchio d'aglio vestito. Tuffare i carciofi e farli saltare a fiamma vivace per 5 minuti finché non diventano dorati (devono "schiattare", ovvero sfrigolare forte).
3. **Il Tocco di Pane:** Aggiungere la mollica di pane sbriciolata direttamente in padella. Lascia tostare insieme ai carciofi: assorbirà il loro sapore e diventerà croccante.

PERTINI NEWS

4. **Il Cuore Filante:** Spegni il fuoco. Aggiungi i cubetti di scamorza affumicata e una pioggia di menta fresca spezzettata a mano. Coprire con un coperchio per 1 minuto, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.
5. **Finitura:** Una grattugiata di pepe nero e, se se piace la spinta salentina, un cucchiaino di pecorino.

Calorie e Macronutrienti (Per porzione)

Il calcolo si basa su una porzione media (considerando l'uso di circa 60g di mollica di pane, 3 cucchiaini di olio EVO e l'omissione del pecorino opzionale):

- **Calorie:** circa 220 kcal a porzione
- **Carboidrati:** 14 g (di cui zuccheri 2 g)
- **Proteine:** 8.5 g
- **Grassi:** 13.5 g (grassi buoni monoinsaturi dell'olio EVO)
- **Fibre:** 4.5 g

Profilo Organolettico (Analisi Sensoriale)

Questa ricetta offre un perfetto equilibrio di contrasti tradizionali pugliesi:

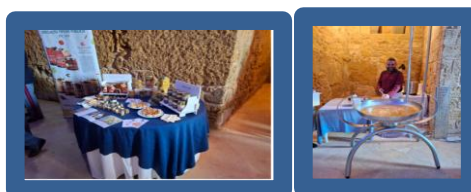
- **Visivo:** Un piatto rustico e invitante. Il verde brillante dei carciofi e della menta contrasta con l'oro della mollica tostata e il bianco filante della scamorza.
- **Olfattivo:** Profumo intenso e balsamico dato dalla mentuccia fresca, che si sposa con le note calde e legnose della scamorza affumicata e l'aroma fruttato dell'olio EVO caldo.

PERTINI NEWS

- **Gustativo:** Un'esplosione di sapori bilanciati. L'amaro delicato del carciofo brindisino viene smorzato dalla dolcezza della mollica e dalla sapidità affumicata del formaggio.
- **Tattile (Consistenza):** Il punto di forza del piatto. Si passa dalla morbidezza del cuore del carciofo alla croccantezza (*crunch*) della mollica di pane di Altamura tostata, fino alla cremosità filante della scamorza.

Inserimento nelle Diete

- **Dieta Mediterranea:** Celebra gli ingredienti cardine di questo regime (verdure di stagione, olio EVO, formaggi locali e pane di grano duro).
- **Dieta Vegetariana:** Totalmente idonea.
- **Dieta Ipocalorica:** Adatta con moderazione. Per ridurne ulteriormente l'impatto calorico, basta dimezzare la quantità di scamorza affumicata o misurare l'olio EVO con un cucchiaino (1 a porzione).
- **Dieta Senza Glutine:** Basta sostituire il pane di Altamura/Ceglie con la mollica di un pane artigianale *gluten-free*.
- **Dieta per Intolleranti al Lattosio:** La scamorza affumicata e il pecorino stagionato hanno naturalmente un basso contenuto di lattosio, ma per gli intolleranti severi si consiglia l'uso di una scamorza delattosata.



PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

THE PERFECT “ESPRESSO MARTINI”

A Sophisticated Blend of Coffee and Spirits



Coordinamento didattico: Prof.ssa A. Lupoli

A cura di Caramia Pasquale (Classe 4^E)



INGREDIENTS

- 50ml Vodka
- 30ml Freshly brewed Espresso
- 15ml Coffee Liqueur
- 10ml Sugar Syrup
- Ice Cubes

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Tools:

- Cocktail Shaker
- Hawthorne Strainer
- Fine Mesh Strainer
- Martini or Coupe Glass

STEP-BY-STEP INSTRUCTIONS

1. **Chill the glass:** Fill your martini glass with ice or place it in the freezer.
2. **Brew the coffee:** Make a fresh shot of espresso.
3. **Combine:** Pour the vodka, coffee liqueur, sugar syrup, and fresh espresso into the shaker.
4. **Add ice:** Fill the shaker to the top with large ice cubes.
5. **Shake vigorously:** Shake hard for about 15–20 seconds.
6. **Strain:** Discard the ice from your glass. Double-strain the mixture into the chilled glass.

GARNISH

The Final Touch:

- Garnish with **three coffee beans** dropped gently onto the foam.
- **Symbolism:** The three beans traditionally represent **health, wealth, and happiness**.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

OMBRA DI MACCHIA MEDITERRANEA

Coordinamento didattico: Prof.ssa A. Lupoli e Prof.ssa

Pellegrino Mirella

A cura di Marinò Vanessa (Classe 4[^] E)



Il significato e l'ispirazione

Il nome di questo cocktail richiama i profumi e l'identità del nostro territorio.

L'ingrediente principe è il liquore al mirto, simbolo della macchia mediterranea e della tradizione del Salento, che in questa ricetta si unisce e si bilancia con le note calde e avvolgenti della crema di cacao.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Ingredienti

- 2 cl Gin Bianco
- 2 cl Martini Bianco
- 3 cl Crema di Cacao
- 2 cl Liquore al Mirto

Decorazione

- Mirtilli freschi
- Cacao in polvere
- Foglie di menta fresca

Procedimento

1. **Raffreddamento:** Prendere una coppa da cocktail (coppetta Martini) e raffreddarla riempiendola di ghiaccio.
2. **Miscelazione:** Riempire lo shaker con del ghiaccio cristallino, versare tutti gli ingredienti (gin, Martini bianco, crema di cacao e mirto) e shakerare energicamente.
3. **Servizio:** Svuotare la coppa dal ghiaccio di raffreddamento. Filtrare il cocktail versandolo nel bicchiere.
4. **Decorazione:** Adagiare delicatamente nel bicchiere i mirtilli freschi e le foglie di menta. Completare con una spolverata superficiale di polvere di cacao e servire immediatamente.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

MEANING:

I chose the name of this cocktail 'Ombra di Macchia Mediterranea' because the main ingredient is myrtle liqueur and it is typical of Salento and it matches well with crème de cacao.

INGREDIENTS:

- 2 cl white gin
- 2 cl white Martini
- 3 cl crème de cacao
- 2 cl myrtle liqueur

GARNISH:

- Blueberries
- Cocoa powder
- Mint leaves

METHOD:

Take a cocktail glass, chill it with ice, take the shaker, add the ice and the ingredients, shake and remove the ice from the glass. Prepare a shot glass and a teaspoon. Put some blueberries and mint leaves into the glass. Garnish with cocoa powder and serve it.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

SAINT JOSEPH'S ZEPPOLE

Coordinamento didattico: Prof.sse A. Lupoli e Zito Maria Carmela

A cura di Simone Iunco (Classe 2^E)



Neapolitan zeppole are the traditional dessert for Father's Day. The story says that Saint Joseph sold fried pastries to support his family during the escape to Egypt. For those who prefer a lighter but still delicious option, the baked version is a great alternative to the traditional fried ones.

Ingredients for the choux pastry (for 4 zeppole)



10

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Ingredients:

200 g Water

125 g Flour

80 g Butter

165 g Eggs about 3 medium eggs

1 pinch Salt

Method:

In a small pot with a thick bottom, pour the water and the butter. Add a pinch of salt and wait until it boils. Take the pot off the heat for a second and add all the flour at the same time. Put the pot back on the heat and mix quickly with a wooden spoon.

Cook the mixture for 1-2 minutes, then move it to a bowl and spread it out so it cools down quickly. At this point, add the eggs one by one. You need to get a thick and smooth dough. Put the dough into a pastry bag with a 12 mm star nozzle.

Cover a baking tray with baking paper and create 4 zeppole (about 8-10 cm wide) by making two circles for each one. Bake in a preheated fan oven at 170 degrees for 45 minutes. When they are ready, let them cool down completely.

Fill the zeppole with two-color pastry cream. Make two circles: a larger vanilla one at the bottom and a smaller chocolate one on top. Decorate with black cherries and icing sugar.

11

PERTINI NEWS