



Discover Spanish Taste

Tapas

RICETTARIO

Marcelo Tejedor - "Casa Marcelo", Santiago de Compostela-Spagna

**Hai tempo
per una
"tapa"?**

La tradizione popolare spagnola delle tapas ha lanciato la moda internazionale del "piatto a dimensioni ridotte". Con il termine tapas, infatti, in Spagna ci si riferisce a una vastissima gamma di pietanze servite in porzioni più piccole, come degli antipasti o degli snack. Sebbene molte culture dispongano di versioni proprie, le gustose tapas spagnole sono senz'altro quelle che più catturano l'attenzione di questo momento gastronomico, alla testa di tutte le altre.

Spesso accompagnate con qualche goccia dell'eccezionale olio di oliva spagnolo, tra le tapas è possibile trovare un'ampia gamma di pietanze succulente che hanno alla base alcuni degli ingredienti locali migliori. Nel padiglione spagnolo al Salone del Gusto di Torino 2010, vi sarà offerta l'opportunità di provare alcuni dei sapori più genuini che la Spagna può offrire, come i prosciutti di qualità iberica, il pesce in conserva, gli eccellenti vini provenienti da diverse regioni tutte a denominazione di origine, birre, confetture di verdura, pane e molte altre delizie per il palato provenienti dalla ricca produzione della campagna spagnola.

Oggi, vi offriamo questa piccola collezione di tapas creative, tutte realizzate per l'occasione con gli ingredienti che vengono presentati al salone dallo chef Marcelo Tejedor.

L'evento è organizzato dall'Istituto spagnolo per il commercio con l'estero (ICEX) attraverso l'ufficio commerciale spagnolo di Milano, con la collaborazione della Federazione spagnola delle Industrie dell'Alimentazione e delle Bevande (FIAB) e del ministero spagnolo per le politiche ambientali agricole e marine (MARM).

** Lo chef Marcelo Tejedor del ristorante "Casa Marcelo" presenterà un seminario intitolato "10 años de Casa Marcelo", che avrà luogo nell'area gastronomica della Cofradía de Lira (padiglione 1 - stand E114), il 21 ottobre alle ore 16.00.

Vieni a trovarci!

Per il catalogo o maggiori informazioni, contattare il dipartimento per le relazioni internazionali della FIAB all'indirizzo promocion@fiab.es oppure chiamare il +34 91 411 7294.

Indice

- 6 Marcelo Tejedor González
- 8 Paté di acciughe *Ortiz*
- 10 Patata porro, tuorlo d'uovo e pancetta marinati
con birra *Estrella de Galicia*
- 12 Sarda marinata con vino bianco Albariño
Paco y Lola
- 14 Risotto con alga Wakame *Portomuiños*
- 16 *Pane di Cea* e pomodori nostrali
- 18 Mojito di rabarbaro
- 20 Contatti per ricevere informazioni su questi
prodotti

* Queste ricette sono state create dallo chef spagnolo
Marcelo Tejedor González.



Marcelo Tejedor González

Capocuoco e proprietario del ristorante Casa Marcelo a Santiago di Compostela, contrassegnato da una stella Michelin, Marcelo Tejedor è esponente di una corrente della nuova gastronomia spagnola, che si basa principalmente su prodotti reperiti nel territorio più vicino, in questo caso in Galizia, senza però rinunciare alle nuove tecniche di cucina che hanno consentito alla Spagna di diventare un punto di riferimento della gastronomia internazionale.

Nella sua lunga carriera, Marcelo ha lavorato in ristoranti prestigiosi come Arzak, Paul Bocuse o Louis XV di Alain Ducasse, collaborando anche a numerose pubblicazioni ed eventi sia in Spagna, tra i quali vale la pena menzionare BCN Vanguardia, Madrid Fusion e il Forum Gastronomico di Santiago di Compostela, che all'estero in Paesi quali il Portogallo, l'Austria, gli USA, il Perù, il Venezuela, la Colombia, il Brasile, il Giappone e l'Italia (Balnearia Tirreno Marina di Carrara, Alpeadria Cooking Udine, Squisito San Patrignano).

LA Gran Anchoa A LA Antigua



ORTIZ
CONSERVAS

Fileteada
al estilo antiguo
en Aceite de Oliva
Virgen Extra



Paté di acciughe *Ortiz*

Per il paté:

- 150 g di acciughe *Ortiz*
- 500 g di olio di girasole
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 0,25 l di acqua
- 250 g di mollica di pane
- 50 g di prezzemolo
- 1 ramo di rosmarino
- 30 g di erba cipollina
- Aceto di dragoncello
- Macinino per il pepe nero

Per il pane alle erbe:

- 250 g di olio di girasole
- 30 g di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio
- 1 foglia di alloro
- 2 peperoncini
- 500 g impasto per il pane (ricetta di base)

Paté:

Ammollare la mollica del pane nell'acqua.

Nel contenitore del TMX aggiungere l'aglio senza il germoglio, la cipolla e le erbe aromatiche, quindi tritare. Successivamente, aggiungere la mollica del pane ben ammollata e scolata e continuare il processo fino a ottenere una pasta ben tritata di colore verde. A questo punto, aggiungere le acciughe *Ortiz* e la metà della quantità di acqua indicata nella ricetta e continuare a tritare per amalgamare tutti gli ingredienti. Abbassare la velocità del robot a 6 e iniziare a emulsionare con l'olio versato a filo fine, quindi, man mano che la massa prende consistenza e indurisce aggiungere un po' di acqua e aumentare la velocità del robot a 8 (una velocità superiore riscalderebbe troppo l'emulsione).

A questo punto, bilanciare il paté con olio e acqua, fino a ottenere una consistenza solida per cui, rovesciando il contenitore del robot, la massa non deve muoversi. Correggere con aceto di dragoncello.

Una volta pronto l'impasto, colarlo e introdurlo in una poche, quindi conservarlo in acqua con ghiaccio in quanto è consigliabile servirlo ben freddo.

Pane:

Preparare la sera prima un olio a base di erbe, riponendo tutto in un contenitore e cuocendo a 85°C per 12 ore. Scolare e raffreddare. Ungere 6 piastre antiaderenti con l'olio e impilarle, tagliare l'impasto del pane in 6 parti uguali e ungerle con olio abbondante. Stirare l'impasto con le mani sulla piastra, in modo che fuoriesca dai bordi. Procedere con tutti gli impasti. Una volta pronti, tagliare i bordi aiutandosi con un rullo. Con un cucchiaino, dividere ogni piastra in crostini da 2 cm di larghezza per 20 cm di lunghezza. Cuocere nel forno preriscaldato a 160°C per 10 minuti.

Una volta raffreddati, separare i crostini e riporli sopra carta assorbente.

Patata porro, tuorlo d'uovo e pancetta marinati con birra *Estrella de Galicia*

- patate grandi
- uova nostrali
- sale fino
- pepe nero
- olio di girasole
- olio di oliva

Tritare il sale fino e passare al setaccio per ottenere del sale a velo.

Pelare le patate e tagliarle a strisce con il mandolino. Seccarle bene, salarle e peparle, quindi arrotolarle ottenendo la forma di un porro e applicare uno stecchino da spiedino per mantenere la forma. Rosolarle coperte di olio di girasole per 1 ora e 15 minuti a 120°C. Prima di raffreddarle, assicurarsi che siano ben rosolate. Tagliare a metà longitudinalmente.

Tagliare delle fettine di pancetta di 6-8 mm e rosolare in olio di girasole. Una volta ammorbidite, tagliare a cubetti e conservare nell'olio caldo.

Separare i tuorli, sbatterli e colarli, quindi introdurli nel biberon. Friggere la patata nell'olio a 180°C. Una volta ben dorata, scolare e disporre nel piatto su una base che sarà composta dal tuorlo d'uovo, da una cucchiata di pancetta e, infine, dalla patata collocata in cima con alcune scaglie di sale.

ALBARIÑO
RACCOC & LOLA
RIAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Sarda marinata con vino bianco Albariño

Paco y Lola

- 12 sgombri di 300 g circa ciascuno
- 1 l di agliata (ricetta di base)
- 150 ml di aceto di mela
- sale a scaglie
- agliata (ricetta di base)

Realizzare un'agliata di base.

Sfilettare gli sgombri, rimuovere le spine e la pelle più dura. Dargli un bell'aspetto.

Mettere lo sgombro sotto vuoto con l'agliata e cuocere a bagnomaria a 62°C per 5 minuti.

Ritirare lo sgombro sotto vuoto, scolare e coprire con un po' di agliata conservata in un biberon.

Terminare con alcune scaglie di sale.

Agliata:

- 1 l di olio di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 75 g di Pimentón de La Vera
- 250 ml di aceto di mela

Per preparare l'agliata, mettere in un contenitore l'olio, le teste d'aglio tagliate a metà, la cipolla alla giuliana e le foglie di alloro. Sciroppare a 80°C per 12 ore.

Una volta sciroppato, mettere in una pentola e alzare a 120°C. A questo punto aggiungere la paprika, mescolare lievemente e aggiungere un po' di aceto di mela per diminuire la temperatura. Ritirare dal fuoco e lasciare riposare per un paio d'ore.

A questo punto, decantare fino a ottenere un olio completamente pulito.

...muy fácil

ARROZ MELOSO CON ALGA WAKAME



Risotto con alga *Wakame Portomuiños*

- 1 pacchetto di risotto con alga Wakame (Portomuiños)
- 15 g di olio di oliva 0'4
- 800 g di acqua
- sale fine

Mettere 15 g di olio di oliva in una pentola sul fuoco, aggiungere il contenuto della confezione e soffriggere per 15 secondi.

Aggiungere 800 g di acqua calda e cuocere a fuoco medio per 15-18 minuti, muovendo spesso onde evitare che si attacchi al fondo e aggiungendo acqua secondo la necessità.

Salare al punto giusto, quindi lasciare riposare per un minuto. Servire.



CEA
Cotexida



Pan de Cea
Panadería artesanal de la CEA

Pane di Cea e pomodori nostrali

- 12 fette di *Pane di Cea*
- 24 pomodori ciliegini
- 6 pomodori ciliegini neri
- 12 pomodori Lampadina
- 6 pomodori Zebra
- 4 pomodori Martina
- 3 pomodori Neri
- 4 pomodori Montserrat
- 3 pomodori nostrali
- 6 pomodori San Marzano
- olio di oliva "Arbequina"
- aceto balsamico di Modena
- 30 g di erba cipollina fresca
- sale grigio

Tostare le fette di pane in un sauté con una goccia d'olio.

Mettere sottovuoto gli ingredienti dell'insalata liquida, eccetto la Xantana, quindi produrre un vuoto del 99%. Lasciare nel sacchetto per 24 ore. Colare e, se necessario, correggere. Testurizzare con la gomma Xantana fino a conseguire una testura che ricopra il tutto, quindi colare e conservare in un biberon.

Tritare abbondantemente l'erba cipollina e mettere in olio, quindi conservare.

Produrre un'incisione alla base dei pomodori per poterli pelare più facilmente, quindi metterli in una teglia gastronomica con acqua e ghiaccio. Scaldare e raffreddare per poterli pelare più facilmente.

Tagliare al momento e collocare i pomodori sulla pane tostato, coprire con il gel di insalata liquida e con alcune gocce di olio di erba cipollina e di aceto balsamico di Modena testurizzato.

Terminare con alcuni grani di sale grigio.

Insalata liquida:

- 1 l di acqua di pomodoro
- 300 g di cipolla alla giuliana
- 800 g di lattuga nostrale
- 25 g di sale
- 30 g di aglio sfilettato
- 50 ml di aceto di mela
- 100 ml di succo d'oliva
- 15 g di pepe nero in grani
- gomma xantana



Mojito di rabarbaro

- 1,5 kg di rabarbaro
- 700 ml di rum bianco
- 100 g di zucchero bianco
- 8 limoni
- 4 lime
- 120 g di menta
- zucchero di canna
- ghiaccio

In un recipiente di cristallo, tritare le foglie di menta insieme allo zucchero.

Una volta che sono completamente rotte, unire 4 lime e 4 limoni tagliati in fette da 1 cm di spessore. Continuare a tritare fino a disfare la polpa degli agrumi. A questo punto, aggiungere il succo dei limoni e dei lime rimanenti, il rum e il ghiaccio. Mescolare, lasciare scongelare leggermente il ghiaccio, provare e, se necessario, correggerne l'acidità o la dolcezza. Colare.

Mettere da parte il mojito per poi utilizzarlo per impregnare il rabarbaro.

Tagliare il rabarbaro in bastoncini di 11 cm circa e pelarlo fino ad asportare tutte le fibre. Introdurre i bastoncini nel mojito, metterli nella macchina per preparazione sottovuoto e impregarli per 3 volte.

Questa operazione deve essere realizzata al momento, affinché il rabarbaro rimanga croccante.

Pulire 60 g di menta, asportando la parte più fibrosa affinché rimanga solo la foglia, congelare con azoto liquido e tritare rapidamente affinché non si ossidi. Conservare nell'azoto.

Per la presentazione, grattugiare il limone in un vassoio, collocando il rabarbaro ben secco sopra e ponendo in cima al rabarbaro una miscela composta di tre parti di zucchero di canna per una parte di menta tritata ottenendo un'impanatura completa del rabarbaro. Servire sopra un letto di ghiaccio tritato.

Conservas Ortiz

Iñaki Deuna, 15
48700 Ondarroa
Bizkaia
Spagna
T +34 946 134 313
F +34 946 134 440
rjimenez@ortiz.es
www.conservasortiz.com

PortoMuiños

Folgueira, 3
Santa M^a de Vigo
15660 Cambre
La Coruña
Spagna
T +34 981 688 030
fabrica@portomuiños.com
www.portomuiños.com

Estrella Galicia

Polig Grela
Copernico, 28 - edif Bca. 3^a planta
15008 A Coruña
Spagna
T +34 981 901 906
F +34 981 901 922
asueiro@estrellagalicia.es ;
mtijerina@estrellagalicia.es
www.estrellagalicia.es

Consello Regulador Da IXP Pan de Cea

Praza Maio, 1
32130 San Cristovo de Cea
Ourense
Spagna
info@pandeccea.org
www.pandeccea.org

Paco & Lola

Xil, 18
36968 Meaño
Pontevedra
Spagna
T +34 986 747 779
F +34 986 748 940
j.formoso@rosaliadecastro.eu
www.pacolola.com

FIAB

Spanish Food and Drink
Industry Federation

Velázquez, 64. 3ª
28001 Madrid

T +34 91 411 72 94
F +34 91 411 73 44
E promocion@fiab.es

www.fiab.es

FOODS & WINES
from SPAIN

Co-financed by



Ringraziamento speciale alla Cofradía de Mar de Lira per la collaborazione