

17°

FESTIVAL delle

rose



Raccolta di ricette

a base di rose

Così come si mette un mazzo di rose sulla tavola,
le rose si dovrebbero mettere anche nel piatto.
I tuoi ospiti si rallegreranno allora
non solo del profumo delle rose,
ma anche del loro sapore.

(Maurice Mességué)

hit
universe of fun


perla
hit universe of fun



Da sempre le rose vengono utilizzate in cucina da molte nazioni, soprattutto per aromatizzare vari tipi di dolci. I maestri nel creare dolci alle rose sono soprattutto gli arabi e i francesi, famosi da secoli per i profumatissimi sciroppi alle rose, tè, salse, confetture e molto altro ancora. È da qualche decennio che le rose sono apparse anche nella cucina slovena, come testimoniato anche da uno dei primi libri di cucina uscito nel 2008, "Z okusom vrtnic" (Al gusto delle rose), a cura di Katja Kogej, dove troviamo numerose ricette per piatti a base di rose, messe a punto da un team di chef della Hit. Grazie alle sue idee e al suo sapere, già allora Matjaž Šinigoj si era distinto come uno degli chef più abili, contribuendo al libro con interessanti ricette per secondi piatti di carne con l'aggiunta di rose. Molto è cambiato da allora, ma il profumo e il sapore delle rose rimane tutt'ora una grande sfida.

Anche nella raccolta di ricette creata in occasione del Festival delle rose di quest'anno, Matjaž Šinigoj ha lasciato con maestria il ruolo da protagonista alla regina dei fiori. Omaggiando e contribuendo nel contempo all'identità della città delle rose, Nova Gorica, e strizzando audacemente l'occhio alle possibilità e alle opportunità offerte dalle colture e dai prodotti che provengono dall'ampia area transfrontaliera del Litorale. Ciò rappresenta un ulteriore passo avanti nel percorso delle pratiche sostenibili legate dall'idea del progetto Glocal Gourmet, con l'intento di creare un legame creativo. Le rose, dopotutto, evocano in noi generalmente dei bei ricordi, compresi quelli dello stare insieme a tavola. Possiate gradire le nostre rose!



Matjaž Šinigoj,
chef dell'hotel Perla



Aperitivo

Pozione d'amore alle rose

- 3 cl di virgin (distillato analcolico)
- 2 cl di succo di limone
- 3 cl di infuso di rose e ibisco
- 2 cl di sciroppo di zucchero
- ghiaccio
- petali di rosa (freschi o cristallizzati)

Per preparare l'infuso utilizzare l'ibisco e i petali di rosa essiccati. Immergere entrambi in acqua bollente e lasciar raffreddare. Scolare ed eliminare i petali. In un frullatore amalgamare bene l'infuso, il virgin, il succo di limone, lo sciroppo di zucchero e il ghiaccio. Servire in bicchieri, aggiungendo alla bevanda dei petali di rosa cristallizzati.

Petali di rosa cristallizzati

- petali di rosa non trattati
- 1 albume
- zucchero

Separare i petali dal fiore e spennellarli leggermente su entrambi i lati con l'albume sbattuto. Passarli successivamente nello zucchero e adagiarli su una teglia per farli asciugare. Si possono utilizzare per condire creme, gelati, cocktail, decorazioni per torte, ecc.



Rose alla frutta per bambini

- 100 g di fragole
- 100 g di ciliegie
- 50 g di lamponi
- 2 cl di sciroppo di zucchero
- qualche goccia di acqua di rose
- ghiaccio

*Mescolare tutti gli ingredienti in un frullatore e servire in un bicchiere freddo.
Guarnire la bevanda con petali di rosa cristallizzati.*



Antipasti freddi

Crema di ortiche con olio aromatizzato alle rose, preparato di soia e nocciole

Olio aromatizzato alle rose

- 50 g di rose essiccate
- 50 g di petali di rosa freschi
- 200 g di olio di semi di girasole di qualità

Amalgamare tutti gli ingredienti e versare in un vasetto. Chiudere bene il vasetto e metterlo in una teglia profonda o in una pentola, ricoprendolo d'acqua fino a metà. Cuocere a bagnomaria a 70 °C per 6 ore.

Crema di ortiche

- 150 g di ortiche sbollentate
- 100 g di fiocchi d'avena cotti
- succo di mezzo lime
- 50 g di olio di semi di girasole aromatizzato alle rose
- 30 g di nocciole
- 1 cucchiaino di dessert di soia (prodotto vegano)
- sale, pepe rosa



Scolare bene le ortiche sbollentate e unirle ai fiocchi d'avena cotti. Aggiungere il sale, un cucchiaino di succo di lime e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Sempre mescolando, aggiungere lentamente l'olio aromatizzato alle rose.

Versare la crema ottenuta in un cesto di pasta, aggiungere il dessert di soia, le nocciole tostate e cospargere di bucce di pepe rosa.

Gelatina di rose con anatra affumicata

Gelatina di rose

- 200 g di mele
- 60 g di petali di rosa
- succo di 1 limone
- 250 g di zucchero
- 40 g di acqua
- qualche goccia di acqua di rose
- 1 g di peperoncino piccante

Sbucciare le mele, tagliarle a piccoli cubetti, aggiungere il succo di limone e acqua. Portare il tutto a bollire e aggiungere lo zucchero. Frullando, aggiungere qualche goccia di acqua di rose e il peperoncino. Versare in un vasetto e incorporare i petali di rosa.

Tagliare l'anatra affumicata a fettine sottili, adagiarle su una fetta di pane abbrustolito e aggiungervi sopra un cucchiaino di gelatina di rose.



Confettura di ciliegie con rose e crema di formaggio su chips di polenta

Confettura di ciliegie con rose e mandorle

- 500 g di ciliegie denocciolate
- 250 g di zucchero
- 50 g di mandorle tritate non sbucciate
- succo di 1 limone
- gelificante per confetture
- petali di rosa essiccati

Unire alle ciliegie 125 g di zucchero e il succo di limone. Lasciar marinare per 6 ore in frigo per far uscire l'acqua. Quindi scolarle, conservare le ciliegie da parte e aggiungere all'acqua i petali di rosa essiccati e macinati. Portare a bollore e ridurre il composto a metà. Aggiungere altri 125 g di zucchero a cui abbiamo aggiunto il gelificante. Cuocere per altri 5 minuti e infine aggiungere le ciliegie. Riempire il vaso aggiungendo le mandorle tritate. Chiudere il vaso e far raffreddare.

Crema di formaggio

- 80 g di formaggio spalmabile
- 80 g di ricotta
- 50 g di yogurt
- 20 g di olio d'oliva
- sale e pepe rosa

Lavorare la ricotta e impastare a mano tutti gli ingredienti.



Chips di polenta

- 100 g di farina di mais
- 400 g di acqua
- sale
- olio per friggere

Cuocere la farina di mais in acqua bollente salata. Lasciar andare per circa 45 minuti a fuoco basso e mescolare più volte. Una volta cotta la polenta, stenderla sottilmente (da 2 a 3 mm) su carta da forno e metterla su una teglia ad asciugare in forno a 60 °C per circa 12-14 ore. Rompere a pezzetti la polenta cotta e immergere ogni pezzo in olio bollente (190 °C) per qualche secondo. Scolare le chips di polenta su carta da forno.

Servire la crema di formaggio sul croccantino di polenta e aggiungere un cucchiaino di confettura di ciliegie con le rose.



Tartare di scampi marinati al lime e pepe rosa, maionese all'acqua di rose e spuma di fragole

Tartare di scampi

- 1 kg di scampi
- succo di 1 lime
- 10 g di aceto di riso
- pepe rosa, sale, olio d'oliva

Congelare gli scampi freschi a -20 °C per 24 ore e di seguito togliere le codine. Aggiungere il succo di lime, l'aceto di riso, il sale, un paio di bacche macinate di pepe rosa, l'olio, mescolare bene e lasciar riposare per 4 ore. Tagliare gli scampi a pezzettini.

Maionese all'acqua di rose

- 220 g di olio di girasole
- 2 tuorli
- 10 g di acqua di rose
- 10 g di succo di lime
- petali di rosa essiccati e macinati
- sale, pepe rosa



Aggiungere qualche goccia di succo di lime ai tuorli e mescolando aggiungere gradualmente l'olio. Prima di versare tutto l'olio, aggiungere un altro po' di succo di lime, i petali di rosa macinati, sale e pepe e mescolando ancora per qualche minuto concludere con la preparazione della maionese.

Spuma di fragole

- 500 g di fragole
- 1 g di lecitina di soia

Frullare bene le fragole e setacciare il frullato ottenuto. Mescolare la lecitina di soia nell'acqua di fragole. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione e tenendolo inclinato con l'angolo adatto, frullare bene fino ad ottenere una schiuma. Raccogliere la schiuma con un cucchiaino e unirla agli scampi insieme alla maionese.

Condire gli scampi con sale, pepe e olio, aggiungere un cucchiaino di maionese alle rose e infine un cucchiaino di spuma di fragole.



Primo

Orzo alle rose con fiori di aglio orsino

Burro acido aromatizzato alle rose

- 200 g di burro
- 180 g di aceto di riso
- 50 g di petali di rosa non trattati
- 70 g di scalogno
- acqua di rose

Tagliare lo scalogno a fettine sottili e rosolarlo con 30 g di burro. Aggiungere l'aceto in cui per 2 ore abbiamo lasciato macerare i petali di rosa. Ridurre la salsa, setacciarla e aggiungervi l'acqua di rose. Lasciar raffreddare.

Sbattere il burro portato a temperatura ambiente, aggiungendovi la salsa gradualmente. Conservare il burro aromatizzato alle rose in frigo.

Vino macerato alle rose

- 200 g di vino rosato secco
- 50 g di petali di rosa tritati

Macerare i petali di rosa per 24 ore nel vino, dopodiché scolare.

Fondo di pollo

- 200 g di alette di pollo
- 200 g di ossa di pollo
- 150 g di cipollotti (solo la parte verde tagliata a fettine sottili)
- 50 g di carote tagliate a cubetti
- 50 g di prezzemolo (solo i fusti)
- 1 foglia di alloro
- sale, pepe, olio q.b.
- 2 g di petali di rosa essiccati

Scottare le alette e le ossa di pollo in acqua bollita salata per qualche minuto. Adagiarle in una teglia, condirle con olio e cuocere in forno a 190 °C per 20 minuti. Rosolare le verdure con l'olio, aggiungere le alette e le ossa cotte, mescolare, aggiungere del ghiaccio, acqua fredda, sale, pepe e la foglia di

alloro. Portare a bollore, dopodiché cuocere per altra mezz'ora. Per tutto il tempo di cottura provvedere a togliere la schiuma, infine setacciare e togliere il grasso con un mestolo. Aggiungere i petali di rosa e lasciar riposare.

Per la preparazione dell'orzo

- 360 g di orzo (mini orzo)
- 20 g di cipollotti tagliati a cubetti
- 40 g di vino macerato alle rose
- 1,2 l di fondo di pollo
- 80 g di burro alle rose
- 50 g di parmigiano
- 20 g di vino macerato alle rose
- fiori e boccioli di aglio orsino e rose

Mettere in una casseruola il burro e i cubetti di cipollotti e far rosolare. Quando la cipolla si scioglie, aggiungere il vino. In una casseruola a parte rosolare l'orzo. Quando rosolato al punto giusto, aggiungere il fondo di pollo e il soffritto di cipolla. Quando l'orzo è cotto al dente, spegnere la fiamma e aggiungere il vino, il burro, il parmigiano e alcuni fiori e boccioli di aglio orsino e rose. Mescolare con energia per aggiungervi più aria possibile e rendere l'orzo ancora più tenero.

Adagiare l'orzo nel piatto, aggiungere i fiori e i boccioli di aglio orsino e rose avanzati. Aggiungere qualche goccia di olio e guarnire con lamelle di mandorle tostate.



Secondo

Filetto di trota cotto a bassa temperatura, latticello all'olio aromatico e asparagi

Filetto di trota

- 480 g di filetto di trota
- 40 g di burro
- 30 g di olio d'oliva
- 1 g di petali di rosa essiccati e macinati
- scorza di limone biologico
- sale, pepe

Pulire e sfilettare le trote: togliere le lische, la pelle e tagliare a porzioni. Salare, pepare, cospargere con la scorza di limone grattugiata e i petali di rosa macinati. Mettere l'insieme in un sacchetto per la cottura sottovuoto, aggiungere il burro e l'olio d'oliva. Estrarre l'aria dal sacchetto e cuocere in acqua a 63 °C per circa 20 minuti. Aprire il sacchetto, scolare i filetti. Conservare l'acqua e l'olio avanzati per la preparazione della salsa di latticello.

Salsa di latticello

- 80 g di latticello
- 65 g di yogurt compatto
- 60 g di latte
- 1 cucchiaino succo di limone



- 20 g di acqua di cottura della trota
- purè di mezza patata piccola lessa
- olio d'oliva

Aggiungere il latte allo yogurt e mescolare. Aggiungere il succo di limone, lasciar riposare per 10 minuti e setacciare. Sbattere il latticello con il purè di patate e aggiungere gradualmente l'acqua rimasta dalla cottura della trota. Infine aggiungere qualche goccia di olio e salare a piacere.

Foglietto croccante

- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 50 g di farina
- 50 g di albumi
- 5 g di nero di seppia
- sale

Sciogliere il burro a metà, aggiungervi tutti gli ingredienti e mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciar raffreddare il composto, spalmarlo negli stampini e cuocere in forno a 160 °C per 6-7 minuti.

Asparagi

- 400 g di asparagi verdi
- 80 g di burro
- 20 g di noci
- 15 g di capperi sotto sale
- olio d'oliva
- sale, zucchero, pepe rosa

Pulire gli asparagi e rimuovere la parte più fibrosa e dura del gambo. Con un pelapatate cimare la parte inferiore degli asparagi. Scottarli in acqua bollente salata a cui abbiamo aggiunto un po' di zucchero. Subito dopo raffreddarli in acqua fredda e ghiaccio. Prima di servire gli asparagi, tagliarli per la lunghezza in due parti e saltarli in padella con burro, sale e pepe. Infine cospargerli con il trito di noci tostate e capperi schiacciati e dissalati.

Adagiare il filetto di trota nel piatto, aggiungere la salsa di latticello, gli asparagi con noci e capperi, i germogli di ibisco e l'olio aromatizzato alle rose.

Dessert

Giardino delle rose

Mousse al cioccolato bianco alla vaniglia Bourbon, inserto di fragole e rose con rosa, Biscuit Joconde, glassa al cacao con cioccolato ruby, rose essiccate e gelée di fragole

Inserto di fragole e rose

- 300 g di purè di fragole
- 50 g di zucchero
- 10 g di pasta di rose
- 2 fogli di gelatina

Far scaldare il purè di fragole e sciogliervi la gelatina ammorbidita e strizzata. Aggiungere lo zucchero e la pasta di rose.

Gelée di fragole

- 250 g di purè di fragole
- 3 g di agar agar

Portare a bollire il purè di fragole e l'agar agar, lasciar raffreddare e frullare con un frullatore ad immersione per ottenere un gelée omogeneo e brillante.

Biscuit Joconde alle mandorle

- 8 uova
- 300 g di mandorle
- bacca di vaniglia
- 450 g di zucchero
- 80 g di farina
- 300 g di albumi
- 80 g di burro

Montare a neve gli albumi e lo zucchero. Unire la farina, le mandorle, la vaniglia e le uova in un composto omogeneo. Aggiungere il burro fuso e gli albumi montati a neve. Infornare per 8 minuti a 180 °C.

Meringa con polvere di petali di rosa e fragole disidratate

- 8 albumi
- 500 g di zucchero semolato
- petali di rosa essiccati
- fragole disidratate

Montare a neve ferma gli albumi e lo zucchero. Inserire il composto in una sac à poche e formare le meringhe su un tappetino da forno in silicone antiaderente. Cospargere con la polvere di petali di rosa e le fragole disidratate. Infornare e lasciar asciugare a 90 °C per 1 ora.

Mousse al cioccolato bianco alla vaniglia

- 500 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 500 g di panna montata
- 4 tuorli
- 4 fogli di gelatina
- 250 g di cioccolato bianco
- bacca di vaniglia Bourbon
- 10 g di glucosio

Portare a bollore il latte con lo zucchero, la vaniglia e il glucosio. Aggiungere lo zucchero e mescolare per farlo sciogliere. Aggiungere i tuorli e il cioccolato al composto. Aggiungere la gelatina (ammorbidita e strizzata) e aspettare che il composto si raffreddi. Infine aggiungere la panna montata, versare negli stampini e far congelare.



Glassa al cacao

- 200 g di cioccolato ruby
- 200 g di burro di cacao

Sciogliere il cioccolato e il burro, far attenzione che la temperatura del composto non superi i 40 °C. Far raffreddare a 33 °C, versare nella pistola spruzza cioccolato e spruzzare la glassa per la mousse gelata.

*Autore della ricetta: **Erik Črnigoj**, capo pasticcere dell'hotel Perla*

*Autore della fotografia: **Mateja Delakorda***







Perla, Resort & Entertainment
Kidričeva 7, 5000 Nova Gorica

www.perla-novagorica.com | www.hit.si