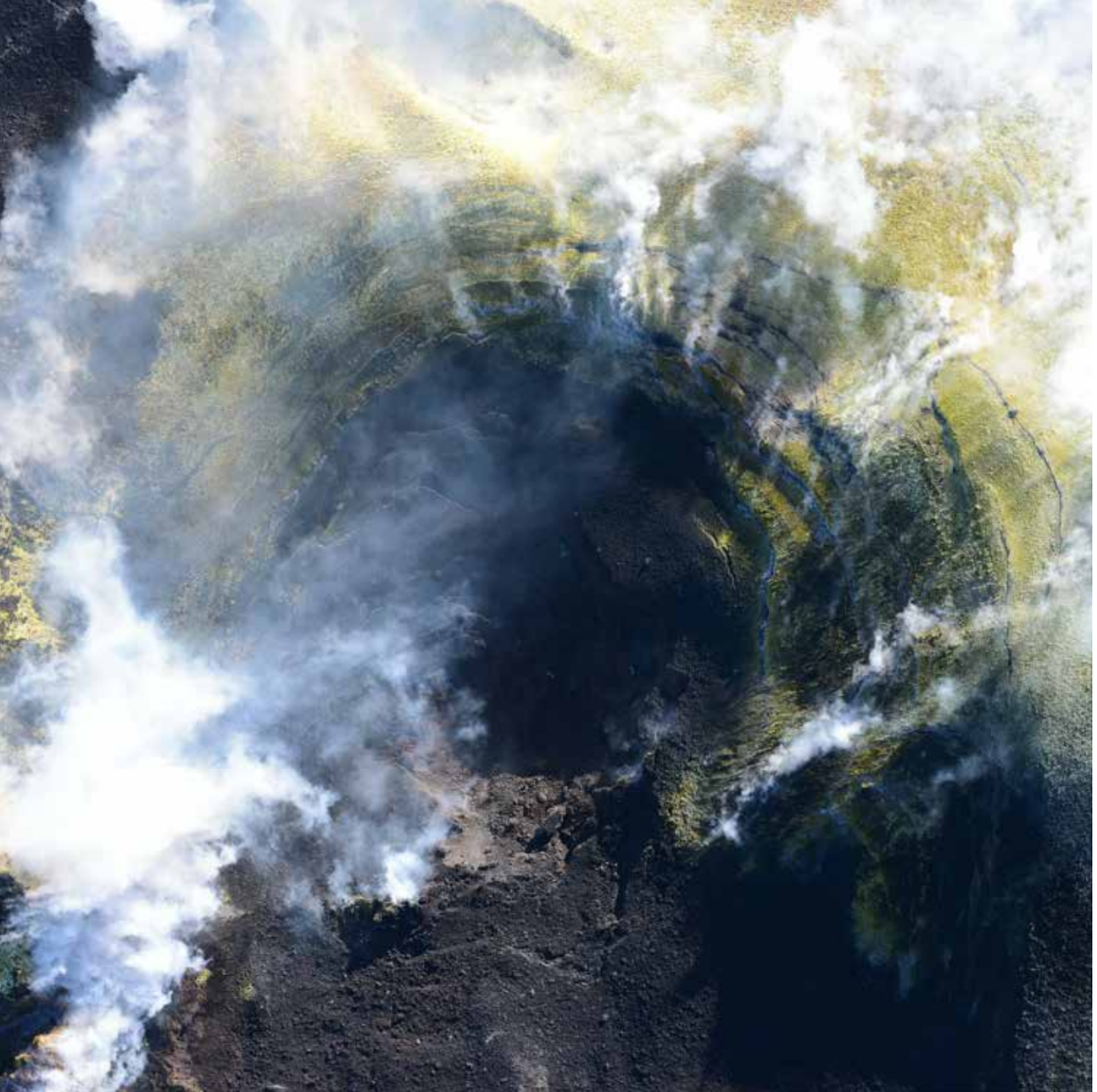
Il Ricettario

per 3830

SWEET TASTE OF SICILY

3830

SWEET TASTE OF SICILY



3E30

SWEET TASTE OF SICILY

3330 METRI

La vetta della nostra maestosa Etna.

E' la vetta della nostra maestosa Etna, il vulcano sotto il quale siamo nati e cresciuti, che con la sua attività eruttiva plasma e rende fertile la nostra terra. Una cifra immutabile che indica qualcosa di perennemente mutevole. Così come i nostri prodotti, che restano rigidamente ancorati ad una filosofia di assoluta qualità e rispetto degli ingredienti, ma che per raggiungere questo traguardo immutabile cambiano e si evolvono, in modo da adeguarsi alla variabilità delle annate.

Alle pendici meridionali di questo imponente e generoso cono di lava - a 333 metri sul livello del mare e al cospetto del cangiante spettacolo della sua magnificenza - abbiamo creato la nostra azienda, che da oltre dieci anni ha fatto propria la missione di ambasciatrice dei sapori etnei. Sapori e colori che preserviamo nelle forme più diverse: marmellate, confetture, gelatine, mostarde, agrodolci, chutney, mieli e creme. Ad ogni specialità applichiamo il nostro credo: passione, rispetto ed amore per il territorio e per i metodi artigianali. Partiamo dalla scelta delle varietà più vocate, selezionando la migliore materia prima ed il momento migliore per la sua raccolta.

3&30

SWEET TASTE OF SICILY

L'ETNA CI DONA I SUOI FRUTTI MIGLIORI

Noi li cogliamo, in accordo con le stagioni, li lavoriamo con cura e passione e li conserviamo sotto vetro, per custodirne il sapore unico e genuino. Perché possano emozionare tutto l'anno, chi li consuma ovunque, proprio come se fosse sul vulcano.

Ogni fase della lavorazione viene accuratamente seguita, a partire dalla cernita e la mondatura rigorosamente manuali, prezioso valore aggiunto che solo l'abilità delle mani dei nostri artigiani può garantire. Su questa base modelliamo la nostra produzione, eseguita manualmente e cesellata, lotto per lotto, in modo da conservare nei nostri vasetti i profumi ed i sapori originali di ciò che la terra ha prodotto.

Giuseppe Raciti
Chef - Stella Michelin 2019/2020/2021
Zash - Country Boutique Hotel

"Amo stare con la gente ed ascoltare: chiunque ha qualcosa da trasferire. Mi piace apprendere e confrontarmi con culture diverse dalla mia."

Il mio primo ricordo risale all'età di nove anni: all'epoca ripetevo insistentemente a mia mamma che da grande sarei stato uno chef.
Quello volevo e quello avrei fatto.

Ho iniziato a lavorare in cucina a tredici anni, lo facevo dalla mattina alla sera nei mesi estivi e durante l'anno scolastico aspettavo i fine settimana per tornare a tuffarmi tra i fornelli. A sedici anni sono partito per la Svizzera. Sentivo il bisogno formarmi professionalmente, vivere e conoscere il mondo, un mondo diverso dal mio: persone, posti, sapori, paesaggi.

Ho imparato passando da un cantone all'altro; dal *Palace Hotel di Gstaad* al *Kulm Hotel di St. Moritz*, da *Villa Principe Leopoldo* a Lugano a *Le Chalet D'Adrien di Verbier*. E poi la bellissima esperienza con il Maestro Ezio Santin all'*Antica Osteria del Ponte*.

La voglia di rientrare in Sicilia però era sempre forte. L'idea di poter portare alla mia terra tutto ciò che avevo "rubato" nel mio peregrinare, mi fa decidere di tornare. Ed è allora che avviene l'incontro con Zash.

Un Country Boutique Hotel di charme che nasce dalla ristrutturazione di un antico palmento: tredici ettari di agrumeto tra l'Etna e il mare, 17 camere di design, una SPA e un ristorante che aspettava... me.

La mia prima esperienza da titolare. Posso giocare di nuovo con le padelle, come facevo da bambino. Sentirne il rumore, il crepitìo della frittura, i profumi, i colori. Anche quelli delle mie emozioni.

A novembre del 2019 il mio sogno si avvera: arriva la tanto ambita stella Michelin.

DICONO DI ME

"Esplosione ed implosione."
"Mite, apparentemente silenzioso… è in realtà divertentissimo ed estroso."
"I suoi piatti lo raccontano, stimolando tutti i sensi"
"Riservato ma spiritoso."
"Timido ma vivace."
"Visionario e tradizionale."
"Serio e allegro."
"Fantasioso e tecnicamente preparato."
"Silenzioso ma… la parola giusta al momento giusto"

13 Crudo di gambero rosso, marmellata di mandarini e zafferano, yogurt e caviale

17 Zuppetta di pomodoro, confettura extra di fragole e bacche di vaniglia, scampi, robiola di capra e basilico

21 Uovo poché croccante, confettura extra di gelsi neri e bacche di mirto e spuma di provola

25 Tortello di pasta all'uovo con caciocavallo liquido, confettura extra di ciliegie e anice stellato e tartufo

29 Risotto carnaroli mantecato con robiola di capra girgentana e confettura extra di pere al gin

33 Carpaccio di tonno rosso, marmellata di bergamotti e lavanda, mandorle e ricci di mare

37 Tartare di Manzo, gelo di limoni e caviale

41 Astice, curry, anacardi, agrodolce di peperoni

45 Tonno in carrozza, cipolla rossa in agrodolce e chutney di arance e finocchi

49 Filetto di vitello, salsa bernese al pepe verde e confettura extra di more selvatiche e liquirizia

53 Mousse alla mandorla, mostarda di fichidindia, limone e basilico

57 Mousse alla Vaniglia, cremoso al cioccolato e confettura extra di fichi al Marsala D.O.C.

Crudo di gambero rosso, marmellata di mandarini e zafferano, yogurt e caviale

20 gamberi rossi di Mazara del Vallo
Olio EVO
Sale
Pepe
100 g di yogurt intero
40 g di caviale
40 g marmellata di mandarini e zafferano **3830**

Condire i gamberi già precedentemente puliti con olio EVO, sale e pepe. Adagiare i gamberi su un piatto, completare il piatto con lo yogurt, il caviale e un cucchiaino di marmellata di mandarini per ogni gambero.

Giuseppe Daciti
3830
MANDARINI
E ZAFFERANO

Zuppetta di pomodoro, confettura extra di fragole e bacche di vaniglia, scampi, robiola di capra e basilico

1 kg di pomodorino datterino
200 g di confettura di fragole e bacche di vaniglia **3830**
100 g di robiola di capra
Olio EVO
Sale e pepe
Basilico
1 limone

Condire gli scampi precedentemente puliti con olio, sale, pepe e la buccia di un limone. Frullare i pomodorini con la confettura di fragole e bacche di vaniglia e olio, aggiustare di sale, filtrare e conservare in frigo.

Adagiare al centro del piatto gli scampi aiutandosi con un coppa pasta, completare con la robiola di capra, foglioline di basilico e la zuppetta di pomodoro con confettura extra di fragole e bacche di vaniglia.

Uovo poché croccante, confettura extra di gelsi neri e bacche di mirto e spuma di provola

4 uova
1 l di acqua
100 g di aceto
500 g di pancarrè
400 g di acqua
200 g di farina 00
80 g di confettura extra di gelsi neri e bacche di mirto 3830
Olio di semi di arachidi (per frittura)
Sale Maldon
500 g di panna
150 g di provola

Preparare le uova poché in acqua acidulata e far raffreddare. Tagliare il pancarré a dadini con l'aiuto di un coltello. Fare una pastella utilizzando l'acqua e la farina. Passare le uova poché prima nella pastella e poi nel pancarré a dadini. Far bollire la panna, aggiungere la provola fuori dal fuoco, frullare il tutto, filtrare e mettere nel sifone. Adagiare la confettura extra di gelsi neri e bacche di mirto al centro del piatto, aggiungere la spuma di provola e infine l'uovo poché fritto in olio a 180 gradi. Completare con dei fiocchi di sale Maldon.

3E30

Tortello di pasta all'uovo con caciocavallo liquido, confettura extra di ciliegie e anice stellato e tartufo

250 g di farina 00
150 g di farina di semola
5 tuorli

500 g di panna fresca
150 g di caciocavallo semi stagionato
100 g di parmigiano
100 g di confettura extra di ciliegie e anice stellato 3830
250 g di fondo ristretto di vitello
scaglie di tartufo

Unire le farine insieme ai tuorli, impastare per bene e se è necessario aggiungere un po' d'acqua. Portare a bollore la panna, frullare fuori dal fuoco con il caciocavallo e il parmigiano. Far raffreddare e mettere dentro una sac à poche. Stirare la pasta, coppare e mettere all'interno il cremoso di caciocavallo e un cucchiaino di confettura extra di ciliegie, spennellare con acqua i bordi del tortello e chiuderli. Cuocere per 3 minuti in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con una noce di burro.

Mettere i tortelli alla base del piatto, completare con il tartufo e il fondo ristretto di vitello.

3830
CILIEGIE
E ANICE STELLATO

Il Ricettario
per 3830 SWEET TASTE OF SICILY

Risotto carnaroli mantecato con la robiola di capra girgentana e confettura extra di pere al gin

280 g di riso Carnaroli
Olio EVO
Sale
Pepe
1 cipollotto fresco
50 g di burro
150 g di robiola di capra
4 carote
4 coste di sedano
2 cipolle bionde
4 pomodori grandi
Fiori eduli
100 g di confettura extra di pere al gin **3830**

Preparare il brodo vegetale utilizzando sedano, carota, cipolla e pomodoro; partendo dall'acqua fredda, portare a bollore e cuocere per **30** minuti.
In un tegame di rame far rosolare un cipollotto con un filo d'olio, aggiungere il riso e tostare. Cuocere per 12 minuti, bagnando con il brodo caldo. A fine cottura mantecare fuori dal fuoco con il burro freddo e la robiola, aggiustare di sale e pepe. Far riposare 1 minuto con il coperchio. Appena pronto adagiare su un piatto piano e guarnire con la confettura extra di pere al gin e fiori eduli.

3830
PERE
AL GIN

Carpaccio di tonno rosso, marmellata di bergamotti e lavanda, mandorle e ricci di mare;

500 g di tonno rosso fresco
80 g di marmellata di bergamotti e lavanda **3830**
300 g di mandorle
100 g di polpa di ricci di mare
Sale
Fiori eduli
Olio EVO

Tagliarle il tonno a fette, inserirlo nei sacchetti sottovuoto e formare un carpaccio con l'aiuto di un batticarne.
Dare una forma regolare, possibilmente quadrata e passare in abbattitore. Far cuocere le mandorle in abbondante acqua per circa 45 minuti, appena pronte, frullare, filtrare e condire con olio EVO, sale, e pepe. Adagiare il carpaccio su un piatto, condire con olio EVO e sale, completare con la polpa di ricci di mare, l'emulsione alle mandorle, la marmellata di bergamotti e lavanda e i fiori eduli.

3830
BERGAMOTTI
E LAVANDA

Giuseppe Raciti

Tartare di Manzo, gelo di limoni e caviale

360 g di filetto di manzo
20 g di caviale
Olio EVO
Sale
Foglia di limone per decorare
30 g di gelo di limoni **3830**

Battere il filetto di manzo al coltello e condire con olio EVO e sale.
Adagiare la tartare di manzo sulla foglia di limone, completare con il caviale e il gelo di limoni.

3830
GELO DI
LIMONI

Astice, curry, anacardi, agrodolce di peperoni

4 astici
100 g di anacardi tostati
Foglioline di misticanza
100 g di agrodolce di peperoni 3830

Per la salsa al curry
1 cipollotto
100 g di mela verde
100 g di ananas
70 g di banana
10 g zenzero
20 g lemon grass
10 g di pasta di curry verde
20 g di pasta di curry giallo
750 g latte di cocco
10 g di polvere di curry giallo

Far rosolare il cipollotto tagliato finemente, aggiungere tutta la frutta, il lemon grass e tostare. Continuare aggiungendo le paste di curry giallo e verde, la polvere di curry giallo e lo zenzero. Aggiungere il latte di cocco e far cuocere per 40 minuti. Frullare e filtrare.
Aggiustare di sale e pepe.

Scottare gli astici in padella, tagliarli a rondelle e salare.

Mettere alla base del piatto la salsa al curry, successivamente l'astice tagliato a rondelle e gli anacardi. Su ogni rondella di astice adagiare un cucchiaino di agrodolce di peperoni e guarnire con le foglioline di misticanza.

3E30
AGRODOLCE DI
PEPERONI

Tonno in carrozza, cipolla rossa in agrodolce e chutney di arance e finocchi

450 g di tonno fresco
800 g di cipolla rossa
Olio EVO
Sale
Pepe
100 g di zucchero
150 g di aceto
Pane panko
200 g di acqua
150 g di farina
80 g di chutney di arance e finocchi **3830**

Porzionare il tonno a rettangoli. Preparare una pastella con acqua e farina, passare il tonno nella pastella e nel pane panko.

Rosolare la cipolla tagliata precedentemente a julienne con un filo d'olio EVO. Aggiungere un po' di acqua se necessario. A fine cottura aggiungere lo zucchero, poi l'aceto e cuocere sin quando sarà caramellata.

Friggere il tonno in olio a 180 gradi. Tagliare due fette per porzione, adagiarle su un piatto insieme alla cipolla in agrodolce tiepida e al chutney di arance e finocchi.

Filetto di vitello, salsa bernese al pepe verde e confettura extra di more selvatiche e liquirizia

600 g di filetto di vitello
Olio EVO
Sale
Pepe
2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
150 g di fondo di vitello ristretto
60 g di confettura extra
di more selvatiche e liquirizia **3830**

Per salsa bernese
100 g di aceto
100 g di vino bianco
100 g di dragoncello
4 tuorli
250 g di burro chiarificato
20 g di pepe verde
1 mazzo di bietole selvatiche

Rosolare il filetto in olio caldo, infornare a 180 gradi per 6 minuti e a fine cottura far riposare per 15 minuti avvolto nella carta stagnola.
Ridurre ad 1/3 l'aceto, il vino ed il dragoncello. Montare i tuorli a bagnomaria insieme alla riduzione precedentemente ottenuta fino ad ottenere la consistenza di uno zabaione.
Appena pronto togliere dal bagnomaria, aggiungere a filo il burro chiarificato e montare come se fosse una maionese. Aggiungere sale e pepe verde. Cuocere le bietole in abbondante acqua salata.

Far rosolare il filetto in padella con olio EVO, aglio e rosmarino. Tagliarlo e posizionarlo nel piatto insieme alla salsa bernese e al fondo ristretto di vitello caldo. Completare con la confettura extra di more selvatiche e liquirizia sulla carne.

Mousse alla mandorla, mostarda di fichidindia, crema al limone e basilico

Per la mousse alla mandorla
150 g di panna liquida
13 g di colla di pesce
250 g di meringa italiana
500 g di panna semi montata
150 g di mandorla di Avola in pasta

Per la crema al limone
2 tuorli
2 cucchiai di fecola di patate
3 cucchiai di zucchero
200 g di latte
2 limoni
1 baccello di vaniglia

Per la guarnitura
100 g di mostarda di fichidindia 3830
12 meringhe
foglioline di basilico

Riscaldare la panna, aggiungere la mandorla di Avola in pasta, la colla di pesce ed emulsionare. Aggiungere il composto alla meringa mescolando dal basso verso l'alto. Unire il tutto alla panna semi montata; colare negli stampini e passare in abbattitore.

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la fecola di patate e il latte mescolando con una frusta. Trasferire il composto in un pentolino e cuocere la crema a fuoco lento, insieme alla scorza dei limoni e al baccello di vaniglia, mescolando di continuo per non creare grumi. Appena la crema inizia ad addensarsi, aggiungere il succo di limone.
Far raffreddare, frullare e passare.

Comporre il piatto mettendo alla base la mousse alle mandorle, quindi la mostarda di fichidindia e guarnire con le meringhe, la crema di limone e le foglioline di basilico.

3830
MOSTARDA DI
FICHIDINDIA

Mousse alla Vaniglia, cremoso al cioccolato e confettura extra di fichi al Marsala D.O.C.

Per la mousse alla vaniglia
250 g di latte
100 g di tuorli
150 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
12 g di gelatina in fogli
500 g di panna montata

Incidere il baccello di vaniglia e raschiare l'interno con un coltello, per ricavarne la polpa. Porre il latte in un pentolino, unire la polpa ed il baccello di vaniglia e portare a bollore. Montare i tuorli con lo zucchero per circa un minuto, togliere il baccello e versare a filo il latte continuando a mescolare con le fruste. Versare il tutto in un tegame; tenendo la fiamma bassa, continuare a mescolare con un cucchiaio di legno o con una spatola. Dopo che il composto si sarà addensato, trasferirlo in una terrina e lasciar raffreddare. Unire la panna montata, amalgamare con delicatezza, versare negli appositi stampi e passare in abbattitore.

Per il cremoso al cioccolato
300 g di panna
700 g di latte intero
200 g di zucchero
300 g di tuorli
80 g di amido di mais
200 g di cioccolato fondente
50 g di zucchero invertito

Mettere il latte e la panna in un tegame e portare quasi ad ebollizione a fuoco molto basso. Sbattere i tuorli con lo zucchero, l'amido e lo zucchero invertito ottenendo una crema. Unire la crema al composto (sempre mescolando) e cuocere fino a quando la crema non velerà il cucchiaio. Togliere la crema inglese dal fuoco e aggiungere il cioccolato a tocchetti mescolando energicamente con una frusta o un frullatore ad immersione per far incamerare più aria. Lasciate raffreddare coprendo con la pellicola e riporre in frigorifero fino al giorno seguente.

Per il crumble al cacao
100 g di burro
100 g di zucchero
100 g di farina **00**
50 g di farina di mandorle
150 g di cacao amaro in polvere

Inserire tutti gli ingredienti in una boule, quindi impastare sino a formare una palla, avvolgerla nella pellicola e conservare in frigo per almeno 1 ora. Con l'aiuto di una grattugia sminuzzare il crumble direttamente su una teglia ricoperta di carta forno. Infornare a 160 gradi per 10 minuti. Fare raffreddare e sbriciolare

Per la guarnitura
200 g di confettura extra di fichi al Marsala D.O.C. **3830**

Sformare le mousse alla vaniglia dagli stampi e adagiarle sui piatti. Guarnire con il cremoso al cioccolato fondente, la confettura extra di fichi al Marsala D.O.C a e il crumble al cacao.

3830
FICHI
AL "MARSALA D.O.C."

Uno speciale ringraziamento a

Carla Maugeri
Zash Country Boutique Hotel

Giuseppe Raciti
Chef - Zash Country Boutique Hotel

Credits

Alessandro Castagna
Fotografo

Mas Communication
Content Design

www.3330.it