

# De gustibus

Un dolce Premio Sirino in Transumanza: Delizie di pistacchio



I vincitori di Sirino in Transumanza con Rocco Pozzulo e chef Luigi Diotaiuti.

Data: Thu Jan 01 01:00:00 CET 1970

**“Delizie di pistacchio”**: il piatto più buono, ecosostenibile, ben presentato ed offerto con il miglior servizio. E' stato un "dolce" Premio Sirino in Transumanza, la prima edizione della sfida tra le cinque scuole alberghiere della Basilicata, ideata dallo chef Luigi Diotaiuti. A presentare il piatto vincitore, nel corso della cena di gala al Midi Hotel di Lagonegro, sono stati gli allievi dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Maratea.

Un dolce semplice solo in apparenza. Ben quattro le preparazioni che gli ambasciatori del gusto del futuro sono riusciti a trasformare in un'autentica sinfonia di sapori, in grado di esaltare due eccellenze gastronomiche lucane: il pistacchio di Stigliano e la ricotta di podolica.

Ecco la ricetta:

## **Pan di Spagna al sifone**

### *Ingredienti:*

- 250 albumi d'uovo
- 150 uova intere
- 60 pasta pistacchio di Stigliano
- 40 zucchero semolato
- 40 farina "00"

*Procedimento:* amalgamare tutti gli ingredienti, frullare, colare e inserire nel sifone, aggiungere una ricarica, agitare e sifonare in appositi stampi. Cuocere al microonde a 750w per c.a. 2,5 minuti.

## **Crema gianduia:**

### *Ingredienti:*

- 150 cioccolato fondente
- 125 panna
- 125 latte intero
- 40 tuorli d'uovo
- 30 zucchero semolato
- 20 pasta di nocciole

*Procedimento:* Unire il latte e la panna in una capiente casseruola e portare a bollore, a parte lavorare i tuorli e lo zucchero fino a renderli spumosi ed unire al composto precedente, versare il cioccolato sminuzzato e sciogliere, aggiungere anche la pasta di nocciole, frullare il tutto e lasciare raffreddare.

## **Spuma sifone**

### *Ingredienti:*

- 100 cioccolato bianco
- 85 panna
- 85 latte intero
- 30 tuorli d'uovo
- 30 zucchero semolato
- 40 pasta pistacchio di Stigliano
- 80 g di panna (per sifonare)

*Procedimento:* procedere come la crema gianduia, appena freddo il composto colare e inserire nel sifone con la restante panna, aggiungere una ricarica, agitare per sifonare

## **MOUSSE AL PISTACCHIO DI STIGLIANO E RICOTTA DI PODOLICA**

### *Ingredienti:*

- 100 di panna
- 100 ricotta di podolica
- 40 pasta pistacchio di Stigliano
- 35 cioccolato bianco
- 35 zucchero semolato
- 2,5 gelatina in fogli

*Procedimento:* riscaldare la panna fino a quasi il bollore, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e di conseguenza il cioccolato. Agitare bene fino al completo scioglimento del cioccolato, incorporare anche la pasta di pistacchio e lasciare raffreddare completamente. A parte frullare bene la ricotta con lo zucchero ed incorporare 2/3 al composto precedente. La restante ricotta servirà per completare il piatto.

Decorare a fantasia e le "Delizie di pistacchio" sono servite!

*Margherita Agata*



Delizie di pistacchio.



Gli chef del futuro dell'Alberghiero di Maratea premiati dal presidente dell'UCI Pozzulo.





I vincitori di Sirino in Transumanza con Rocco Pozzulo e chef Luigi Diotaiuti.

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)