

Sostenibilità e Green Jobs

“Salento 100%”

Natura & Arte in Pasticceria

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

In coerenza con gli obiettivi del concorso, in particolare con i seguenti:

valorizzare modelli di consumo più sostenibili

valorizzare le professioni tradizionali e non che intervengono sulla filiera di produzione e consumo dei nostri beni rendendoli più sostenibili

conoscere le opportunità offerte dai “green jobs”

avere uno stimolo per intraprendere nuovi profili professionali costituiti dai “lavori verdi”

*il progetto si propone di ideare un'attività di
“lavoro verde”*

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

L'IDEA IMPRENDITORIALE

In particolare il progetto riguarda la creazione di un'attività imprenditoriale di Pasticceria, dove tutto, dagli arredi alle materie prime alimentari, sia prodotto in loco (Salento), in modo che la Pasticceria sia l'anello terminale di una filiera produttiva.

Una pasticceria che coniuga due filosofie di vita: la prima legata al gusto, ai prodotti a Km zero, alla riscoperta dei prodotti locali e alla voglia di ritrovare i sapori perduti con il consumo veloce; la seconda legata al piacere visivo, dell'arte esposta in pasticceria.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

LE MATERIE PRIME

Il Salento è fonte di tantissime materie prime utili per l'attività in questione, quella filiera di cui si diceva poco fa. Si pensi alla famosa pietra leccese, utilizzata nella costruzione e nella ristrutturazione di dimore storiche; oppure alla pietra di Soleto, utilizzata nei basolati delle piazze e nella pavimentazione delle abitazioni di pregio. Non mancano materiali utili per gli elementi di arredo come legno di ulivo e di quercia (Leccio) e per il tovagliame o gli asciugamani come ricami, merletti e pizzi. E ancora le maioliche e le terrecotte di Cutrofiano per vasi, contenitori, piatti, caraffe, bicchieri. O le canne e i giunchi per cesti e panieri.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

Le materie prime e gli arredi



Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

NATURA E ARTE

Il binomio natura e arte non va inteso solo come il saper coniugare l'utilizzo dei prodotti tipici con le tecniche artigianali di produzione.

Il valore aggiunto dell'attività che si propone è la capacità di accostare al consumo (degustazione nell'ottica del “cibo lento”) dei prodotti di pasticceria l'organizzazione di eventi culturali e artistici.

In particolare mostre di pittura o scultura, con opere di artisti locali, rappresentano, oltre che un'attrazione, elementi di arredo, che mutano di frequente, ma sono comunque legati al territorio circostante.

Per questi motivi l'attività imprenditoriale, per la quale si può realizzare uno studio completo di fattibilità, è replicabile e vendibile anche in forma di franchising soprattutto sul territorio salentino, ma non solo.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

UN SINTETICO “BUSINESS PLAN” (1)

Il prodotto

___ *Essenzialmente torte e dolci al cucchiaio. Succhi. Liquori.*

Il target

___ *Clientela locale e turistica sensibile alla tipicità e genuinità dei prodotti.*

La localizzazione

Centri storici dei Comuni più popolosi dell'entroterra salentino, incluso il capoluogo provinciale (Lecce); comuni rivieraschi con flussi turistici importanti (Otranto, Gallipoli). Tipologia della struttura: fabbricati storici da ristrutturare con utilizzo di materiali locali, con disponibilità di spazi idonei per il laboratorio di pasticceria, il banco di somministrazione, per esposizione, la sala di degustazione-eventi, i servizi igienici.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

UN SINTETICO “BUSINESS PLAN” (2)

L'investimento

E' richiesto un investimento medio. Forma giuridica consigliata Soc. Cooperativa o S.r.l.____

La promozione

Creazione sito web, iscrizione a portali di settore e turistici, uso intensivo dei social network e adeguato posizionamento nei motori di ricerca, programmazione di eventi in collaborazione con Slow Food, Associazioni Culturali, Amministrazioni locali, Istituti Alberghieri.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

IL CUORE DELL'ATTIVITA':

l'utilizzo dei frutti minori in pasticceria

Il Salento è un vivaio naturale per molte varietà di frutti che crescono in maniera spontanea e non necessitano di particolari cure. Questi frutti rappresentano la materia prima essenziale per l'attività di pasticceria artigianale tipica.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

BIODIVERSITA' e SLOW FOOD

la filosofia del cibo lento e la promozione del territorio tramite i prodotti tipici

“In 10.000 anni di storia dell'agricoltura il sapere dei contadini ha dato vita a migliaia di varietà e di razze che esprimono nella forma, nei colori, nel profumo e nel sapore, l'anima e la storia dei territori in cui vivono. Ma la meccanizzazione è nemica della diversità. Così a partire dagli anni '50 la produzione agricola si è progressivamente orientata su un numero sempre più ristretto di specie e varietà create per rispondere alle esigenze del mercato globale, indifferente al legame con i territori, ma capace di produrre in molti luoghi diversi e di resistere a lunghi viaggi e con un gusto standard. “ *

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

la filosofia del cibo lento e la promozione del territorio tramite i prodotti tipici

Noi non vogliamo che si perda la ricca biodiversità del Salento e in particolare delle piante da frutto. E non vogliamo che si perda ciò che in questa diversità, trasferita poi nei cibi, rappresenta la nostra cultura e le nostre tradizioni. Anche perchè rappresenta fonte di reddito e di benessere diretto e indiretto. Basti pensare all'attrazione che esercita il turismo enogastronomico, ma anche alla sola enogastronomia come pezzo di un mosaico fatto di cibo, di cultura, di arte, di paesaggi naturali, insomma di luoghi e di esperienze uniche e irripetibili.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

VARIETÀ FRUTTICOLE TRADIZIONALI DEL SALENTO

“Per alcune piante come Carrubo, Melograno, Fico, Nespolo europeo, Giuggiolo, Gelso si è assistito al progressivo abbandono della coltura e di tutte le varietà un tempo diffuse. Per altre, invece, (Agrumi, Pero, Mandorlo, Vite, Olivo) è avvenuta una rapida sostituzione delle vecchie cultivar con ibridi artificiali o cultivar, ritenute più produttive, provenienti da altre zone.” *

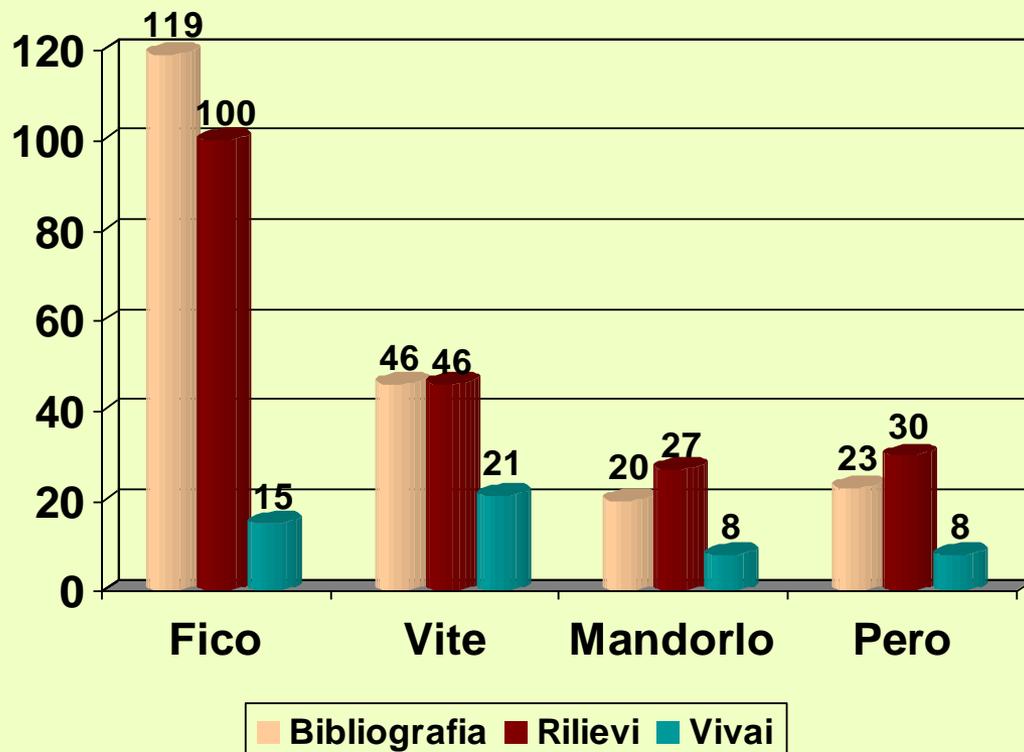
Anche se ciò non è avvenuto per una questione di “gusto”, la sopravvivenza di queste piante, in molti casi, è legata alla passione dei cosiddetti “coltivatori custodi”. Molte piante sono invece sopravvissute perchè cresciute in giardini che potremmo considerare “storici”, magari pertinenze di dimore di pregio e ville, oppure in orti situati sulla costa.

* Da: **VARIETÀ FRUTTICOLE TRADIZIONALI DEL SALENTO**
Biodiversità, conservazione, valorizzazione.
Di Francesco Minonne, Orto Botanico – Università del Salento

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

VARIETÀ FRUTTICOLE TRADIZIONALI DEL SALENTO



* Da: VARIETÀ FRUTTICOLE TRADIZIONALI DEL SALENTO
Biodiversità, conservazione, valorizzazione.
Di Francesco Minonne, Orto Botanico – Università del Salento

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

VARIETÀ FRUTTICOLE TRADIZIONALI DEL SALENTO

Il grafico precedente mette in evidenza la differenza numerica tra specie censite nel Salento e le specie coltivate nei vivai.
“Il numero estremamente basso per quasi tutte le specie rappresenta una reale tendenza verso l’impoverimento della diversità nelle specie agrarie.”*

* Da: VARIETÀ FRUTTICOLE TRADIZIONALI DEL SALENTO
Biodiversità, conservazione, valorizzazione.
Di Francesco Minonne, Orto Botanico – Università del Salento

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

FRUTTI MINORI UTILIZZABILI IN PASTICCERIA

Il Gelso	La Mora	La Giuggiola
Il Corbezzolo	Il Sorbo	Il Carrubo
L'Azzeruolo	Il Prunus	La Pera
L' Amarena	La Nespola Europea	Il fico (vari tipi)
La Melagrana	La Mela Cotogna	La Mela
	Il Fico d'India	

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

LE RICETTE

a cura della classe IV P.D. e con la supervisione del Prof. Antonio RIZZO

Seguono alcune ricette basate sull'impiego dei
frutti minori salentini

IL GELSO

LA MORA

LE GIUGGIOLE

LA NESPOLA EUROPEA

IL CORBEZZOLO

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

BAVARESE DI GELSO BIANCO CON COULIS DI MORE 1

INGREDIENTI PER LA BAVARESE

Latte intero L 1, zucchero semolato g 300, tuorli d'uovo n° 10, colla di pesce n° 10 fogli, panna fresca montata cl 750, una stecca di vaniglia, purea di gelsi bianchi ben maturi g 300.

Tecnica di preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero, stemperare con il latte bollito con la vaniglia e cuocere, senza far bollire, rimstando continuamente fino a cottura a rosa. Aggiungere la colla di pesce ammollata e strizzata, far raffreddare e appena incomincia ad addensare incorporare la purea di gelsi e la panna montata. Versare il tutto negli stampi e far gelificare in frigo.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

BAVARESE DI GELSO BIANCO CON COULIS DI MORE 2

INGREDIENTI PER IL COULIS DI MORE

More di rovo selvatiche g 200, zucchero a velo g 100, succo di un limone.

Tecnica di preparazione

Frullare tutti gli ingredienti e passare al chinois.

Montatura del piatto

Sformare le bavaresi, guarnire a piacere con il coulis e more intere.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

TORTINO DI “PASTINACA” CON PANNA FRESCA AGITATA E BRODO DI GIUGGIOLE

1

INGREDIENTI PER LA TORTA

Pastinache di Tiggiano (Le)grattugiate g 250, zucchero semolato g 250, mandorle spontanee del salento in polvere g 250, farina di carrube g 100, tuorli n° 7, albumi montati a neve n° 6, rum cl 50, vanillina 1 bustina.

Tecnica di preparazione

Montare tuorli e zucchero, incorporare gli albumi ed aggiungere delicatamente tutti gli altri ingredienti. Versare in una tortiera o in piccole monoporzioni foderate di carta forno ed infornare a 180° C per circa 40 minuti.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

TORTINO DI “PASTINACA” CON PANNA FRESCA AGITATA E BRODO DI GIUGGIOLE

2

INGREDIENTI PER IL BRODO DI GIUGGIOLE

Giuggiole g 100, uva nera g 100, mele cotogne g 100, la scorza di un limone, acqua cl 500.

Tecnica di preparazione

Bollire tutti gli ingredienti in acqua lasciandoli scioppiare e servire.

Montatura del piatto

Servire la torta spolverata di zucchero a velo, accompagnata da 500 cl di panna semimontata e guarnire a piacere con la frutta del brodo schiacciata grossolanamente.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Ogni pianta ha una sua storia. La Pastinaca di Tiggiano, un Comune del sud Salento, da non confondere con le normali carote dei supermercati, è sopravvissuta perchè coltivata in devozione di Sant'Ippazio, protettore della fertilità maschile!

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

CARTELLATE CON PUREA DI NESPOLA EUROPEA E SCIROPPO AL CORBEZZOLO

1

INGREDIENTI PER LE CARTELLATE

Farina 00 kg 1, olio extraverg. d'oliva dl 1, 3 mandarini , vino bianco dl 1, purea di nespola europea bollita g 100, sale g 5.

Tecnica di preparazione

Far dorare le scorze dei mandarini nell'olio e lasciar intiepidire; impastare tutti gli ingredienti e il succo dei mandarini. Far riposare l'impasto e confezionare le cartellate tagliando delle strisce di pasta alte 2 mm, larghe 2 cm e lunghe 25 cm. Friggere.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

CARTELLATE CON PUREA DI NESPOLA EUROPEA E SCIROPPO AL CORBEZZOLO

2

INGREDIENTI PER LO SCIROPPO AL CORBEZZOLO

Corbezzoli maturi g 500, la scorza di un limone, zucchero semolato g 200, acqua dl 7, vanillina 1 bustina, chiodi di garofano n° 2.

Tecnica di preparazione

Tagliare a metà i corbezzoli, bollire tutti gli ingredienti e cuocere a rosa, togliere i chiodi e frullare il tutto.

Montatura del piatto

Nappare con lo sciroppo le cartellate e guarnire con codette colorate e argentate.

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Nespola europea ammezzita

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto



Le Cartellate con purea di nespola europea

Sostenibilità e Green Jobs

I.p.s.s.e.o.a. Otranto

Gli studenti della classe IV Prodotti Dolciari

