

DATA EVENTO:  
29 GIUGNO 2022

ORARIO EVENTO:  
DALLE ORE: 20.00

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)



## LO CHEF E LA SUA FILOSOFIA

Consulente, Presidente dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì Cesena, da più di 10 anni formatore e consulente per aziende e strutture ristorative a livello nazionale. Collabora con diverse multinazionali per lo sviluppo di attrezzature per la ristorazione e la sua passione per la cucina lo ha riportato nella sua regione di origine, l'Emilia Romagna, con lo scopo di valorizzare il territorio e le sue eccellenze.

## LE RICETTE

### GNOCCHETTI DI SEPPIA AL VAPORE CON IL SUO BRODETTO, CREMA DI LIMONE E CROCCANTE NERO

**INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI:**  
250 gr seppie nostrane

**PROCEDIMENTO:**  
Pulire le seppie e dividere il corpo dalla testa, conservare le sacche del nero. Frullare i corpi con un cutter ad alta velocità, formare degli gnocchi con l'aiuto di una sac a poche e passarle 4-5 minuti a vapore.

**INGREDIENTI PER IL BRODETTO:**  
Teste delle seppie  
3 scalogni  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
100 gr vino bianco  
10 gr aceto  
Olio di oliva

**PROCEDIMENTO:**  
Fare un fondo con lo scalogno e l'olio, aggiungere le teste di seppia e sfumare con vino e aceto, lasciare evaporare e aggiungere il concentrato, continuare la cottura per mezz'ora aggiungendo acqua all'occorrenza.

**INGREDIENTI PER CREMA DI LIMONE:**  
1,250 gr limoni  
Scorza mezzo limone  
Succo 1 limone  
50 gr olio oliva  
50 gr zucchero  
5 gr agar agar

**PROCEDIMENTO:**  
Cuocere i limoni a 155 gradi per 95 minuti, estrarre 200 gr polpa agg l'agar agar e lo zucchero, portare a bollore, lasciare raffreddare e una volta gelificato aggiungere la scorza grattugiata, il succo e frullare.

**MONTAGGIO E FINITURA:**  
Mettere il brodetto sul fondo del piatto, appoggiarvi gli gnocchi sopra, la crema di limone e le cialde al nero fatte con il nero di seppia.

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)



## NUVOLA DI QUINOA CON MERLUZZO TRATTATO COME UN BACCALA', ESSENZA DI GAMBERO, AVOCADO E ERBA CEDRINA

### INGREDIENTI:

250 gr perle di quinoa  
500 gr di acqua  
250 gr olio di semi  
300 gr di merluzzo fresco  
100 gr latte  
1 scalogno  
1 patata  
Prezzemolo  
Teste e carapaci di gambero rosa  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
200 gr cozze di Cervia sguosciate  
1 avocado  
2 carote bollite  
Buccia e succo di 1 lime Erba cedrina  
Olio di oliva  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO:

Essicare per una notte a 65 gradi le cozze e l'erba cedrina. Fare due polveri separate e mettere da parte Versare le perle di quinoa dentro

l'acqua e portare a bollire, cuocere 10 minuti e scolare in un colino sotto l'acqua corrente, versare su di una teglia ed essiccare a 65 gradi per una notte. Emulsionare l'avocado con il succo del lime, il sale, il pepe e l'olio sino ad ottenere una emulsione compatta e stabile. Fare la stessa cosa con la carota bollita Pulire le teste di gambero, frullarle con un frullatore a immersione aggiungendo il concentrato di pomodoro, filtrare tutto e mettere da parte. Cuocere il merluzzo con le patate precedentemente pulite e tagliate a fette, lo scalogno, il latte e un pizzico di sale. Una volta cotto, schiacciarlo con una forchetta sino ad ottenere un composto morbido ma sostenuto. Scaldare l'olio di semi sino a 180 gradi, friggere le cialde di quinoa.

### MONTAGGIO E FINITURA:

Posizionare le cialde al centro del piatto e il mantecato di merluzzo, l'emulsione di carota, di avocado e di gambero. Spolverare con la polvere di cozze e erba cedrina.

DATA EVENTO:  
29 GIUGNO 2022

ORARIO EVENTO:  
DALLE ORE: 20.00

[www.festartusiana.it](http://www.festartusiana.it)



## LA SUA FILOSOFIA

Barman professionista; inizia la sua avventura nel mondo della movida cervese. È giovanissimo nelle discoteche locali, per diventare poi responsabile nei locali della movida romagnola. La gran-

de passione lo stimola a migliorarsi frequentando assiduamente corsi di aggiornamento cercando di portare la sua idea di bevuta. Ora è responsabile del

Kalu, un cocktail bar della movida cervese.

## LE RICETTE

### PER CONTORNO UN INSALATINA, GRAZIE!

Drink fresco, dissetante e secco a base di erbe di stagione della Pineta Cervese, che vengono prima essiccate e frullate per poi essere shakerate con gin, zucchero e limone.

#### MONTAGGIO E FINITURA:

Ideale da abbinare a piatti di pesce con una nota fresca e citrica attua a sgrassare e rinfrescare il palato prima di un altro boccone

### PER CONTORNO UN INSALATINA, GRAZIE!

Succo di Mango, Passion Fruit, Lime, Paprika Dolce miscelati con Rum, un cocktail abbozzato, fruttato.

#### MONTAGGIO E FINITURA:

ottima spalla per un piatto saporito e aromatico.