



Terra madre

Ingredienti per 10 porzioni

Per lo jus

1kg carote
1kg cipolle
1kg sedano
1kg melanzane
1kg peperoni
1kg cavolfiori
1k di daikon
1 mazzo di prezzemolo
1kg di shiitake
1 testa di aglio
10 gr di zenzero
2 rametti di rosmarino
20 gr di sale
50 gr di fermentato di cavolo

Per coulis sedano finocchio e mela verde

110gr mela verde
240 gr sedano senza foglie
155 gr di finocchio

Per la patata affumicata

300 gr di patate lessate
Mezzo spicchio di aglio
1gr di cerfoglio tritato
10 gr di zenzero

Per la marinata di cipolla e carote

1 l di moscato d'Asti
1 l di aceto di vino bianco
200 gr di zucchero
3 foglie di alloro
200 gr di carote
200 gr di cipolla

Per lo jus vegetale

Tagliare a cubettoni tutte le verdure, metterle in una gastronom e salarle con 2 gr di sale su 1 kg di verdure e 5 gr di succo di cavolo fermentato, lasciare fermentare a 30° c le verdure per tre gg, scolare e tostare a 200 °c in forno le verdure, deglassare le teglie, trasferire il tutto in pentola e aggiungere acqua e ghiaccio fino a copertura unendo un mazzetto aromatico di erbe, lasciare sobbollire per 24 h filtrare a chinois e etamina, far ridurre fino a giusto sapore montare ad evo precedentemente aromatizzato con aglio rosmarino e zenzero fresco frullare nuovamente e setacciare.

Per le verdure in carpione

Tornire le carote e tagliare le cipolle a spicchi bollire nella marinata per qualche minuto avendo cura di lasciarle croccanti, freddare e conservarle in sottovuoto con la marinata. Al momento del servizio condirle con il dressing e tenere da parte.

Per la patata affumicata

Lessare le patate intere con la buccia, pelarle, tagliarle in cubetti da circa 1 cm per lato e affumicare a legna di faggio per 30 min. al momento del servizio condire con cerfoglio tritato con aglio e zenzero entrambi grattugiati.

Per l'estratto di sedano, mela verde e finocchio

Estrarre i succhi utilizzando la green star, filtrare e legare con poca xantana.

Per la marinata delle carote e delle cipolle

Unire tutti gli ingredienti e portare a bollore.

Dressing per cipolla

85 gr scalogno
35 gr zenzero
1 arancia in zest
Succo di 1 arancia
225 gr moscato d'Asti
100 gr aceto di miele
25 gr montenegro
1 lime in zest
Succo di mezzo lime

Per la barbabietola

120 gr di barbabietola
2.5 gr di cumino
2.5gr cannella
2 foglie di melissa

Bitter campari _300 di bitter

Mayonese di lattuga

100 gr latte di soya
280 gr olio di semi
50 gr purea lattuga
1,5gr timo fresco
Qb di xantana

Per la terra

_150 gr di pane all'aceto
blsamico
40 gr di tartufo
polverizzato
10 gr di funghi porcini
secchi in polvere

Per bicchierino erbaceo

25 ml seedlip 108
10 ml genziana
10 ml vodka
5 ml lime 2 dasher
orange bitter

Elementi freschi

50 gr di fave sgusciate
5 gr di melissa
5 gr di origano
5 gr di maggiorana
20 gr tartufo fresco
N 5 asparagi
Piantine in aereoponica
AGRICOOLTUR

Per la barbabietola alla cannella e cumino

Pelare la barbabietola, cubettarla a 0,5 cm per lato, condirla con cannella e cumino, cucinarla in sottovuoto per 25 minuti a 80°C vapore, raffreddare e al momento del servizio condire con foglie di melissa tagliata a julienne.

Per il bitter campari cristallizzato

Stendere il campari su silpat e farlo disidratare a 45 ° c fino a cristallizzazione.

Per la mayonese di soya alla lattuga

Lessare le foglie di lattuga in acqua salata, freddare nel ghiaccio strizzarla con cura e frullarla nel cutter, setacciare finemente, legare con poca xantana. Preparare una mayonese nella maniera tradizionale e aggiungere la purea di lattuga e il timo sfogliato, correggere di sale se necessario.

Per la terra di tartufo e fungo

Polverizzare finemente del tartufo scorzone essiccato e dei funghi porcini secchi, miscelare con il pane all'aceto balsamico

Per il bicchierino erbaceo

unire tutti gli ingredienti e servire 2 cl di drink ben freddo.

Per il dressing

Tritare lo scalogno e grattugiare lo zenzero, unire tutti gli ingredienti in casseruola, portare a bollore , far raffreddare e unire il succo di lime e filtrare.

Finitura e presentazione

in una ciotola di legno, adagiare sul fondo 2 cucchiaini di coulis, le patate, un cucchiaino da caffè di jus vegetalee un cucchiaino da caffè di bitter, n° 6 cubetti di barbabietola ,n° 4 falde di cipolla in carpione e n° 3 pezzetti di cipolla cruda, qualche fava sgusciata, foglie di maggiorana e origano e ricoprire il tutto con spuntoni piccoli di mayonese, ricoprire con tartufo fresco alla microplane e la terra di funghi e tartufo. Piantare le carotine e le punte di asparago tagliate. Sistemare la ciotola su cortecchia di legno con accanto il bicchierino e le pinzette, far trovare a tavola all'ospite le piantine sul tavolo.