

UOVA MIMOSA FINGER FOOD

Gruppo CERIS – Treviso

(Coordinamento tra Enti per la Ricerca Sociosanitaria)

Casa Soggiorno “Divina Provvidenza”

S.Lucia di Piave (TV)

Descrizione piatto con riferimenti alla tradizione regionale

Il termine Finger Food nacque formalmente nel 2002 nel contesto di Expo-Gast di Salisburgo, ma il gustare una ricetta con una “mise en bouche” (messa in bocca) è gesto che ha radici antichissime e che si ritrova anche nelle storie degli anziani nostri ospiti.

Se il Finger Food è “espressione chiara di un gusto equilibrato” quello presentato nella nostra ricetta rappresenta anche uno sposalizio perfetto, che unisce tradizione, stagionalità e materie prime originarie per ricreare un gustoso e semplicissimo piatto della cucina tradizionale veneta.

La ricetta che presentiamo **UOVA MIMOSA FINGER FOOD** è un piatto che viene creato con gli asparagi verdi di Cimadolmo (Treviso) che a fronte di uno scarso apporto di calorie, hanno la caratteristica di stimolare l'appetito e di essere depurativi e diuretici. Sono inoltre coadiuvanti contro la gotta, i calcoli renali e i reumatismi. In particolare hanno un ruolo attivo nella diminuzione di casi di eczema.

In questo contesto ci sembra d'obbligo ricordare l'utilizzo che veniva fatto e si fa tuttora delle uova sode nel periodo di Pasqua, in particolare il 25 aprile, momento in cui diventano protagoniste di un gioco chiamato “Righea” o “Rigolana”.

Si costruisce una sorta di catino con sassi, zolle di terra, argilla e sabbia. Lungo le sponde del catino a turno i giocatori fanno rotolare uova sode, dipinte per distinguerle. Lo scopo è colpire le uova avversarie, ammaccandole senza danneggiare la propria, o colpire l'uovo con una moneta che veniva vinta se entrava nell'uovo stesso.

Le nostre ospiti mantengono vivi questi ricordi ed in particolare il fatto che al termine del gioco tornavano a casa con le tasche piene di uova sode.

La preparazione del piatto inizia con la lessatura degli asparagi in acqua calda, seguita da un rapido raffreddamento in acqua e ghiaccio. Vengono mondate le punte e tenute da parte per la decorazione. La parte rimanente viene frullata con la panna vegetale, olio, sale e pepe, e la crema ottenuta viene inserita nel sifone e riposta in frigo.

Da tempo il sifone è un utensile usato al bar per produrre acqua effervescente sotto pressione. Nel 1994 il grande e rivoluzionario chef spagnolo Ferran Adrià ebbe la geniale idea di usare il sifone in cucina per produrre morbide spume, facendolo diventare uno strumento di tendenza.

Le modalità di funzionamento non si discostano da quelle tradizionali, ma cambiando il prodotto cambia il risultato. Si versa nel sifone il preparato, si chiude, si mette la capsula di azoto, quindi si agitata con 3-4 colpi vigorosi, si elimina la bomboletta svuotata e si conserva il sifone in caldo o in frigorifero. Al momento dell'uso si agita leggermente, si rovescia il sifone e si preme la leva per fare uscire il prodotto.

Le uova, una volta lessate, subiscono uno shock termico; successivamente vengono sgusciate e tagliate a metà. Il tuorlo viene estratto e sostituito con la mousse di asparagi e panna vegetale.

Per la decorazione finale “a effetto mimosa” si usa una piccola quantità del tuorlo.

La glassa di aceto di ciliegia viene usata per la guarnizione del piatto donandogli un tocco multisensoriale.

Descrizione piatto con riferimenti alle problematiche dell'ospite

Il piatto risulta essere facilmente adattabile a tutte le problematiche legate alla nutrizione dell'anziano, quali disfagia, compromissione cognitiva o con utilizzo di protesi.

La somministrazione verrà effettuata secondo le indicazioni suggerite dalla logopedista in struttura

Ingredienti (per 20 porzioni – composta da 3 Finger Food)

Evidenziare l'eventuale utilizzo di prodotti DOP, IGP o tradizionali della Regione di appartenenza

Indicare anche la tipologia di prodotto (fresco, surgelato,...)	g		€
Uova n. 30 [*]	n.	30 (g 1650)	4,62
Asparagi verdi di Cimadolmo (TV)	g	200	1,13
Panna vegetale da montare	g	300	0,77
Sale	g	q.b.	
Pepe	g	q.b.	
Olio extra vergine di oliva	g	2 cucchiaini	0,09
Glassa di aceto di ciliegie per guarnire	g	q.b.	3,00
	g		
	g		
	g		
	g		
[*] i tuorli vengono utilizzati per guarnire l'uovo a mimosa	g		
<i>Peso totale a crudo per 20 porzioni (composta da 3 Finger Food)</i>	g	2180	

<i>Peso totale a crudo per 1 porzione (composta da 3 Finger Food)</i>	g	109
--	---	-----

<i>Peso totale a cotto per 1 porzione (composta da 3 Finger Food) [Facoltativo]</i>	g	84
---	---	----

<i>Costo ingredienti per 20 porzioni (composta da 3 Finger Food)</i>	€	9,61
<i>Costo ingredienti per 1 porzione (composta da 3 Finger Food)</i>	€	0,49

[Facoltativo]

<i>Costo personale</i>	€	
------------------------	---	--

Altri costi (valutazione indicativa)

€

Valutazione costo singola porzione

€

[*] In caso di utilizzo di particolari ingredienti con funzioni tecnologiche, allegare la specifica scheda tecnica

VALORI NUTRIZIONALI (per 1 porzione)

<i>Kj</i>		396
<i>Kcal</i>		96,3
<i>Proteine</i>	<i>g</i>	9,1
<i>Lipidi</i>	<i>g</i>	5,7
<i>Glucidi</i>	<i>g</i>	1,7

Eventuali controindicazioni – allergeni

[Informazione fornita ai sensi dell'art.44 del Reg. CE 1169/2011]

Il piatto contiene uova, latte e i suoi derivati.

Modalità presentazione piatto in concorso

Il piatto prevede un finger food composto da 3 mezze uova farcite con la spuma di asparagi e guarnita con le punte e il tuorlo d'uovo sbriciolato e poi con la glassa di aceto di ciliegie.

Modalità somministrazione del piatto all'ospite

Il personale qualificato provvede alla preparazione delle tre monoporzioni che poi verranno somministrate agli ospiti.

Foto del piatto [obbligatoria]



SCHEDA DI PRODUZIONE (xxxxx)

VEDI SCHEDA RICETTA	Ingredienti
----------------------------	--------------------

A titolo esemplificativo

Mondatura degli asparagi verdi.	1. Operazioni preliminari
	2. Lavorazione nei reparti
Sbollentatura degli asparagi e cottura in forno a vapore delle uova.	3. Cottura
Abbattimento rapido in positivo e utilizzo di acqua e ghiaccio.	4. Abbattimento rapido
Stoccate a temperatura controllata di +4 °C.	5. Conservazione dopo cottura
Servizio all'italiana.	6. Porzionamento
	7. Stoccaggio
Ipotetico utilizzo del sottovuoto per gli ingredienti base.	8. Confezionamento

Evidenziare gli aspetti tecnologici (modalità di cottura, di abbattimento,...) che favoriscono l'ottenimento delle caratteristiche organolettiche desiderate.

L'utilizzo della tecnica del sifone permette di ottenere un prodotto di giusta consistenza adatta ai soggetti in questione senza compromettere l'aspetto igienico, organolettico e nutrizionale dell'alimento stesso.

Il rapido raffreddamento in acqua e ghiaccio ha un'azione stabilizzante sul colore dei vegetali e rallenta l'azione enzimatica responsabile di alterazioni organolettiche.