Selfie di NOI in cucina

2

Istituto di Istruzione Superiore "Apicio Colonna Gatti" di Anzio

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "M. G. Apicio"

APICIO

Oltre il gusto

Gemma edizioni

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA
Megamiti S.r.l.s. - Gemma Edizioni
www.gemmaedizioni.it
ISBN 978-88-31318-80-8
In copertina: foto di Giovanni Iannozzi

Grafica: Denise Sarrecchia
Fotografie: Giovanni Iannozzi
Redazione: Silvia Colatosti

Tutti i diritti riservati

© Megamiti S.r.l.s. – Gemma Edizioni – Anno 2022
Viale Fabrateria Vetus, sub 3, 03023 Ceccano FR
Tel. 0775 1886700 - 0775 1886701
info@gemmaedizioni.it - www.gemmaedizioni.it

INDICE

	Prefazione - *Dott. Clemente Marigliani*	9
	Prefazione - *Maria Rosaria Villani, Dirigente scolastico*	11
	Introduzione	15
	Gli chef	17
	La squadra	27
Antipasti	Bavarese di mozzarella di bufala con coulis di pomodorini crocchette di patate viola e scampi	36
	Calamaro con verdurine croccanti, ceci, aglio, olio e peperoncino	38
	Polpo allo spumante con la sua maionese, panzanella e salsa verde	40
	Finissima di vitello tonnato ai capperi di Salina	42
	Tournedos di salmone e gamberoni con pomodorini confit e germogli di soia	44
	Spiedini di calamari al gratin con carciofi croccanti	46
	Fagottino di mozzarella ripieno di asparagi e pomodoro in crosta croccante	48
	Millefoglie di melanzane con mousse di patate e pesce spada	50
	Parmigiana di mozzarella e melanzane in crosta croccante	52
	Cozze gratinate	54
	Focaccia al caffè, pecorino e guanciale	56
Primi piatti	Tagliatelle all'uovo con crema di carciofi, guanciale croccante e Pecorino Romano DOP	60
	Gnocchi alla Sorrentina *(gluten free)*	62
	Minestra di arzilla in purezza, coulis di pomodorino del piennolo e julienne erborinata	64

Gnocchi di patate ripieni di mozzarella con vongole e crema di carciofi 66
Raviolone ripieno di castagne e patate con zucca e speck 68
Risotto radicchio, mascarpone, scamorza e noci 70
Sformatini di ziti alla Norma 72
Paccheri all'amatriciana 74
Rigatoni alla Gricia su cialda di pecorino 76
Cannelloni di grano arso con mazzancolla, patate e zuppa di fondale 78
Caramelle di burrata con alici di Anzio, crema di fiori di zucca e gamberi rossi 80
Gnocchi di rapa rossa con vongole veraci, pomodorini e pesto 82
Risotto al nero di seppia 84
Tortello di reggiano, tonno rosso, aceto tradizionale di Modena 86
Crema di patate e Zucca dell'Agro Pontino con riduzione di vino Bellone 88

SECONDI PIATTI
Gamberi rosa di Anzio tiepidi su vellutata di finocchi 92
Sgombro al vapore con bufala, cipolla caramellata e polvere d'arancia 94
Spigola marinata al lime 96
Coniglio ripieno con patate, olive di Gaeta e foglie di campo croccanti 98
Treccia di ricciola con crema Parmantier e carote Vichy 100
Alette di pollo alla Coca Cola 102
Carciofi ripieni con mousse di patate 104
Lombetto di manzo al forno con sablé di pane croccante e sfera di semolino ai funghi 106
Trancio di branzino con melanzane in carrozza e porri croccanti 108
Ombrina croccante con verdurine 110

DOLCI/DESSERT
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco 114
Tiramisù allo zabaione pastorizzato (gluten free) 116
Crostata di mele e cannella 118
Strudel "Vegagoloso" 120
Cornetti sfogliati 122
Croquenbouche 124
Maritozzo con crema chantilly 126

Ciambella di mele uvetta e cannella 128
Babà al rum 130
Profitteroles al cioccolato 132
Sacher Torte 134
Cruncy wild berry panna cotta with crispy almonds 136
Pasteurizedeggnog tiramisù 137
Apple and cinnamontart 138
Tasty vegan strudel 139
Homemade flaky croissants 140
Croquembouche 141
Maritozzo with Chantilly creams 142
Cinnamon-raisin apple cake 143
Rum Babà 144
Chocolate profiteroles 145

Prefazione

Dott. Clemente Marigliani

Il *Paradiso sul mare* ha visto nascere l'Istituto Alberghiero di Anzio. La splendida costruzione voluta da Giuseppe Polli (iniziata nel 1919) fu affidata all'architetto Cesare Bazzani (accademico d'Italia). L'architettura di Bazzani si ispirò al liberty ed alla tradizione con il supporto di un ricco apparato decorativo che si richiamava all'esoterismo ed alla simbologia massonica. I dipinti dei soffitti sono opera del Tosatto, i balconi della sala degli specchi di Giacinto Porcellotti, la serie delle statue, di autore ignoto, sono collocate sulla seconda terrazza ritratte come offerenti che si rivolgono verso il mare, esse rappresentano: l'*Industria,* la *Primavera,* l'*Estate,* l'*Autuno*, l'*Inverno*, ed il *Commercio*.

Dopo gli anni Cinquanta il *Paradiso* ha visto passare dai suoi saloni numerose pagine della Storia del Cinema. Finalmente, il 30 dicembre 1963, l'Amministrazione Comunale diretta da Castore Marigliani lo acquistava per adibirlo a Scuola Alberghiera. Oggi, dolorosamente chiusa, aspetta un doveroso restauro che lo riporti al suo splendore.

La scuola, comunque, nei nuovi locali messi a disposizione della Provincia di Roma ha continuato nella sua prestigiosa opera come dimostra la presente pubblicazione.

L'istituto ha assunto il nome di Marco Gavio Apicio, certamente non il primo, ma il più famoso cuoco dell'Antica Roma archetipo e dalla storia misteriosa. Di lui gli autori antichi: Seneca, Dione Cassio, Plinio, Ateneo, Tertulliano, Tacito, Marziale ed Elio Lampridio ci hanno lasciato testimonianze contrastanti. Scriveva Tertulliano (Apologetico, III, 6): «Tanto i medici prendono nome da Erasistrato, quanto i grammatici da Aristarco e di i cuochi da Apicio».

La presente pubblicazione è la dimostrazione delle abilità che si possono acquisire nell'Istituto.

Le ricette proposte dai professori dell'Alberghiero riguardano gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti ed i dolci, accompagnati, di volta in volta, da puntuali accostamenti di vini appositamente selezionati. Le proposte tengono conto di un territorio come Anzio che si dispiega lungo il mare ma partecipa anche del territorio della Campagna Romana ricco di tradizioni.

La fama dell'ottimo pesce che veniva pescato lungo il litorale dell'antica *Antium* è testimoniato dalle numerose peschiere che ancora si vedono lungo la costa. Cronache del XVII secolo testimoniano che, nel nostro territorio, il pescato era soggetto al pagamento della gabella del decimo prima che i Grascieri della Comunità lo prezzassero per essere poi venduto. Oggi il pesce, di ottima qualità, e per questo molto ricercato, viene venduto all'asta.

I numerosi ristoranti, che contribuiscono al successo del turismo anziate, molto devono al pescato. Per questo, giustamente, i professori dell'Alberghiero hanno dato ampio spazio alle varietà del pesce locale.

Molta attenzione è stata anche riservata all'orto della Campagna Romana e alle sue tradizionali culture dove spiccavano e spiccano prodotti che hanno acquisito fama internazionale come la lattuga romana, il carciofo romanesco, il broccolo di Albano, le carote usate sia nelle minestre che nelle torte casalinghe, e, infine, le melanzane uno degli assi nella manica della dieta mediterranea, solo per fare qualche esempio.

Inoltre, notevole è la ricca e ampia presentazione dei dolci che coronano, in maniera esemplare, l'enogastronomia proposta in questo volume.

Merito di questa iniziativa va alla professoressa Maria Rosaria Villani, dinamica dirigente dell'Istituto, ed in ordine di presentazione sul libro, ai professori: Antonio Ambrosino, Antonio Stigliano, Marco Romani, Valerio Patamia, Tony Comito, Giannicola Venuti, Marco Bonea, Vito Panese, Walter Tarabù e Verzicco Giuseppe, ottimamente coadiuvati dai loro studenti.

Molti dei professori che ho elencato sono stati miei colleghi nei venti anni che ho avuto l'onore di collaborare con loro per far acquisire agli studenti la competenza che è il risultato dell'incontro tra la conoscenza e le abilità messe a disposizione dei giovani che devono affrontare un futuro complesso, ma ricco di nuove opportunità.

Prefazione

Prof.ssa Maria Rosaria Villani, Dirigente Scolastico

Questo libro vuole rappresentare il nostro desiderio e la nostra voglia di continuare a vivere nonostante tutto, nonostante la pandemia, nonostante le guerre. È una dimostrazione di resilienza che i nostri studenti e tutto il nostro personale hanno dimostrato negli anni più difficili della nostra vita. L'incertezza, la malattia, l'angoscia per la guerra, non ha fermato la loro voglia di reagire, di lavorare insieme, di continuare a sperare in un futuro migliore.

È un libro di ricette? Sì, certo, ma racconta anche la storia dell'Istituto Alberghiero di Anzio, dei suoi docenti, dei suoi studenti, della loro voglia di raccogliere nuove sfide.

Ho l'onore di dirigere questo Istituto da settembre 2019, quando all'IPSSEOA "M. G. Apicio" è stato aggregato l'Istituto Professionale "Colonna Gatti".

L' I.I.S. "Apicio Colonna Gatti" una grande scuola con tante anime diverse, un grande polo professionale sul territorio di Anzio e Nettuno. Ho condiviso l'entusiasmo dei docenti di cucina nel raccogliere le ricette che insegnano ai propri studenti, ma anche dei docenti di sala che hanno con i loro studenti studiato i migliori abbinamenti tra i piatti e i vini, dei docenti di accoglienza turistica, che con i loro studenti animano ogni evento della scuola, l'entusiasmo dei docenti di scienze degli alimenti che di ogni piatto hanno calcolato l'apporto calorico, degli assistenti tecnici, della DSGA, e insieme abbiamo dato vita a questo libro.

L'Istituto Alberghiero "M. G. Apicio" ha sede ad Anzio sul litorale romano, in un territorio ad alta vocazione turistica con un'ospitalità alberghiera eccellente e con una ristorazione vanto del territorio e nota in tutta Italia. Nella zona sono presenti importanti aziende vitivinicole con produzioni di alto livello.

Grandi, di conseguenza, le possibilità per i nostri studenti di orientarsi in questo affascinante mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera anche attraverso le esperienze di PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento).

Il Paradiso sul Mare.

L'Istituto Alberghiero "M. G. Apicio" ha una lunga storia sul territorio testimoniata dalla sua sede storica annoverata tra "I luoghi del cuore del FAI". L'edificio, identificato con il più suggestivo appellativo di "Paradiso sul Mare", fu progettato nel 1919 dall'architetto romano Cesare Bazzani per conto di Giuseppe Polli, imprenditore e sindaco di Anzio, e inaugurato nel 1924; un imponente edificio in stile liberty con un fronte semi circolare affiancato da due torri cupolate. Semicircolari sono anche le due terrazze prospicienti il palazzo e affacciate direttamente sulla spiaggia di Anzio.

Nel 1968 l'edificio venne preso in gestione dalla Provincia di Roma e adibito parzialmente a scuola e a oggi è sede legale dell'Istituto Alberghiero "Marco Apicio" di Anzio. Attualmente l'edificio è chiuso in attesa di restauro, restauro che ci auguriamo avvenga nel più breve tempo possibile per poterlo restituire, nel suo rinnovato splendore, alla cittadinanza e alla scuola.

Attualmente l'Istituto Alberghiero ha una bellissima e moderna sede in Via Nerone 1 ad Anzio, ma tutto il suo personale è legato alla sede del Paradiso sul Mare e l'auspicio è quello di poter presto tornare a organizzare eventi sulle sue magnifiche terrazze e nei suoi meravigliosi saloni.

Un sentito ringraziamento agli studenti, a tutti i docenti, al personale ATA, alla DSGA che hanno contribuito, ognuno per la propria parte e in base al proprio ruolo, alla stesura di questo libro e contribuiscono quotidianamente alla vita stessa dell'Istituto Alberghiero e degli altri importanti indirizzi della scuola. Un ringraziamento particolare ai docenti Antonio Ambrosino e Filippo Stirpe che hanno curato la stesura definitiva di questo testo, agli Chef che hanno curato le ricette proposte e ai i loro studenti, alla prof.ssa Urcioli che ha curato le traduzioni.

Introduzione

L'Istituto porta un nome importante, quello di Marco Gavio Apicio (25 a.C-37 d.C.) un cittadino romano che visse durante il mandato degli imperatori Augusto e Tiberio, e che si narra fosse un personaggio eccentrico. Egli ci ha lasciato il ricettario di cucina più antico del mondo latino, intitolato *De re coquinaria* ovvero "Argomenti in merito alla cucina". La sua opera ci è giunta grazie a un manoscritto del secolo XI, custodito in un monastero alemanno e ritrovato nel 1517. Il manoscritto fu tradotto a Roma, dove si realizzarono diverse copie dello stesso. Nella Biblioteca Vaticana si conservano diversi codici di questo "ricettario", che tra il XVIII e il XX secolo è stato oggetto di traduzioni in diverse lingue.

L'opera di Apicio giunta a noi, fu rimaneggiata tra la fine del IV secolo e l'inizio del V secolo d.C. Il corpus di ricette si sviluppa intorno a due libri scritti dall'autore, cui si sommano nel corso dei secoli ricette di diversa provenienza, fino a raggiungere il numero di 468.

Apicio era un cuoco dilettante, molto ricco ed estroso, che si rivolgeva a una ristretta cerchia di persone del suo livello sociale. Passò alla storia per la sua scienza culinaria e per le pietanze stravaganti che egli stesso cucinava: talloni di cammello, intingoli di creste tagliate a volatili vivi, oche ingrassate nei fichi secchi e ingozzate con "mulsum" (vino mescolato con miele), per fare ingrossare loro il fegato, lingue di usignoli, di pavoni e di fenicotteri, utero di scrofa sterile.

Le sue ricerche culinarie non dovettero essere in realtà così stravaganti, ma è certo che molti piatti presero il suo nome, come: la salsa apiciana, la patina apiciana e altre salse da condimento. I nomi che egli inventò per definire alcuni piatti furono tramandati e conservati anche dopo la sua morte, ricordiamo: patina (omelette), concicla (purè di verdure), minutal (fricassea), ofellae (spezzatini), isicia (polpette).

Questo manuale ha un valore documentario rilevante, poiché ci fornisce molte informazioni sugli usi alimentari dei Romani. Celebre è la ricetta del *garum*, una salsa molto saporita, a base di pesce e spezie, di cui i Romani sembra andassero ghiotti. *Garum* è un termine di origine greca che designava in principio un pesce (il *garus*, sconosciuto) o una categoria di pesci destinati alla preparazione di questo particolare condimento, ottenuto dalla fermentazione di alcuni pesci a opera dei loro stessi enzimi; era un condimento altamente proteico, e fu l'ingrediente principe della cucina antica.

L'opera *De re coquinaria* mette in risalto i gusti della nobiltà romana, la quale faceva spesso a gara nell'imbandire sontuosi banchetti, nei quali venivano serviti piatti elaborati a base di ingredienti esotici e pregiati. Il banchetto (convivium) si svolgeva in tre momenti distinti: la "gustatio", cioè la fase degli antipasti; la cena vera e propria,

costituita da sette portate o “fercula”; e infine le “secundae mensae”. In questa fase, terminato di mangiare, ci si recava in un triclinio (letto a tre posti in legno o in muratura, leggermente inclinato dalla parte della mensa, su cui venivano distesi materassi, coperte e cuscini), dove si brindava. Di ciò abbiamo testimonianza nella “Cena Trimalchionis” del *Satyricon* di Petronio. La finalità dell’opera apiciana è sicuramente pratica, con scrittura in stile semplice, seppur i termini riferiti agli utensili e agli alimenti siano popolari ma tecnici.

Il *De re coquinaria* rappresenta, a oggi, l’unico corpus culinario latino che possediamo, ricco soprattutto di ricette su salse e condimenti che accompagnavano il cibo, creando un’infinità di gusti e sapori diversi.

Una delle ricette del *De re coquinaria*è stata riproposta dal Prof. Marco Romani agli studenti e riportata nel testo.

“Porcellum oenococtum” – *De re coquinaria*- Liber VIII, XI

XI. Porcellum oenococtum: porcellum praeduras, ornas. Adicies in caccabum oleum, liquamen, vinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri, media coctura colora bisdefrito. Adicies in , ligusticum, careum, origanum, apii semen, , fricabis, suffundes liquamen, ius de suos ibi, vino et passo temperabis, exinanies in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas.

Porcellum compositum in patina perfundes, piper asparges et inferes.

Prof. Antonio Stigliano

Prof. Antonio Ambrosino

ASSOCIAZIONE
ITALIANA
CHEF
Mosca Romano

Marco Luigi Porcu

Gli chef

Prof. Marco Romani

Prof. Valerio Patamia