

Ricettario "Gourmet"



***Diario illustrativo di ricette
gastronomiche valorizzate della
Fellowship Gourmets Puglia***

Rotary



The World Fellowship of
Rotarian Gourmets



Rotary



The World Fellowship of
Rotarian Gourmets



Click Production

Di Francesco Bianco

Villa D'Agri (Pz)

Finito di Stampare

Settembre 2026

Ricettario “Gourmet”

Diario illustrato di ricette gastronomiche valorizzate dalla
Fellowship Gourmets Puglia



Prefazione

Come è noto, una delle cifre identitarie degli italiani è rappresentata dalla “cultura del cibo”. I nostri avi Romani contemplavano tre pasti quotidiani: il *jentaculum* (la colazione della mattina), la *cena* (pasto del mezzogiorno) e la *vesperna* (pasto serale). Nel periodo classico della storia romana si mantenne l’abitudine dei tre pasti al giorno con delle differenze semantiche consumando il *jentaculum*, il *prandium* (pasto di mezzogiorno) e la *cena* (pasto serale) sempre, comunque, con le dovute eccezioni (i legionari, soprattutto durante le marce di trasferimento dell’esercito, consumavano soltanto il *prandium*). Le *ricette*, in quel periodo, rappresentavano il modo di codificare la preparazione di una pietanza. Per la *cena*, ad esempio, le *ricette* tenevano conto dei tre momenti fondamentali del pasto serale: la *gustatio* (preparazione di antipasti, minestre e zuppe), la *mensa prima* (preparazione di carni, selvaggina, pesce, salse, verdure e contorni), la *mensa secunda* (preparazione di dolci) nonché la preparazione di bevande. Ai nostri tempi le *ricette* non costituiscono soltanto un dato tecnico utile alla preparazione di una pietanza o bevanda, ma rappresentano anche il modo di rammentare usi, costumi e cultura di un popolo. Nell’introduzione al suo bel testo *Panem et circenses* (Nuova Ipsa Editore, Palermo, 2016), Alberto Jori scrive, accennando alle pratiche alimentari attuali, che negli ultimi decenni: “... *non pochi studiosi della cultura hanno concentrato la propria attenzione anche sulle modalità di fruizione del cibo, sul significato che i banchetti, i simposi, i brindisi, nonché le “buone maniere” da osservare a tavola acquisiscono nei vari contesti storico-culturali: si è giunti per tale via a delineare una “fenomenologia dell’alimentazione” la quale di fatto ha assunto il significato di una vera e propria storia e filosofia del cibo*”. Queste considerazioni dello Jori possono essere condivise, a mio avviso, anche da noi, componenti della “Rotarian Gourmets” di Puglia, in quanto in linea con alcuni dei propositi sociali e culturali della nostra *fellowship*. Questo opuscolo, perciò, nel raccogliere le ricette presentate nei vari incontri organizzati dalla nostra “cuisine” vuole rappresentare, pur nella sua semplicità, la dimostrazione dell’impegno dei “Rotarian Gourmets” di Puglia nel sostenere i nostri buoni fini di attenzione ai luoghi, al territorio, alle culture locali rapportando tali aspetti a quelli rappresentati nelle altre culture culinarie e sociali presenti nel mondo.



Donato Donnoli
Past Governor D. 2120 Rotary International.
Member Fellowship Gourmets Puglia-WFRG

Rotary



The World Fellowship of
Rotarian **Gourmets**



Rutigliano

Ristorante “La Locanda”, 3 febbraio 2024

I “PURCIDD” (“PORCELLINI”) di SANT’ANTONIO ABATE

I “*purcidd*” (“porcellini”), a Rutigliano, sono dei piccoli dolci tradizionali legati alla festa di Sant'Antonio Abate, che si celebra il 17 gennaio. Il nome “porcellini” deriva dalla forma rudimentale dei dolci che ricorda il maialino tradizionalmente raffigurato ai piedi del santo.

Ingredienti:

- ½ kilo di farina;
- 300 gr di vino bianco caldo (facoltativo);
- 100 gr di olio evo;
- 8 gr di sale fino;
- un pizzico di bicarbonato (facoltativo).

Procedimento:

impastare tutti gli ingredienti e lavorare la massa ottenuta per almeno 10 minuti. Fare delle striscioline e tagliare a tocchetti; passarle poi su una grattugia a rovescio. Friggere in olio bollente.



Turi

Masseria Procida, 17 aprile 2024

FALDACCHEA

Ingredienti:

- 500 g di mandorle sgusciate e tritate;
- 3 tuorli;
- Mezzo bicchiere di acqua;
- 250 g di zucchero semolato;
- scorza grattugiata di un limone;
- 1 cucchiaino di cannella;
- 1 vasetto di amarene;
- 1 pacco di savoiardi;
- 1 tazzina di cherry;
- 300 g di cioccolato bianco.
-

Procedimento:

mettere le mandorle con la pelle in una pentola con acqua bollente per 5 minuti, scolare le mandorle e asciugare con un panno da cucina; far asciugare per una mezz'ora;

sbucciare le mandorle, versare in un mixer e tritare finemente;

in una pentola versare lo zucchero, l'acqua e far scaldare finché lo zucchero fa un filo che si spezza e diventa quasi trasparente;

allontanare la pentola dalla fiamma, versare i tuorli e amalgamare bene;

rimettere la pentola sul fuoco, aggiungere le mandorle tritate, mescolando più volte;

aggiungere il limone grattugiato, la cannella in polvere, mescolare e far raffreddare per un paio di ore circa;

dopo che l'impasto si è raffreddato staccare dei piccoli pezzi, appiattire con le dita formando dei dischetti;

al centro di ogni dischetto adagiare un pezzettino di savoiardo bagnato con lo cherry;

aggiungere l'amarena sciroppata;

chiudere il dischetto dando la forma di una pallina o di un cuore
far riposare le faldacchee per 24 ore;
sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria;
glassare le faldacchee con il cioccolato bianco fuso;
spolverare con le codette colorate e far asciugare su un foglio di carta forno;
trasferire i nostri dolci su un bel piatto.



Sammichele di Bari

24 luglio 2024

FOCACCIA A “LIVRE” (A LIBRO)

Ingredienti per l’impasto:

- 600 g di farina 0;
- 350 g di acqua;
- 10 g di lievito di birra;
- 150 g di patate lesse;
- 10 g di sale fino;
- 20 g di olio evo.

Per farcire:

- 200 g di pomodorini;
- olio evo;
- origano;
- sale.

Procedimento:

impastare le farine con 300 grammi di acqua e il lievito per alcuni minuti. Schiacciare le patate con le mani e inserirle nell’impasto, amalgamando lentamente. Quando l’impasto è omogeneo aggiungere il sale e la restante acqua, in modo da avere un impasto abbastanza liscio. Unire l’olio a filo e lasciarlo assorbire lentamente all’impasto. Lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Stendere l’impasto con il mattarello fino ad ottenere 2 dischi, cospargerli con olio, origano, sale e qualche pomodorino. Arrotolare i due dischi di pasta su loro stessi formando dei cordoni. Disporli su una teglia unta di olio, avvolgerli a spirale e lasciare lievitare per 30 minuti. Infornare a 240° per 40 minuti.

Lievitazioni:

lasciar lievitare l’impasto per 1 ora a temperatura ambiente. Far riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Cottura: 250° per 45 minuti.



Rutigliano

Oratorio ANSPI Mons. Di Donna, 20 settembre 2024

in collaborazione con i Laboratori di Ale e Delia

IL TIRAMISU' DEL RISPETTO

Ricetta per i piccoli

di A&D i laboratori di Ale e Delia

Ingredienti per 10 persone:

- 1 confezione di Ottimini Classici Divella da 400 g;
- 500 g di mascarpone;
- 500 ml di panna da montare già zuccherata;
- 500 ml di latte parzialmente scremato;
- cacao in polvere q.b.;
- caramella gommosa.

Procedimento:

montare la panna ben fredda ed incorporare delicatamente il mascarpone fino a ottenere una crema liscia e omogenea;

mettere un piccolo ciuffo di crema sul fondo del pirottino ed inzuppare rapidamente un biscotto nel latte e adagiarlo nel pirottino;

coprire con uno strato di crema ed inzuppare un secondo biscotto nel latte, aggiungerlo sopra la crema e ricoprire con un altro strato di crema;

spolverare la superficie con cacao in polvere;

completare la decorazione con una caramella gommosa.



Rotary



The World Fellowship of
Rotarian Gourmets



Turi

Masseria Procida, 11 dicembre 2025

CARTELLATE

Ingredienti:

- 300 gr di farina '00;
- 30 gr di olio extravergine d'oliva;
- 120 gr di vino bianco secco;
- 1000 ml di olio di semi di arachidi per friggere;
- 300 gr di vincotto;
- 1/2 cucchiaino di cannella (facoltativo);
- 2 chiodi di garofano(facoltativo).

Procedimento:

scaldare in un pentolino il vino bianco insieme all'olio extravergine per pochi secondi: devono diventare appena tiepidi, non bollenti;

disporre la farina a fontana in una ciotola capiente e versate al centro vino e olio caldo;

impastare tutto insieme inglobando la farina all'interno dei liquidi fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi formate un panetto;

avvolgere l'impasto delle cartellate in una nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti (questo passaggio è fondamentale per rendere l'impasto elastico);

dividere l'impasto in 4 pezzi, avendo cura di sigillare quelli che non utilizzate subito e stendete la pasta molto sottile con la macchina per la pasta, fino a uno spessore di circa 2–3 mm. Evitate di aggiungere troppa farina, serve giusto una leggera spolverata.

ricavare delle strisce larghe circa 3 cm e lunghe 30–35 cm. Su ogni striscia pizzicare i due lembi corti tra loro a distanza regolare, circa ogni 3 – 4 cm, creando una sorta di arricciatura;

arrotolare delicatamente ogni striscia su sé stessa, senza stringere troppo, fino a formare la tipica rosa delle cartellate, facendo attenzione a mantenere l'effetto 'vuoto' all'interno; man mano che le cartellatesi realizzano, disporle su un piano di lavoro asciutto; infine copritele con un canovaccio pulito e lasciarle asciugare per 5–6 ore, più asciutte saranno, più asciutta e croccante risulterà la frittura.

Trascorso il tempo di asciugatura, si procede con la cottura.

Prima di tutto scaldare abbondante olio di semi in un pentolino non troppo grande, ma dai bordi alti.

L'olio dev'essere a 175° se non si ha un termometro, fare una prova con un pezzetto di impasto, immergerlo, se sale a galla riempiendosi di bollicine è pronto. Se il pezzetto affonda, significa che l'olio è ancora freddo. Invece se si brucia significa che bisogna abbassare la temperatura.

Friggere poche cartellate alla volta, girandole delicatamente dopo 30 – 40 secondi, in tutto dovranno cuocere 1 minuto massimo 1 minuto e mezzo finché non risultano dorate e fragranti e assolutamente non bruciate.

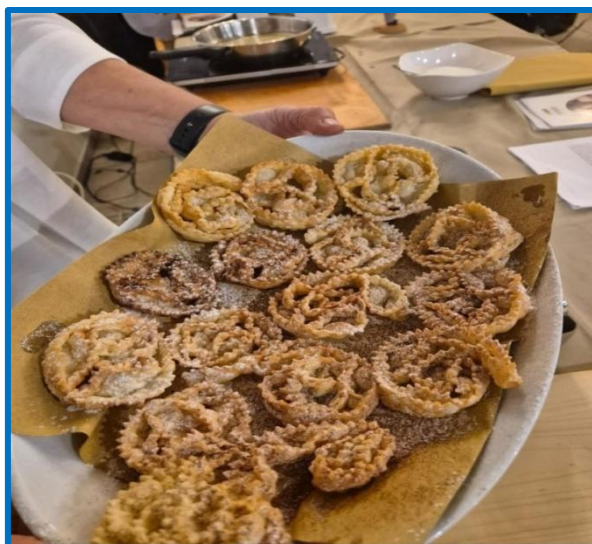
Infine scolatele su carta assorbente.

Quando tutte le cartellate sono cotte si passa a preparare il condimento.

In un pentolino a parte scaldare il vincotto, se gradite con cannella e chiodi di garofano.

Poi immergere le cartellate una alla volta, rigirandole un paio di volte velocemente per farle impregnare bene, quindi adagiarle su un piatto da portata.

Lasciarle raffreddare completamente prima di servirle, saranno ancora più profumate e croccanti.



Brindisi

Visita alla Nave Amerigo Vespucci, 13 marzo 2025

RICETTE DEL Luogotenente SEBASTIANO MESSINA

Responsabile Cucina Nave Vespucci

1) UOVA ALLA VESPUCCI

(piatto della cucina napoletana/marinara)

Ingredienti per 4 persone:

4 uova sode grandi

Per la besciamella densa: 25 gr. di burro, 25 gr di farina, 250 ml di latte, noce moscata, sale, 40 gr di parmigiano grattugiato. 1 tuorlo crudo per legare.

Procedimento:

per panare: 2 uova sbattute, pangrattato fine, farina 00, olio di semi per friggere.

Come si fa uova e besciamella: fai le uova sode 9 min. Freddale, sguscialle e tagliale a metà.

Togliere i tuorli e tenerli da parte. Preparare una besciamella molto densa: roux biondo, latte caldo al filo. Cuocerlo finché non si stacca dal cucchiaino.

Deve essere colla, non crema. Ripieno: sbriciola i tuorli sodi nella besciamella calda.

Aggiungi parmigiano, noce moscata, pepe, colatura di alici e scorza di limone grattugiato.

Assaggia di sale. Alla fine lega con un tuorlo crudo fuori dal fuoco. Viene una crema soda.

Farcitura: riempi le cavità degli albumi con la crema, facendo una cupola abbondante.

Pressa bene. Mettere in frigo per 30 minuti: devono compattarsi.

Impanatura doppia passa ogni mezzo uovo in farina, poi uovo sbattuto poi pangrattato.

Ripeti uova e pangrattato. Doppia impanatura per far sì che non si aprano in frittura.

Frittura olio a 170 °. Friggi 2—3 minuti finché sono dorate scure. Scolale su carta. Il cuore deve restare cremoso.

3 precauzioni per non farle scoppiare: Besciamella colla: se è liquida esplode in olio.

Fredde prima di friggere: 30 min. di frigo tengono tutto insieme. Olio giusto: se è basso bollono mentre se è alto bruciano fuori e restano fredde dentro.

2) TIRAMISU' "AMERIGO"

Ingredienti:

- 400 gr di mascarpone;
- 200 gr di savoiardi;
- 150 gr di zucchero a velo;
- 200 di cioccolato fondente;
- 4 tuorli;
- 2 albumi;
- 3 tazzine di caffè ristretto;
- Cacao amaro in polvere.

Procedimento:

per preparare il tiramisù si inizia dalla crema al mascarpone.

Dividete i tuorli dagli albumi e, in una terrina, montate questi ultimi a neve soda.

Riunite in un'altra ciotola i tuorli e lo zucchero, lavorateli a lungo con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate delicatamente a questo composto il mascarpone. Aggiungete al composto gli albumi montati a neve. Coprite il fondo di un piatto da portata rettangolare a bordi alti con uno strato di savoiardi e spennellateli accuratamente con il caffè dando la forma di un vascello; in alternativa, passateli delicatamente nel caffè senza inzupparli troppo prima di disporli nel piatto.

Ricoprite lo strato di savoiardi con uno strato di crema al mascarpone e spolverizzatela con un po' di cioccolato grattugiato a strati. Ripetete la stessa azione fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di mascarpone spolverizzato di cacao amaro, facendovi saltare il giallo della crema al mascarpone e il nero delle strisce di cacao polverizzato.



3)PIZZA CON ACCIUGHE DI MEZZANOTTE A BORDO

Ingredienti:

- 600 gr di farina zero oppure 00 WW 300-320;
- 390 gr acqua fredda= 65% idratazione;
- 18 gr di sale;
- 1 gr di lievito di birra fresco o secco 0,3 gr;
- Olio EVO: niente nell'impasto.

Procedimento:

24 h autolisi 30 min. mescola farina più 350 gr di acqua.

Impasto grezzo, nessun grumo secco. Copri e lascia. Sviluppa glutine senza sforzo.

Impasto: Sciogli il lievito nei 40 gr di acqua rimasti. Aggiungilo più sale.

Impasta 10 minuti, sbatti in ciotola e fai le pieghe: deve incordare. Liscio, elastico, si staccadalle mani. Lasciar lievitare 2 h a temperatura ambiente coperto. Ogni 30 min. fai un giro dipieghe in ciotola. Prende forza. Staglio e dividi in 4 panetti da 250 gr. Metti in contenitore chiuso, in frigo 18-20 h a 4°. Tirare fuori 3-4 h prima di cuocere. Devonoraddoppiare e stare a 22-24. Stendi a mano. Dal centro verso il bordo lascia 1 cm dicornicione.

Cottura forno preriscaldato 45 min. 250-290 ° C.

Condisci con pomodoro, aglio, origano. Inforna 4-5 min. Tira fuori, metti 4-5 filetti diacciuga dissalata, filo d'olio, altri 60 sec.



4) SPAGHETTI ALLA VESPUCCI/

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA, ZAFFERANO E CREMA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g spaghetti;
- 1 seppia media pulita più 2 sacche di nero;
- 1 bustina di zafferano;
- 120 g formaggio pecorino romano;
- 1 scalogno;
- 1/2 bicchiere vino bianco;
- brodo di pesce o acqua di cottura;
- olio evo, sale, pepe bianco, prezzemolo.

Procedimento:

per la crema di formaggio allo zafferano: sciogliere lo zafferano in 2 cucchiaini di acqua calda; in una ciotola lavorare il formaggio con lo zafferano, aggiungere un cucchiaino d'olio e del pepe bianco, lavorarla finché la crema non diventa liscia. Tenerla da parte fuori dal frigo. Per il sugo al nero di seppia: tritare lo scalogno, farlo appassire in olio, aggiungere la seppia già precedentemente tagliata a listarelle piccole e far rosolare il tutto per 2 minuti a fiamma viva, sfumando con del vino. Sciogliere il nero di seppia in mezzo mestolo di brodo caldo e versarlo. Cuocere 8-10 minuti con un coperchio, a fuoco basso. La seppia deve restare morbida. Alla fine aggiungere il sale, ricordando, però, che il nero è già sapido. Cuocere gli spaghetti, ricordandosi di scolarli 2 minuti prima e finire la cottura nel sugo al nero. Se serve si può aggiungere dell'acqua di cottura. Ricordarsi che si avrà un sugo che vela e non una zuppa! Per impiattare ricordarsi di fare un nido di spaghetti al nero al centro del piatto, di fianco posizionare una *quenelle* di crema allo zafferano, aggiungere un filo d'olio a crudo, prezzemolo tritato finissimo, una grattata di pepe bianco.

Tre accorgimenti da adottare:

- mai bollire il formaggio, perché si straccia;
- la crema va messa cruda sul piatto caldo;
- la seppia deve essere tenera, se cuoce troppo diventa gomma, cuocerla al massimo per 10 minuti.

5) VELE DI BACCALA' SU CREMA DI PATATE E ROSMARINO

Le vele di baccalà in crosta di pane sono un antipasto elegante, croccante e morbido dentro.

Le vele sono falde sottili di baccalà dissalato, forma che ricorda le vele di una nave.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g baccalà già ammollato, in un pezzo alto;
 - 150 gr di mollica di pane raffermo;
 - 30 gr parmigiano grattugiato;
 - 30 gr di olive di Cerignola;
 - 1 limone scorza;
 - 300 gr di patate;
- prezzemolo, timo, aglio ½ spicchio;
- olio EVO, pepe, rosmarino;
- 1 albume per sigillare.

Preparazione:

Asciugare bene il baccalà, dopo ricavare, con un coltello ben affilato, 8 falde sottili tagliando in obliquo, spesse almeno 5 mm.

Per l'impanatura:

frullare la mollica con parmigiano, scorza di limone, olive, prezzemolo, timo e aglio. Il composto deve venire sabbioso e non farina. Condire il tutto con olio a filo finché non si compatta, aggiungere del pepe.

Dopo aver assemblato le vele, spennellare un lato di ogni falda con albume. Premere la impanatura solo su quel lato, in quanto l'albume farà da colla. Dare la forma a vela piegando leggermente la falda mentre si preme.

Cuocere in padella antiaderente con filo d'olio caldo, mettendo le vele con la crosta verso il basso, per almeno 2 minuti a fuoco medio, la crosta deve dorare e fare cappello. Successivamente, girare 30 secondi dall'altro lato. Il baccalà deve cuocere poco altrimenti diventa stopposo.

Per la crema di patate: far bollire le patate con la buccia, poi privarle della buccia quando ancora calde, schiacciarle con una forchetta e condirle con pepe, rosmarino ed olio evo.

Impiattare appoggiando le vele in piedi sulla crema di patate al rosmarino, spruzzare qualche goccia di limone sopra.

3 trucchi :

-per il baccalà usare il filetto alto, non lo spezzatino, deve reggere la lama;

-per l'impanatura cercare di farla il più grossolana possibile, in quanto troppo fine darebbe di cotoletta;

-per capire la cottura del baccalà bisogna vedere il colore della carne, quando diventerà opaca, quello è il segnale che è pronta.



Brindisi

Visita alla Nave Amerigo Vespucci, 13 marzo 2025

PIZZA A MEZZANOTTE

RICETTA di Luca Convertini

Cuoco – Panettiere Nave Vespucci

13 teglie di focaccia per 215 membri dell'equipaggio

Ingredienti :

- 14 kg di farina 00 semola “manitoba”;
- 11 litri di acqua fresca;
- 75-80 gr lievito secco;
- 450 gr di sale;
- un paio di cucchiaini di zucchero;
- olio a filo quanto basta.

Procedimento:

miscelare l'acqua con lievito e zucchero per qualche minuto; aggiungere la farina inizialmente a velocità 1 per poi passare a velocità 2.

Dopo una decina di minuti, stop impasto e riposo per 5 minuti.

Far ripartire l'impasto per altri 10 minuti e lasciarlo riposare per ulteriori 5 minuti.

Infine far ripartire l'impasto per l'ultima volta; aggiungere sale, olio a filo (più o meno 2 o 3 giri di bottiglia).



Alberobello

Grand Hotel “La Chiusa di Chietri”, 16 marzo 2025

Evento con showcooking - chef Pierluca Ardito

con la partecipazione del Presidente WFRG Vincenzo Carollo e signora Katia

“TRÒNERE” DI TURI

Ingredienti:

- fetta di carne di reale di bovino adulto di 250/300 grammi;
- ventresca fresca di maiale;
- provolone dolce o semipiccante;
- formaggio canestrato pugliese grattugiato;
- peperoncino;
- sale;
- pepe;
- cipolla;
- pomodori e prezzemolo:

Procedimento:

insaporire con sale, pepe e peperoncino la fetta di reale di bovino adulto, sulla quale appoggiare due fette di ventresca fresca, una spolverata di canestrato, un pezzetto di provolone e un pizzico di peperoncino. Poi chiuderla, prima sovrapponendo la carne dalla parte più larga in modo da ricoprire completamente il ripieno e, poi, arrotolare il tutto partendo dalla parte opposta, in modo da formare un grosso involto.

Mettere un filo d’olio nel tegame, preferibilmente di terracotta, tanta cipolla bianca a fette, e poggiare su di essa il “trònere”, facendo attenzione a metterlo con la parte della chiusura rivolta verso il basso.

Ricoprire completamente i “trònere” con altra abbondante cipolla, ancora pomodorini, una manciata di canestrato grattugiato e un altro timido filino d’olio, in modo da creare una sorta di camera umida dentro la quale farli cuocere lentamente. Poggiare sul tegame un coperchio e portarlo nel forno a legna, nel quale deve cuocere dalle 5 alle 7 ore.



Polignano

Incontro *CuisinePuglia*, 21 luglio 2025

FARRO, COZZE E FAGIOLI **di Lucia Valentini**

Ingredienti per 6 persone:

- 250 gr di farro;
- 1 kg di cozze con la loro acqua;
- 250 gr di fagioli cannellini lessati (in scatola oppure secchi da mettere a bagno e lessare);
- 700 ml di passata di pomodoro (vanno bene anche i pomodori pelati);
- 2 spicchi d'aglio;
- 5- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva;
- prezzemolo fresco;
- sale q.b.;
- pepe (facoltativo).

Il "farro, cozze e fagioli" è un primo piatto tipico di casa mia!

Amo accogliere i miei ospiti e condividere con loro pietanze da me già preparate!

Procedimento:

si mette in ammollo in acqua il farro per circa 4 ore prima di lessarlo salandolo.

Si realizza, sempre cuocendo tutto in una sola pentola, prima il soffritto di aglio tritato nell'olio caldo. Si aggiunge poi parte delle cozze sgusciate e subito dopo la passata di pomodoro con un bel mazzetto di prezzemolo. Si aggiunge il sale q.b. e si lascia cuocere per una ventina di minuti.

Si uniscono i fagioli già lessati e le altre cozze con la loro acqua filtrata e dopo 10 minuti circa si procede con il condimento del farro.

Lasciare che gli ingredienti si abbraccino per qualche ora in un girotondo di sapori che vi farà letteralmente innamorare al primo assaggio!



Troia

Pasticceria Casoli, 21 settembre 2025

LA PASSIONATA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g ricotta vaccina;
- 250 g zucchero;
- 300 g mandorle raffinate;
- 250 g sciroppo di zucchero (200 g zucchero e 50 g acqua);
- q.b. in alternativa pasta di mandorla già pronta;
- q.b. bacca di vaniglia e fiori di arancio.

Procedimento:

setacciare la ricotta due volte, amalgamarla bene con lo zucchero, aggiungere la bacca di vaniglia e i fiori di arancia, farla riposare in frigo per 30 minuti.

Far bollire l'acqua e lo zucchero a 121° C e poi spegnere, versare la farina di mandorle e rendere l'impasto liscio ed uniforme. Tirare poi finemente la pasta di mandorle, riporla in uno stampino per poi riempirlo con il composto di ricotta. Chiudere con un sottile disco di pan di spagna, capovolgerla e riporla in frigo per almeno 15 minuti, poi servire.

E' declinata in sette gusti ed ogni colore esprime il suo: classica al gusto del mandorlo in fiore, arancia del Gargano, Strega (liquore), nocciola, pistacchio, amaretto e al Moscato di Trani Estasi.



Orsara di Puglia

21 settembre 2025

Giornata con lo Chef Peppe Zullo con visita orto, cantine e pranzo

1) PANCOTTO RUCOLA E PATATE

di Peppe Zullo

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr. pane raffermo;
- 200 gr. Rucola;
- 200 gr. Patate;
- 100 gr. pomodori Vernini;
- 100 cc olio extra vergine d'oliva;
- peperoncino q.b.;
- Sale q.b.

Procedimento:

tagliare il pomodoro e il pane a fette molto spesse.

Pulire e tagliare le patate a cubetti, lavare la rucola.

Mettere dell'acqua in una pentola e portarla ad ebollizione. Aggiungere le fette di pane, la rucola e le patate già cotte in precedenza. Far cuocere per qualche minuto.

Servire mettendo una fetta di pane in ogni piatto, sopra le verdure e il pomodoro, condire con olio extravergine d'oliva e peperoncino a piacere.



2) “TIELLA” DI FUNGHI CARDONCELLI, LAMPASCIONI, ZUCCA E PATATE AL PROFUMO DI ALLORO

di Peppe Zullo

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di funghi carboncelli;
- 200 gr di lampascioni;
- 200 gr di patate;
- 200 gr di zucca;
- mollica di pane di grano duro q.b.;
- alloro q.b.;
- olio extra vergine di oliva q.b.;
- sale q .b.

Procedimento:

pulite e incidete i lampascioni privandoli del rivestimento esterno. Pelate le patate e tagliatele a dischi dello spessore di 1 cm circa. Pulite i funghi. Pulite e tagliate la zucca a fette.

Esecuzione:

In una “*tiella*” -teglia da forno- mettete dell’olio extra vergine di oliva, i funghi, le patate, i lampascioni e la zucca. Salate, aggiungete qualche foglia di alloro e condite con dell’altro olio extra vergine d’oliva. Disponete un altro strato seguendo l’ordine riportato sopra, cospargete il tutto con la mollica di pane e infornate a circa 180° per 40 min. Servite caldo.



Taranto

Circolo Ufficiali della Marina Militare, 27 ottobre 2025

Pranzo con il Presidente WFRG Vincenzo Carollo e la Consorte Katia

TUBETTINI COZZE E FAGIOLI

Ingredienti:

- 400 g di tubettini trafilati al bronzo;
- 1 kg di cozze nere da pulire;
- 150 g di pomodorini fiaschetto;
- 450 gr. di fagioli cannellini;
- 1 spicchio di aglio intero;
- scalogno 2;
- brodo vegetale q. b.;
- olio q.b.;
- prezzemolo;
- pepe nero.

Procedimento:

far rosolare uno spicchio di aglio e i gambi del prezzemolo, aggiungere i pomodorini. Poi aggiungete le cozze. Coprire il tegame e lasciatele aprire 2-3 min. Occorreranno pochi minuti. Nel frattempo, preparate la base dei fagioli: in un tegame mettete un giro di olio e lo scalogno tritato grossolanamente, lasciate prendere calore stando attenti a non bruciarlo.

Quando l'olio è ben caldo unite i fagioli, lasciateli insaporire per alcuni istanti quindi aggiungete anche un po' di acqua o brodo vegetale caldo (per non bruciare lo scalogno), contemporaneamente unite anche la pasta. Iniziate a "risottarla", quindi aggiungete man mano del brodo caldo. Cinque minuti prima che la pasta sia cotta, aggiungete le cozze, amalgamate bene e spegnete il fuoco. Tritate le foglie di prezzemolo.

Spegner la fiamma, condire con prezzemolo tritato e pepe nero macinato sul momento.



Rotary



The World Fellowship of
Rotarian Gourmets



Molfetta

Ristorante “Il Vecchio Gazebo”, 1° febbraio 2026

Evento in collaborazione con il Rotary Club Molfetta

CALZONE MOLFETTESE

Ingredienti per la pasta:

- 1 kg farina;
- 30 g lievito di birra;
- 50 g olio extra vergine di oliva;
- 20 g di sale;
- 5 g zucchero;
- acqua q.b.

Ingredienti per il ripieno:

- 1 kg cavolfiori verdi;
- 1 kg “sponsali” *;
- 1 potassolo o melù (comunemente detto alla molfettese “u nuzzstibt”);
- 200 g olive in salamoia;
- 200 g pomodori “appesi”;
- 100 g pecorino di Corato grattugiato;
- olio extra vergine di oliva;
- sale, pepe.

Procedimento per la pasta:

sistemare a corona la farina, aggiungere l’olio extra vergine di oliva, il sale, lo zucchero e il lievito di birra sciolto in acqua tiepida; impastare aggiungendo l’acqua, lavorare l’impasto e lasciarlo lievitare fino al raddoppio.

Procedimento per il ripieno:

pulire ed eliminare le foglie esterne del cavolfiore e tagliare le cimette a fette sottili.

Lavare il tutto e versarli in una pentola con acqua salata in ebollizione.

Lasciare bollire per circa 15 minuti.

Pulire gli sponsali e tagliarli a rondelle sottili.

Tagliare i pomodori “appesi” in quattro. Denocciolare le olive in salamoia. Pulire i merluzzi, lavare, asciugare, infarinare e friggere in olio extra vergine d’oliva, scolare appoggiandoli su carta per frittura, far raffreddare e spinare accuratamente. In una pentola con un filo di olio extra vergine di oliva, stufare gli sponsali, aggiungere i pomodori, il cavolfiore e lasciar cuocere. A fine cottura aggiungere le olive e lasciare raffreddare. Completare con l’aggiunta di pecorino grattugiato di Corato.

Procedimento per il confezionamento:

Dividere l’impasto in due parti uguali. Oliare con del buon olio extra vergine d’oliva una teglia da forno e stendere con le mani una delle due pagnotte d’impasto.

Versare omogeneamente sull’impasto ben steso la farcia precedentemente preparata.

Con il mattarello stendere su una spianatoia l’altra pagnotta dell’impasto e coprire il tutto.

Chiudere ripiegando in lembi a mo’ di cordone intrecciato.

Bucare tutta la superficie con i lembi di una forchetta ed oliare con generosità.

Preriscaldare il forno ed infornare a 200° per circa un’ora.

* “Sponsali” è un termine dialettale per indicare i bulbi di cipolla molto giovani e non ancora ingrossati, dal sapore spiccatamente dolce. Da non confondere con i porri o i cipollotti.



Gravina in Puglia

Agriturismo Sant'Angelo, 12 aprile 2026

Giornata organizzata in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina-
Delegazione di Castel del Monte
e Delegazione di Bari

“U CALARIDD”

Ingredienti:

- agnello;
- cicorie;
- rape;
- finocchietto selvatico;
- senape;
- qualche pomodorino;
- cipolle in abbondanza;
- peperoncino piccante;
- sale.

Procedimento:

far rosolare l'agnello con la cipolla affettata, bisogna aggiungere i pomodorini, il sale e poca acqua. Mettere in cottura il tutto per almeno 3 ore possibilmente in un tegame di terracotta ed a metà cottura aggiungere le verdure ed il peperoncino piccante.



Gara gastronomica tra Club Rotary di: Foggia, Foggia Capitanata, Lucera,
Cerignola e Reali Siti

29 maggio 2026

LA PUTTANESCA RIVISITATA
PRIMO PREMIO RC FOGGIA CAPITANATA

Ingredienti per 140 persone:

- 7 kg. di mezze maniche;
- 3 kg. di tonno;
- 1 kg. di cipolle;
- 6 barattoli di olive taggiasche;
- 20 spicchi d'aglio;
- due barattoli di acciughe sott'olio;
- 30 barattoli da 450 g. di pomodorini pelati ciliegini;
- 1 litro di olio evo;
- prezzemolo e basilico in quantità generose.

Procedimento:

tritare cipolle e aglio e rosolare nell'olio. Aggiungere le acciughe e farle sciogliere. Togliere l'aglio. Aggiungere i pomodori pelati. A metà cottura aggiungere le olive. Verso la fine, aggiungere il tonno. A fine cottura, inserire il prezzemolo e il basilico. Lessare la pasta e toglierla molto al dente. Mantecare il tutto in una pentola di grandezza adeguata.



Monopoli

Masseria Vagone, 13 giugno 2026

INCAPRIATA

Ingredienti per 5 persone:

- 600 gr favesecche decorticate;
- 200 gr di patate;
- 1kg bietole;
- 1kg cicorie;
- pane raffermo q.b.;
- olio evo q.b.;
- 500 gr peperoni friggirelli;

Procedimento:

sciacquare le fave sotto il rubinetto per qualche minute;

pelare e tagliare le patate a rondelle sottili;

disporre le fave nella pentola, porre sopra di esse le rondelle di patate e coprirle di acqua fino a circa tre dita sopra;

porre sulla pentola una teglia con acqua come coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio/basso finché le fave e le patate non saranno tenere e pronte da passare o mixare;

durante la cottura, se necessario, aggiungere l'acqua dalla teglia usata come coperchio;

una volta cotte, aggiungere sale, abbondante olio e passarle a setaccio o semplicemente mixarle;

le verdure, una volta lessate e lasciate a scolare dell'acqua in eccesso, verranno ulteriormente strizzate e tagliuzzate per poi essere aggiunte alle fave;

tagliare del pane raffermo a cubetti e friggerlo;

friggere i peperoni friggirelli dopo averli punzecchiati con un forchetta;

disporre l'incapriata in un piatto e cospargerla di tocchetti di pane fritto e friggirelli.

A completamento anche l'abbinamento con della cipolla di Acquaviva cruda e condita di solo olio, sale e aceto.



Bari - Torre a Mare

Circolo Unione, 16 luglio 2026

Evento in collaborazione con RC Bari Castello e RC Bari Ovest

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g spaghetti;
- q.b. peperoncino;
- 100 ml passato pomodoro;
- 2 spicchi di aglio;
- q.b. olio extravergine di oliva.

Per il brodo di pomodoro:

- 800 ml acqua;
- 400 ml passata pomodoro;
- q.b. sale.

Procedimento:

unire acqua, sale e passata di pomodoro e portare a bollore. In una capiente padella antiaderente (dovrà contenere gli spaghetti stesi per cui dovrà essere di almeno 32 cm) far rosolare aglio, olio e peperoncino.

Sulla quantità d'olio non ne va aggiunto né poco, né troppo, circa 40-50 ml.

Far rosolare l'aglio nell'olio per qualche minuto a fiamma bassa.

Unire la passata di pomodoro e lasciar cuocere qualche minuto, eliminando l'aglio.

Alzare leggermente la fiamma e aggiungere gli spaghetti crudi. Disporli ben distesi.

Lasciarli bruciacciare per circa 4-5 minuti, separandoli leggermente con una spatola in modo che non si attacchino l'uno all'altro. Rigirarli per farli bruciacciare anche dall'altro lato. Dovranno essere leggermente bruciati ma non carbonizzati.

Aggiungere il brodo di pomodoro un po' alla volta, man mano che viene assorbito dagli spaghetti. Si dovranno risottare e ci vorranno circa 20-30 minuti. Ogni tanto girarli anche dall'altro lato in modo da ottenere una cottura uniforme.

Quando la pasta sarà arrivata a cottura ed i liquidi si saranno asciugati gli spaghetti all'assassina saranno pronti.

Solo se necessario, proseguire la loro cottura per qualche altro minuto pressandoli con una paletta, in modo da renderli un po' croccanti.

Si possono servire aggiungendo qualche sfilaccio di stracciatella di burrata, ma sono deliziosi anche senza!



Taranto

Visita dei “Rotarian Gourmets” alla Nave Alpino della Marina Militare Italiana

17 luglio 2026

Il 17 luglio 2026 , un gruppo costituito da membri della nostra “Rotarian Gourmets” di Puglia e di rotariani del Distretto 2120 ha visitato, grazie al cortese interessamento dell’Ammiraglio Benedetto Esposito, la nave militare “Alpino”, ancorata presso la nuova base navale di Taranto. Il gruppo è stato accolto a bordo della nave dal Comandante, il Capitano di Fregata Sara Vinci, che, porgendo i saluti suoi e dell’equipaggio, ha invitato gli ospiti ad un piccolo rinfresco di benvenuto descrivendo poi, in un breve “briefing”, le caratteristiche e il ruolo militare della nave. La “Alpino”, infatti, è una FREMM, acronimo di “Fregata Europea Multi-Missione”, che indica una classe di navi da guerra moderne molto versatili. Vengono chiamate "multi- missione" perché possono compiere tante missioni diverse: possono fare la guardia in mare, difendere altre navi, abbattere aerei e cacciare sottomarini nemici. La fregata, come da tradizione nella Marina Militare Italiana, prende il nome da una delle specialità storiche dell'Esercito Italiano. Successivamente, il Comandante Vinci ha accompagnato gli ospiti ad una interessante visita della nave che ha permesso a tutti di apprezzare le grandi capacità e qualità militari della nave e dell’equipaggio che, a pieno regime, può raggiungere circa 200 persone. Visitando, poi, anche le cucine della “Alpino”, i “Rotarian Gourmets” hanno potuto apprezzare la maestria dei cuochi intenti, in quel momento, ad approntare delle composizioni di frutta abilmente intagliate in presentazioni artistiche (vedi foto). Prima dei saluti finali, la referente della nostra “Cuisine”, Isabella Rubino, ha dato in omaggio al Comandante Vinci un “fischietto” raffigurante un “rotarian gourmet” con tanto di “grembiule di ordinanza” della nostra fellowship. A fine visita, nel firmare il registro d’onore degli ospiti della nave, la nostra Isabella ha espresso parole di encomio e gratitudine per l’alto valore della Marina Militare Italiana nel sostenere, con la sua azione, i processi di mantenimento di pace nel mondo.





Foto di gruppo dei “Rotarian Gourmets” scattata a Taranto il 17 luglio 2026 a bordo della Nave Alpino della Marina Militare Italiana. Al centro della foto (in divisa militare), il Comandante della nave, Capitano di Fregata Sara Vinci.

Rotary



The World Fellowship of
Rotarian **Gourmets**



INDICE

Prefazione (D.Donnoli)	pag. 1
I “purcidd” (“porcellini”)di Sant’Antonio Abate	pag. 3
Faldacchea	pag. 4
Focaccia a “livre” (a libro)	pag. 6
Il Tiramisù del rispetto	pag. 8
Cartellate	pag. 11
Uova alla Vespucci	pag. 13
Tiramisù Amerigo	pag. 14
Pizza con acciughe di mezzanotte a bordo	pag. 15
Spaghetti alla Vespucci	pag. 16
Vele di baccalà su crema di patate e rosmarino	pag. 17
Pizza a mezzanotte	pag. 19
“Trònere” di Turi	pag. 20
Farro, cozze e fagioli	pag. 22
Passionata	pag. 23
Pancotto rucola e patate	pag. 24
“Tiella” di funghi cardoncelli, lampascioni, zucca e patate al profumo di alloro	pag. 25
Tubettini cozze e fagioli	pag. 26
Calzone molfettese	pag. 28
U Calaridd	pag. 30
La Puttanesca rivisitata	pag. 31
Incapriata	pag. 32
Spaghetti all’Assassina	pag. 34
Visita dei “Rotarian Gourmets” alla Nave Alpino della Marina Militare Italiana	pag. 36



APPUNTI



APPUNTI

Rotary



The World Fellowship of
Rotarian Gourmets



APPUNTI
