

ALLEGATO - Nota Stampa n. 14/2021

Un caffè speciale in Piazza 3 Caffè a Francavilla Marittima

In collaborazione con: la Pro Loco di Francavilla Marittima e Segafredo Caffé.

Titolo: Education for innovation: UNCAFFÈ SPECIALE A FRANCAVILLA MARITTIMA.

L'Istituto "Ezio Aletti", il dirigente Ing. Alfonso Costanza, gli alunni del corso Alberghiero, gli alunni del corso Chimico, con i relativi docenti e tecnici valorizzano alcuni prodotti del territorio con una filosofia innovativa.

La Pro Loco di Francavilla Marittima in occasione dell'evento "Sparciavutt e Accensione dell'Albero di Natale" invita l'Istituto "Ezio Aletti" in piazza dei Tre caffè a far parte degli stand gastronomici presenti all'evento. Dopo l'invito il dirigente Scolastico Ing. Alfonso Costanza riunisce docenti e tecnici, per creare un unico intento di creatività. Nella stessa riunione si decide per la valorizzazione di alcuni prodotti del territorio, applicando concetti innovativi. L'idea nasce dal nome della piazza: "Piazza tre caffè".

Per il team dell'Istituto Aletti, non un semplice caffè, ma un caffè speciale.

Carta d'identità caffè speciale

Nome: Un caffè speciale a Francavilla Marittima

Bicchiere: in un bicchiere in vetro svasato (per garantire la stratificazione)

Decorazione: briciole di amaretti e arance di Trebisacce, disidratate e caramellate

Innovazione: aria di arance di Trebisacce, produzione Istituto Ezio Aletti corso chimico

Ingredienti:

- Crema all'arancia
- Caffè espresso Segafredo
- Emulsione di panna
- Briciole di amaretti
- Piccolo triangolo di arancia caramellata
- Completare con profumo di aria di arance

Procedimento per la realizzazione del CAFFÈ SPECIALE:

In un bicchiere in vetro svasato, inserire circa 30 g di crema all'arancia, erogare sulla crema un caffè espresso Segafredo, in fine ultimo strato, panna montata, decorare con briciole di amaretti e piccoli triangoli di arance caramellate, in fine completare con nebulizzata di aria di arance.

Degustazione caffè Speciale:

In analisi visivo risulta elegante con la stratificazione di diversi colori, dal giallo della crema, al nero del caffè, per finire con la parte bianca della panna, in bocca sorprende per l'armonia dei gusti, dall'arancia, al gusto deciso del caffè, in fine gli amaretti creano un connubio perfetto con la panna e le arance caramellate. Avvolgente e elegante il finale con la nebulizzata dell'aria di arance.

Preparazione aria di arance nel laboratorio di chimica Ezio Aletti:

Ingredienti:

- Bucce di arance
- Alcool etilico

Preparazione:

Attrezzatura per la preparazione estrattore soxhlet

Inserire all'interno del pallone l'alcol etilico, successivamente all'interno dell'estrattore inserire un ditale con le bucce di arancia, per processo chimico si attende che l'alcol formi i vapori che attraverso più cicli di estrazione se ne ricava l'essenza all'arancia.

Preparazione crema all'arancia nel laboratorio di cucina Ezio Aletti:

Ingredienti:

- 4 tuorli
- 100 g di zucchero
- 30 g di farina
- 1/2 litro di latte
- Vaniglia e buccia d'arancia grattugiata
- Amido di mais

Dati tecnici:

- Esecuzione media
- Tempo di preparazione 15 minuti circa
- Porzioni 4
- Tempo totale 20 minuti

Preparazione crema:

Per preparare una perfetta crema pasticciera all'arancia, lavorate in una pentola i tuorli con lo zucchero, usando una frusta. Aggiungete a poco a poco la farina e l'amido, senza smettere di mescolare finché il composto risulta amalgamato. Versate poco per volta, e sempre girando, il latte bollente in cui avete messo un po' di vaniglia e un po' di buccia di arance grattugiata. Ponete sul fuoco, continuate a mescolare, fate sobbollire per 3-4 minuti. Non superate gli 82° di temperatura. La temperatura corretta è di 84-85°C, ma è consigliabile non superare gli 82°, perché la crema continuerà a cuocere anche una volta tolta dal fuoco; levatela perciò dal fuoco al raggiungimento degli 82°. In questo modo otterrete una crema pasticciera liscia e senza sgradevoli sentori di uovo cotto. In fine raffreddare in abbattitore.