

SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO

Noi di Spirito Contadino, con la nostra filiera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. E' la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.



CHEF DI SPIRITO

È un album in cui si aprono pagine di cultura per la natura, di pensieri e non solo, di chef che sposano la filosofia di Spirito Contadino, che coltiva con orgoglio, amore e dedizione, verdure antiche dell'orto, tipiche della tradizione contadina pugliese. Venerazione e grande rispetto per madre natura che ogni giorno dona frutti capaci di regalare gioia e soddisfazione. Il lusso delle cose semplici, riscoprire sapori genuini ed essenziali, benessere e salute, sono gli obiettivi che s'intendono raggiungere a difesa della dieta mediterranea ormai dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità. Gli Chef di Spirito con creatività e personalità, in chiave contemporanea, interpretano piatti poveri in sé, ma ricchi di note sfiziose, emotive e sensoriali. Insomma, delizie del territorio di Puglia, capaci di raccontare in concreto, attraverso il proprio sapore, l'essenza delle cose buone di una volta.

www.spiritocontadino.com



RISOTTO DI CIME DI RAPA DI SPIRITO CONTADINO E GELATO DI PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti per 4 persone:

280 g di riso San Massimo carnaroli,
250 g di cime di rapa di Spirito Contadino,
mezza cipolla tritata, mezzo bicchiere di vino bianco,
1 cl di brodo vegetale.

Per il gelato:

100 g di parmigiano reggiano vacche bianche,
1 dl di brodo

Procedimento:

emulsionare il parmigiano grattugiato con il brodo, versare in un contenitore per il Pacojet e lasciar congelare.

Per il risotto:

far appassire la cipolla in olio, tostare il riso in un rondeau ed in seguito aggiungere la cipolla appassita e sfumare con il vino bianco precedentemente dealcolizzato. Aggiungere le cime di rapa e portare a cottura con il brodo ben caldo. Fuori dal fuoco mantecare il risotto con burro e parmigiano, aggiustando inoltre di sale e pepe.

Presentazione:

impiattare il risotto in una fondina e disporvi al centro una pallina di gelato di parmigiano reggiano.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Spirito Contadino" or similar, with a small star symbol at the end.

