

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.



Spirito Contadino



Gegè, attento e curioso osservatore ha iniziato a cimentarsi con il cibo e le sue delizie precocemente, nella cucina materna. Dopo una carriera da sommelier e Maitre d'hotel, in giro per il mondo sulle navi da crociera, decide di fermarsi nella terra natia e dare vita ad un vero laboratorio culinario, basato sul recupero delle tradizioni del territorio rivisitandole e valorizzandole, espressione per eccellenza della cucina Mediterranea, ormai dichiarata Patrimonio dell'Unesco. Nelle sue creazioni culinarie c'è il racconto sincero della sua amata Puglia, ricerca e utilizzo della migliore materia prima, sapori netti ed inconfondibili, un bell'equilibrio di consistenze e contrasti riconoscibili, dal gusto fresco e dal vivace impatto. Il suo segreto? Grande rispetto per i prodotti della sua terra, inesauribile miniera e fonte di vera ricchezza e sperimentazione, per questo utilizza nella sua cucina le verdure selvatiche del passato per regalare e tramandare emozioni del gusto che nel tempo rischiano di perdersi.

RUOTE CAVALIERI E GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO CON POMODORINO CILIEGINO SU CREMA DI RICOTTA

Ingredienti per 2 persone

160g ruote di Benedetto Cavalieri, 100g finocchio selvatico di campo Spirito Contadino, 200g pomodorino ciliegino, 60g di ricotta di pecora, olio extravergine d'oliva, aglio, sale q.b.

Procedimento: per la crema di ricotta; passare la ricotta a setaccio, aggiungervi dell'acqua di cottura della pasta, lavorarla fino a renderla molto cremosa. Per la salsa di pomodoro ciliegino; soffriggere uno spicchio di aglio in olio extravergine d'oliva e dopo aver lavato accuratamente i pomodorini, lasciarli cuocere per circa mezz'ora, aggiustare di sale e aggiungere man mano dell'acqua. A metà cottura includere il finocchio selvatico di campo e lasciare insaporire. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e saltarla nel sughetto; predisporre la crema di ricotta su un piatto di portata e adagiare sopra le ruote con il finocchietto selvatico.