

PERCHÈ MANGIARE... È UN'ESPERIENZA!

RACCOLTA DI RICETTE,
SUGGERIMENTI E SPUNTI SULL'USO
DEI GAMBERETTI BOREALI



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Ispirazioni dalla chef Marialuisa
Lovari con la collaborazione dello
chef Keoma Franceschi

VICINI AL PESCE, VICINI AL CLIENTE, VICINI AL CONSUMATORE



Perchè mangiare è un'ESPERIENZA!

Royal Greenland è uno dei gruppi leader mondiali del settore ittico. Da oltre 200 anni portiamo il pesce direttamente dal mare alle vostre cucine!

Nelle limpide e gelide acque della Groenlandia e dell'Oceano Atlantico pesci e crostacei crescono in libertà e in un ambiente marino puro, noi di Royal Greenland li peschiamo nel rispetto dell'ambiente e della salvaguardia della specie secondo gli standard MSC: ogni giorno la pesca d'altura e costiera porta a terra gamberetti boreali, halibut della Groenlandia, merluzzo nordico, lombo, granceola artica ed astice americano.

Questa prima raccolta di ricette è dedicata ai gamberetti boreali, uno dei nostri prodotti di maggior volume e successo. I nostri pescherecci e navi fattoria escono tutto l'anno a caccia di questa prelibatezza dei mari del Nord. Alcuni gamberetti vengono pescati e surgelati direttamente a bordo entro due ore dalla cattura, altri sono sbarcati nei nostri stabilimenti sulle coste della Groenlandia, cotti e sgusciati e surgelati singolarmente... altri ancora sono trasportati nel nostro stabilimento in Germania per essere riconfezionati in salamoia... insomma seguiamo il prodotto nella pesca, nella trasformazione, nella consegna ai nostri distributori... ed ora lo vogliamo accompagnare fino al piatto, dando punti di ispirazione.

I gamberetti boreali dell'Atlantico del Nord, *Pandalus borealis*, sono famosi in tutto il mondo per il loro sapore dolce e delicato e per la loro polpa soda e succosa e sono caratterizzati da un colore rosa acceso che mantengono anche dopo la cottura. Sono, insomma, un'eccellenza gastronomica, ed abbiamo scelto un'eccellenza della food art italiana, la chef Marialuisa Lovari, che con l'aiuto del suo sous chef, Keoma Franceschi, ha ideato questa prima serie di ricette e spunti di impiattamento... per sollecitare l'inventiva dei professionisti della cucina italiana!

Il concetto dei ricettari Royal Greenland Italia nasce dall'idea di seguire le attuali tendenze del mondo food: mangiare oggi giorno non è solo nutrirsi, mangiare è un'ESPERIENZA.

Il cibo deve essere come concetto di base salutare e gustoso ma partendo dalla tradizione, che viene rivisitata con abbinamenti di texture e sapori originali e tecniche innovative, si ricerca qualcosa che rimanga impresso al palato, agli occhi, alla mente...

Buona lettura e... buon lavoro!



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

ELEGANZA, STUDIO
COSTANTE E GUSTO:

MARIALUISA LOVARI E
KEOMA FRANCESCHI

Marialuisa Lovari

Chef aretina, dirige la cucina del ristorante Cucina Donnaluisa, all'interno de Il Verreno Resort ad Ambra (Ar); è stata team manager dell'Equipe Alta Cucina della Regione Toscana che nel 2017 ha vinto gli assoluti del Campionato Italiano; ha partecipato a numerosi concorsi sia in Italia che all'estero, ottenendo un pregevole palmarés; attualmente fa parte della NIC Nazionale Italiana Cuochi. Si classifica seconda, nel 2020, alla selezione italiana del Bocuse d'Or.

Marialuisa è entrata giovanissima nel mondo della ristorazione e la sua curiosità la ha portata a lavorare in vari locali, sia con menu alla carta che con banchettistiche e wedding, seguendo numerosi stages all'estero e facendosi notare sin dagli esordi per la sua capacità creativa, per realizzare, selezionando materie prime d'eccellenza del territorio, una cucina di alto livello definita "twist". Da 15 anni insegna, richiestissima, in 2 scuole di formazione per giovani cuochi; fa inoltre parte dell'Alta Formazione della Federazione Italiana Cuochi. Nel 2019 viene scelta dall'azienda Royal Greenland per corsi di Formazione continua in cucina, a tema impiattamento del prodotto ittico nella ristorazione gourmet e banchettistica. Con il suo sous chef, Keoma Franceschi, a Luglio 2020, crea questo libro di ricette.

Marialuisa racconta...

"La qualità dei prodotti Royal Greenland ne permette un utilizzo vario e trasversale in differenti situazioni di somministrazione. In questo primo ricettario ci siamo concentrati sui gamberetti boreali e ci siamo divertiti a trovare abbinamenti con il loro gusto tipico che è unico: un sapore delicato e salato con una polpa soda e succosa, quasi croccante.

I gamberetti boreali Royal Greenland, sono prodotti di alto valore qualitativo ma anche economico, per cui nella carta di un ristorante abbiamo pensato a come valorizzarli a livello sia di gusto che di estetica. Perché esaltare l'estetica nel cibo? Oggi lo studio di una buona presentazione di un piatto permette di valorizzare al massimo ogni ingrediente, giustificando un prezzo leggermente più alto al consumatore, che rimane soddisfatto anche del rispetto delle materie prime e della cura dell'impiattamento.

Tutto ciò permette anche a noi chef di poter utilizzare materie prime di altissima qualità, come i prodotti Royal Greenland, che hanno un food cost che viene attutito da una presentazione studiata."

Keoma Franceschi è oggi sous chef del ristorante Cucina Donnaluisa. Fa parte dell'associazione cuochi di Montecatini Terme ed Arezzo ed è stato capitano dell'Equipe Alta cucina della regione Toscana. Attualmente è membro della Nazionale Italiana Cuochi del compartimento gare con il quale ottiene una medaglia d'oro alle Olimpiadi di Stoccarda del 2020 e un terzo posto nel ranking mondiale per la cucina calda, apice di altri ottimi risultati ottenuti in competizioni culinarie in Italia e all'estero (Canada, UK, Francia, USA),

Keoma racconta...

"Dal punto di vista pratico i gamberetti boreali Royal Greenland sono prodotti che in cucina definiamo prodotti comis: prodotti che una volta congelati sono pronti ad essere utilizzati senza il bisogno di ulteriori lavorazioni manuali. Inoltre la loro delicata colorazione, la forma e la consistenza ci hanno permesso di creare numerose soluzioni di utilizzo e presentazione, tutte diverse tra loro!"



Mosaico di gamberetti con gazpacho di anguria, cetriolo marinato allo zenzero, crema acidula ed essenza di bergamotto

Gaspacho di anguria

80g gamberetti boreali cotti e sgusciati
100g anguria matura
10g gin
2g sale
2 gocce tabasco
1g xantana
20 ml olio evo
1,5g agar

Frullare tutti gli ingredienti escluso l'agar, filtrare e portare a bollore 1/3 della miscela per attivare l'agar. Posizionare i gamberetti nello stampo e colare la miscela. Fare raffreddare in positivo.

Crema acidula

30g robiola
20 ml panna
2g senape dijone
1g succo limone
Sale e pepe

Frullare tutti gli ingredienti e aggiustare di sapidità.

Cetriolo marinato allo zenzero

N.1 cetriolo
1g zenzero
50 ml acqua frizzante
Essenza di bergamotto

Pelare il cetriolo e frullare la buccia insieme all'acqua frizzante, questo permetterà di mantenere la colorazione al cetriolo. Affettare il cetriolo sottile, mettere tutto all'interno di una bowl e sgassare per 2/3 cicli nel sottovuoto al 99%.

Cialda corallo al nero

100 ml acqua
25 ml olio semi
10g farina
0,5g nero seppia

Frullare tutti gli ingredienti, mettere la miscela all'interno di un biberon e preparare le cialde con una padella anti-aderente.

LO CHEF RACCONTA:

"In questa ricetta abbiamo curato molto le texture sia nel mosaico che vari complementi mettendo il risalto la dolcezza del gambero all'interno del mosaico"



Risotto ai gamberetti boreali, ciliegie al vino e wasabi

Ciliegie cotte nel vino

100g ciliegie
100 ml vino rosso
25g zucchero di canna
0,5g cannella
0,1g peperoncino
25 ml succo limone

Bisque di gamberi

200g carapace
di gamberetti boreali
crudi e interi
50g mirepoix verdure
(sedano, carota e cipolla)
20g burro
Petalì di 1 pomodoro
10 ml vermut dry
Acqua, sale e pepe

Mettere in una casseruola il vino rosso, la cannella, lo zucchero di canna, il peperoncino e portare a bollore, lasciare che evapori l'alcol, aggiungere le ciliegie e lasciare appassire a fuoco lento. Aggiungere il succo di limone a cottura ultimata.

Tostare nella casseruola i carapaci di gambero insieme alla mirepoix di verdura, sfumare con il vermut, aggiungere i petali di pomodoro, ricoprire di acqua fredda e cuocere per circa 1 ora. Frullare al termomix, filtrare, aggiustare di sapidità.

Riso ai gamberi

300g riso carnaroli
100 ml bisque
100g gamberetti boreali
cotti e sgusciati
10g wasabi
30g mascarpone
Sale e peperoncino
70g ciliegie cotte nel vino
50g parisienne zucchina

Tostare il riso a secco, aggiungere la bisque e la metà dei gamberetti e del brodo vegetale.

A cottura quasi ultimata aggiungere i restanti gamberetti, il mascarpone, le ciliegie ed il wasabi, aggiustare di sapidità e decorare con le parisienne di zucchina.

LO CHEF RACCONTA:

"Per il risotto il gambero boreale è stato lavorato in più modi per esaltare al meglio il gusto. Abbiamo usato i carapaci del gambero per fare una bisque che mettesse un bell'accento sul gusto, i gamberetti in purezza durante la cottura del riso ed i gamberetti marinati con il wasabi in finitura"



Crostatina croquette con gamberetti boreali, i suoi colori e crumble di olive nere

Crostatina croquet

75g patate lesse
75g pane grattato
30g burro
45g parmigiano
75g uovo
22g tuorlo
Sale

Ripieno

500 ml latte
50g burro
35g farina
25g parmigiano
1 uovo
½ scorza di limone
100g bietola
50g carote
30g sedano
30g cipolla
60g gamberetti boreali
cotti e sgusciati
Sale e pepe

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti e lasciare riposare 1 ora in frigo.
Stendere l'impasto e foderare gli stampi in alluminio precedentemente imburrati e passati nel pangrattato.

Fare una besciamella con latte, burro e farina aggiungere il parmigiano e l'uovo e a parte stufare le restanti verdure.
Assemblare i due composti, aggiungere i gamberetti e la scorza di limone.
Aggiustare di sapidità, mettere l'impasto all'interno di una sac-à-pochè e riempire le basi.
Cuocere a 170° forno ventilato per 15 minuti. Decorare con gamberetti boreali una volta intiepidita.

I suoi colori

Sbollentare singolarmente le verdure (zucchine patate e carote) e creare delle creme.

Crumble di olive nere

45g burro
35g farina 00
20g polvere olive nere
35g isomalto

Frullare tutti gli ingredienti, formare un panetto e congelare poi grattare grossolanamente o finemente e cuocere in forno ventilato a 175° per 15 minuti.

LO CHEF RACCONTA:

"L'idea era creare un piatto colorato e vivo: ecco perché le creme di verdure in purezza vanno a complementare la crostatina dove il rosa dei gamberi già contrasta sul verde del ripieno"



Cocktail esotico di gamberetti boreali, cipolla al vapore e polvere d'olio.

Cocktail esotico

100g yogurt greco
10 ml succo limone
50g maionese
200g gamberetti boreali
cotti e sgusciati
Sale e pepe
50g papaya
20g senape dijone
50g mango
50g noce di cocco

Tagliare a brunoise la frutta, unire la maionese e lo yogurt e assemblare tutti gli ingredienti, aggiustare di sapidità.

Cipolla al vapore

Cipolle allungate di
tropea
Olio
Sale e pepe
30 ml acqua

Dividere a metà la cipolla, aggiungere l'acqua, sale, il pepe e cuocere in microonde massima potenza 6 minuti.

Polvere di olio evo

Maltodestrina
Olio evo

Miscelare i due composti formando una polvere, poi assemblare il piatto.

LO CHEF RACCONTA:

"I gamberetti boreali in versione esotica con l'abbinamento della dolcezza della papaya e del mango contrastati dal piccante della senape per un connubio piacevole e nuovo per il gamberetto nordico"



Breakfast di gamberetti boreali, uovo sous-vide, arcobaleno di carote e guacamole

Breakfast di gamberetti

Pane bianco in cassetta
Burro salato
Gamberetti boreali
cotti e sgusciati
Cipolla maturata
Olio evo, sale e pepe

Uovo sous-vide

2 uova
Sale e pepe

Guacamole

1 avocado maturo
Succo di 2 lime
2g acido ascorbico
30g tabasco
30g cipolla bianca
Sale e pepe

Soffriggere il pane in cassetta nel burro salato da entrambi i lati e spadellare velocemente i gamberetti boreali con olio evo, sale, pepe e cipolla maturata.

Cuocere nel rooner le uova a 63° per 1 ora, freddare leggermente,sgusciare e condire.

Frullare tutti gli ingredienti e aggiustare di sale e pepe.

Arcobaleno di carote

40g carote gialle
40g carote viola
40g carote arancioni
Olio evo, sale e pepe

Tagliare le carote rapè, mantenere per 3 ore in acqua e ghiaccio poi scolare e condire con olio, sale e pepe. Assemblate il vostro breakfast.

LO CHEF RACCONTA:

“Un breakfast diverso, ricco di consistenze con uovo cotto a 63 gradi che mantiene tutta la sua morbidezza accompagnata da un gamberetto croccante, arrostito nel burro salato”



Cocotte di avocado con gamberetti boreali, vivo di arancia e polvere di basilico

Polvere di basilico
50g foglie di basilico

Essicare con essiccatore a 50° per 9 ore e ricavare una polvere.

Cocotte di avocado
1 avocado maturo
1 arancia tagliata a vivo
Misticanza
200g gamberetti boreali
cotti e sgusciati
Olio evo
Sale e pepe
Semi di sesamo neri

Marinare i gamberi con olio evo, sale, pepe e semi di sesamo nero. Scavare metà avocado e con il restante ricavare una brunoise, unire la misticanza e le arance a vivo. Riempire l'avocado e spolverare con polvere di basilico.

LO CHEF RACCONTA:

"Semplicità e gusto: un'insalatina fresca con gamberi agrumati profumati e resi croccanti da una polvere di basilico"



Plin di gamberetti boreali, la sua riduzione al cocco e salicornia

Pasta all'uovo per plin

500g farina
3 uova
150g tuorlo
10 ml olio evo
Sale

Ripieno plin

200g gamberi boreali
crudi interi già sgusciati
200g mascarpone
Sale, pepe e scorza di
lime

Impastare tutti gli ingredienti
in planetaria, lasciare riposare
l'impasto almeno 30 minuti in
positivo.

Tritare finemente i gamberetti,
unire il mascarpone, la scorza di
lime a aggiustare di sapidità.

La sua riduzione al cocco

200g carapace di gamberetti
50g mirepoix verdure (sedano,
carota e cipolla)
20g burro
Petalì di 1 pomodoro
10 ml vermut dry
Acqua, sale e pepe
100 ml crema di cocco

Tostare nella casseruola i carapaci
di gambero insieme alla mirepoix
di verdura, sfumare con il vermut,
aggiungere i petali di pomodoro,
ricoprire di acqua fredda e cuocere
per circa 1 ora.

Frullare al termomix, filtrare
aggiustare di sapidità e
aggiungere la crema di cocco al
naturale.

Condire i plin con la riduzione al
cocco e decorare con la salicornia.

LO CHEF RACCONTA:

"Un grande classico della cucina reinterpretato: il plin. Abbiamo dato ai gamberi una nota dolce esotica di cocco per poi contrastare con la sapidità della salicornia esaltando il gamberetto boreale come protagonista"



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Insalata campestre con gamberetti croccanti ed il suo orto

Dressing di mango

300g purea di mango
100g mango a brunoise
40 ml succo lime
20g miele
15g senape rustica

Gamberetti croccanti

200g gamberetti boreali
crudi interi
80g farina
80g farina semola
Sale

Frullare tutti gli ingredienti ed infine aggiungere il mango a brunoise.

Passare i gamberetti nella miscela delle due farine e friggere in olio di arachidi.

Orto

100g fagiolini
80g carote
80g zucchine

Sbollentare e freddare le verdure in acqua e ghiaccio.
Comporre l'insalata con i vari ingredienti, condire con il dressing al mango, aggiungere i gamberetti croccanti e le cialde di tapioca.

LO CHEF RACCONTA:

"In questa insalata abbiamo voluto mantenere il gambero boreale nella sua classica ma maggiore esaltazione: "il fritto" e l'abbiamo impreziosito con un'orto curato nella disposizione delle forme e con amonia di colori"



Gamberetti boreali croccanti, guacamole e pesca in osmosi

Rollè croccante

Gamberetti boreali
crudi interi
Pasta kataify
Albume pastorizzato
Olio di semi

Pulire i gamberetti lasciando la coda, avvolgerli nella pasta kataify e spennellare con l'albume, avvolgere nella pellicola e stoccare a -25°. Friggere in olio di semi a 160° da surgelati.

Guacamole

N.1 avocado maturo
Succo di 1 lime
2g acido ascorbico
20g brunoise di cipolla
bianca
3 gocce di tabasco
Sale e peperone

Frullare tutti gli ingredienti e aggiustare di sapidità.

Pesca in osmosi

N.1 pesca
3 gocce tamari bio

Tagliare la pesca a mirepoix, aggiungere il tamari, mettere in una bowl e fare 2/3 cicli di sottovuoto al 99%.

LO CHEF RACCONTA:

"Il gamberetto boreale incontra l'Oriente in una versione fusion in pasta kataify, e per una nota fresca e croccante una pesca lavorata in osmosi ma con tutti gli aromi della marinatura classica"



Royal Greenland Italia S.p.A.,
Via G. Saragat 2
IT-20834 Nova Milanese - MB

T/0362 499614
infoitalia@royalgreenland.com
www.royalgreenland.it