REGIONE SICILIANA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELLA PESCA MEDITERRANEA

SICILIA SEA FOOD
Cultura, Patrimonio e Sostenibilità

WWW.TUNAFISHFEST.IT

TUNA FISH fest

Ricettario 2021

RICETTE MEDITERRANEE A BASE DI TONNO

Indice

IL PROGETTO PAG. 2

LE RICETTE DI "VILLA ZINA PARK HOTEL" PAG. 5

- RAGÙ DI TONNO ROSSO
- SPAGHETTO CON BOTTARGA DI TONNO
- TONNO IN AGRODOLCE

LE RICETTE DEL RISTORANTE "IL CORTILE" PAG. 11

- TONNO ALLA GARIBALDINA
- PASTA FRESCA IN CREMA DI ASPARAGI CON BOTTARGA DI TONNO E GRANELLA DI PISTACCHI
- CASSATELLE INTRECCIATE IN CROCCANTE DI CAPPERI

LE RICETTE DELL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE "CUOCHI E PASTICCERI TRAPANESI" PAG. 17

- SPAGHETTI CON BOTTARGA DI TONNO E SCORZETTE DI LIMONE
- PARMIGIANA DI TONNO
- TRILOGIA DI POLPETTE DI TONNO

LE RICETTE DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "IGNAZIO VINCENZO FLORIO" PAG. 20

- TARTARE DI TONNO ROSSO CAPPERI DI PANTELLERIA CHIPS DI CIPOLLA ROSSA SALSA AI FICHI D'INDIA
- TATAKI DI TONNO CROSTONE DI PANE NERO, CREMA DI COTONESE CIPOLLA MARINATA E MENTA
- TONNO AMMUTTUNATO A MODO MIO

IL PROGETTO

Tuna Fish Fest

TUNA FISH FEST 2021 è la kermesse enogastronomica dedicata al tonno.
Giunta alla quarta edizione, un'edizione che rispetta le regole di sicurezza previste dalle normative Anti covid in vigore e si presenta al pubblico con un format online fatto di conferenze, ricette, cooking show. Sarà organizzato un originale concorso dal titolo "Storie di tonni e di tonnare" rivolto ai bambini iscritti alle quinte classi della scuola primaria del Comune di Custonaci. L'iscrizione avverrà tramite la procedura di registrazione telematica. Il Concorso intende rappresentare un'occasione per la creazione di un prodotto editoriale, grafico, multimediale che rappresenti e tratti la valorizzazione dell'aspetto storico e delle tradizioni legate alla pesca del tonno, l'importanza del tonno come alimento, la figura del pescatore, attraverso il racconto e l' illustrazione del suo lavoro. Sarà un'occasione per seguire comodamente da casa sul Pc, Tablet, Smartphone o Smart TV la preparazione di piatti creati da ristoratori e chef locali con le materie prime della cucina siciliana e la possibilità di ricrearli anche a casa.

CONFERENZE

CONCORSI

COOKING SHOW

Le conferenze, i cooking show e le ricette si potranno seguire sul nostro sito web (www.tunafishfest.it), nell'apposita sezione Eventi, sulla testata giornalistica online TVIO (www.tvio.it), sui canali social di Tuna Fish Fest (Facebook, Instagram e Youtube). Modera Claudia Parrinello, presentatrice e speaker radiofonica. Le uniche iniziative che si svolgeranno dal vivo saranno gli open restaurant che proporranno un percorso di degustazione rivolto al pubblico.

IL PROGETTO

Tuna Fish Fest è finanziato dall' Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale, Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea nell'ambito della Misura 5.68 "Misure a favore della commercializzazione" del PO FEAMP Fondo europeo per la politica marittima, la pesca e l'acquacoltura 2014-2020 ed è frutto di un partenariato di progetto fortemente voluto dall' "Associazione Bonagia Eventi e Promotion" che vede come capofila "La Bottarga di Tonno", azienda di Custonaci, specializzata nei prodotti a base di tonno e pesce spada con il marchio "Mare Puro". I partner istituzionali sono:

- IL COMUNE DI CUSTONACI
- L'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "LOMBARDO RADICE - E. FERMI" DI CUSTONACI
- L'ISTITUTO ALBERGHIERO "IGNAZIO E VINCENZO FLORIO" DI ERICE

Il partenariato si arricchisce della partecipazione del Centro Studi "Dino Grammatico", dell' associazione provinciale "Cuochi e Pasticceri Trapanesi" di Trapani e della testata giornalistica online TVIO (www.tvio.it).

LASCIATI DELIZIARE DALLE NOSTRE PRELIBATEZZE

Le ricette a base di tonno!

Quattro ricette tipiche della gastronomia del litorale trapanese a base di tonno saranno raccontate dagli chef dei ristoranti partner di progetto, in una clip che sarà trasmessa sul sito web e sui canali social di Tuna Fish Fest.

Le quattro ricette, presenti in questo ricettario, si propongono per tramandare le tradizioni culinarie del territorio a base di tonno.

IL PROGETTO

Open Restaurant

Gli Open Restaurant si svolgeranno con il supporto della ristorazione locale di Custonaci.
I ristoranti partner di progetto saranno:

TRATTORIA PIZZA E CASSATELLE

Via Cornino - Custonaci

DOMENICA 17 OTTOBRE 20:30

RISTORANTE IL CORTILE

Via Scurati, 67 - Custonaci

DOMENICA 24 OTTOBRE 20:30

VILLA ZINA PARK HOTEL

Baglio Messina - Custonaci

DOMENICA 31 OTTOBRE 20:30

Nei giorni 17, 24 e 31 ottobre, a turnazione come descritto sopra, i ristoranti convenzionati proporranno un percorso di degustazione rivolto al pubblico a base di tonno.

Inquadra il QRCODE per scaricare il coupon di 10€ da presentare ai nostri ristoranti partner!

Ragù di tonno rosso

Ingredienti

- 250GR TONNO ROSSO
- 170GR CIPOLLA DI PARTANNA
- 500ML OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLE VALLI TRAPANESI
- Q.B. SALE
- POMODORO DATTERINO
- AGLIO ROSSO DI NUBIA

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
12 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Tagliare il Tonno rosso a cubetti di circa 2 cm, farlo rosolare in padella, salarlo.

2. A parte in una padella, aggiungere un filo d'olio exvo delle Valli Trapanesi, mettere l'aglio rosso di Nubia, la cipolla di Partanna e il pomodoro datterino.

3. Fare cuocere per 10 minuti circa. Aggiungere in seguito il tonno rosso e fare cuocere per altri 5 minuti.

Spaghetto con bottarga di tonno

Ingredienti

- 120GR SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO
- 40GR DI POMODORO DATTERINO
- 2 SPICCHI D'AGLIO ROSSO DI NUBIA
- MEZZO CIPOLLOTTO
- Q.B PREZZEMOLO TRITATO
- PEPERONCINO
- 30GR DI BOTTARGA DI TONNO

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Rosolare l'aglio tritato finemente con il cipollotto, una volta imbiondito il tutto, aggiungere il pomodoro, datterino, lasciare appassire e ultimare con il prezzemolo tritato.

2. Mettere in cottura lo spaghetto fresco e ad un minuto circa di cottura saltarlo in padella con il condimento precedentemente preparato.

Impiattamento

Adagiare a forma di nido lo spaghetto, grattugiare la bottarga di tonno e guarnire con dei datterini confit.

LE RICETTE DI VILLA ZINA PARK HOTEL

Tonno in agrodolce

Ingredienti

- 250GR TONNO ROSSO
- 170GR CIPOLLA DI PARTANNA
- 60GR FARINA RIMACINO
- 500ML OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLE VALLI TRAPANESI
- 100ML ACETO DI VINO
- Q.B. SALE
- 50GR ZUCCHERO SEMOLATO

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Tagliare il tonno rosso a cubi di circa 3 cm, salarlo e passarlo nella farina e setacciare, mentre, in padella aggiungo l'olio evo, al raggiungimento di 65° facciamo rosolare i cubetti di tonno.

2. Tagliare a Julienne la cipolla di Partanna e in un'altra padella aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e soffriggere la cipolla, dopo qualche minuto che è appassita, in un recipiente mescolare l'aceto con lo zucchero e aggiungiamo alla cipolla, lo facciamo cuocere per qualche altro minuto e spegniamo.

3. Aggiungiamo la cipolla appassita sulla padella del tonno precedentemente cotto, far riposare e servire.

Impiattamento

Adagiare sul piatto i cubi di tonno e aggiungere sopra la cipolla cotta.

Abbinare un Vino Grillo Bacca Bianca Autoctona Trapanese.

LE RICETTE DEL RISTORANTE "IL CORTILE"

Tonno alla garibaldina

Ingredienti

- 50GR CIPOLLA DOLCE
- 180GR TONNO
- Q.B. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- Q.B. SALE
- 1 CUCCHIAIO DI ACETO
- Q.B. ORIGANO
- Q.B. PREZZEMOLO
- 100GR PATATE LESSE
- 100GR POMODORO
- ACCIUGHE
- 50GR SEDANO
- 50GR OLIVE
- 70GR CAPPERI

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Mettete una casseruola la cipolla dolce, pomodoro, sedano, patate lesse, olive, acciughe, tutto tagliato piccolo, unite i capperi, il prezzemolo, l'origano, aceto e sale.

2. Per finire unite il tonno precedentemente fatto dorare in padella tagliato a bocconcini. Mescolate il tutto e servite.

Pasta fresca in crema di asparagi con bottarga di tonno e granella di pistacchi

Ingredienti

- 100GR SPAGHETTI DI PASTA FRESCA
- 50GR ASPARAGI
- 1 CUCCHIAINO GRANELLA DI PISTACCHI TOSTATE
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- 1 CUCCHIAINO DI BOTTARGA DI TONNO GRATTUGIATA
- Q.B. CUCCHIAINO OLIO EXTRAVERGINE
- DI OLIVA
- Q.B. SALE
- Q.B. PREZZEMOLO

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Prendete un tegamino mettete uno spicchio di aglio e un filo di olio extravergine di oliva, unite gli asparagi già lessati prima, fate rosolare per qualche secondo e unite un po' di brodo vegetale già preparato in precedenza, fate andare per circa 2 minuti, dopo aver tirato un po' di asparagi che vi serviranno per l'impiantamento, frullate il tutto e otterrete la crema di asparagi.

2. Fate cuocere gli spaghetti nell'acqua di cottura degli asparagi per circa 4 minuti, scolateli e metteteli in una padella antiaderente insieme alla crema di asparagi e un cucchiaino di bottarga di tonno grattugiata, spadellate per circa un minuto e passate all'impiantamento. Guarnite con prezzemolo, granella di pistacchi e una spolverata di bottarga.

LE RICETTE DEL RISTORANTE "IL CORTILE"

Cassatelle intrecciate in croccante di capperi

Ingredienti

- 150GR CASSATELLE (RAVIOLO DI PASTA FRESCA, TIPICO DELL'AGRO ERICINO, CON ALL'INTERNO RICOTTA LOCALE E INTRECCIATO A MANO)
- 100GR CAPPERI
- 100GR POMODORINI
- 1 CUCCHIAINO GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE
- 120GR BOCCONCINI DI TONNO
- Q.B. PREZZEMOLO
- 1 CUCCHIAINO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- Q.B. SALE
- 1 BICCHIERINO VINO BIANCO

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
16 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Tostate i capperi con una noce di burro in un tegamino, tagliate il tonno a pezzettini per ottenere dei bocconcini e fare cuocere in padella con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungete il sale e sfumate col vino bianco, ultimata la doratura, unite i pomodorini e ammorbidite con un goccino di acqua di cottura.

2. Fate cuocere le cassatelle in acqua e sale per circa 3 minuti, scolare e poggiare delicatamente in un piatto da portata, conditeli col croccante di capperi e poggiate su il tonno con i pomodorini, guarnite con un po' di prezzemolo e la granella di mandorle.

LE RICETTE DELL' ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
"CUOCHI E PASTICCERI TRAPANESI"

Spaghetti con bottarga di tonno e scorzette di limone

Ingredienti

- 320GR SPAGHETTI
- 80GR BOTTARGA DI TONNO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO ROSSO DI NUBIA
- Q.B. SALE INTEGRALE DI NUBIA
- Q.B. OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DELLE VALLI TRAPANESI
- Q.B. SCORZETTE DI LIMONE

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

LE RICETTE DELL' ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
"CUOCHI E PASTICCERI TRAPANESI"

Parmigiana di tonno

Ingredienti

- 600GR MELANZANE
- 250GR TONNO ROSSO
- 70GR CIPOLLA
- 1 SPICCHIO D'AGLIO ROSSO DI NUBIA
- 800ML SALSA DI POMODORO
- 200GR PRIMOSALE
- Q.B. SALE INTEGRALE DI NUBIA
- Q.B. BASILICO

DOSI PER
4 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

LE RICETTE DELL' ASSOCIAZIONE PROVINCIALE
"CUOCHI E PASTICCERI TRAPANESI"

Trilogia di polpette di tonno

Ingredienti

- 300GR TONNO ROSSO
- 40GR PECORINO SICILIANO
- 10GR UVETTA SULTANINA
- 3GR MENTA FRESCA
- 30ML LATTE
- 60GR PANE RAFFERMO
- 4GR SALE

DOSI PER
2 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

LE RICETTE DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"IGNAZIO VINCENZO FLORIO"

Tartare di tonno rosso con capperi di pantelleria e chips di copolla rossa in salsa ai fichi d'india

Ingredienti

- 100 GR. CIPOLLE ROSSE
- 40 GR. CAPPERI SOTTO SALE IGP PANTELLERIA
- 40. FRUTTI DEL CAPPERO
- 300 GR FICHI D'INDIA
- 400 GR TONNO ROSSO TARANTELLO
- 30 GR DI ZUCCHERO
- 40 ML ACETO DI VINO
- 1 DL OLIO EVO VALLI TRAPANESI
- Q.B. SALE
- Q.B PEPE
- Q.B.ACQUA

DOSI PER
4 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Per la chips di cipolla rossa, preparare una composta di cipolla con zucchero aceto olio, acqua.

2. Raffreddare in abbattitore, stendere il composto sul silpat disidratare al microonde.

3. Salsa ai fichi d'india centrifugare i fichi d'india ed emulsionare con olio EVO valli Trapanesi.

4. Utilizzare il tonno precedentemente abbattuto.

5. Tagliare delle fette e ricavare una dadolata di 2 mm di lato, in una bowl condire il tonno con un trito di capperi dissalati, olio Evo.

6. Utilizzare delle erbette spontanee come guarnizione, adagiare sopra una quenelle di tonno, completare con un cucungi e in fine con l'emulsione di fichi d'india e la chips di cipolla rossa.

LE RICETTE DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"IGNAZIO VINCENZO FLORIO"

Tataki di tonno crostone di pane nero con crema di cotonese, cipolla marinata e menta

Ingredienti

- 600 GR TONNO ROSSO FRESCO
- 200 GR FORMAGGIO COTONESE PACECO
- 300 GR CIPOLLE ROSSE
- 300 GR PANE NERO
- 100 ML OLIO EVO
- 40 GR SALE GROSSO

DOSI PER
4 persone

PREPARAZIONE
20 minuti

DIFFICOLTÀ
facile

COSTO
basso

Preparazione

1. Sezionare il tonno, tagliare delle fette spesse 3 cm circa

2. Scottare il tonno solo da un lato ed adagiarlo su un crostone di pane nero grigliato spesso pochi mm.

3. Per fare la crema di cotonese occorre portare 0,2 l di acqua a 65 °C, aggiungere il formaggio precedentemente tagliato a cubetti e passare il tutto al mixer.

4. Cipolla rossa marinata, sbianchire dei petali di cipolla in acqua aceto e zucchero, raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio.

5. Posizionare il tonno utilizzando un letto di misticanze, il crostone di pane unire un filo d'olio EVO, guarnire il piatto con la cipolla rossa e la crema di formaggio.

LE RICETTE DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"IGNAZIO VINCENZO FLORIO"

Tonno ammuttunato a modo mio

Ingredienti

- 800 GR TONNO
- 500 ML PASSATA DI POMODORO
- 6 SPICCHI AGLIO
- 2 RAMETTI MENTA FRESCA
- 80 GR CACIOCAVALLO
- Q.B. SALE
- Q.B. OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- Q.B. PEPERONCINO
- 200 GR MOLLICA DI PANE FRESCO
- 200 GR MELANZANA VIOLA
- 200 GR RICOTTA DI PECORA

DOSI PER
4 persone

PREPARAZIONE
40 minuti

DIFFICOLTÀ
media

COSTO
medio

Preparazione

1. Mettere il tonno fresco in una ciotola capiente piena d'acqua e lasciarlo immerso un paio d'ore per farlo schiarire, quindi asciugarlo.

2. Preparare un miscuglio di sale e pepe, unire le foglie di menta e mescolare con cura. Sbucciare l'aglio (due spicchi tienili da parte per il sugo) eliminare l'anima e tagliare a spicchi. Tagliare il caciocavallo a tocchetti.

3. Tostare la mollica di pane fresco con olio Evo e mentuccia fino a dorarla.

4. Passare al mixer immersione la ricotta con olio Evo diluire eventualmente con poca acqua.

5. Con un coltello ben affilato tagliare il tonno in grossi cubetti, praticare delle incisioni sugli stessi, ed ammuttunare/inserire in ognuno un pezzetto di aglio, una foglia di menta fresca ed un tocchetto di caciocavallo. Con le mani ricoprire massaggiando la polpa del tonno con il restante miscuglio di sale e pepe.

6. Inserire in sacchetti sottovuoto adatti alla cottura e cuocere a 85°C per 20 minuti.

7. Dopo la cottura sottovuoto in una casseruola rosolare il tonno, girarlo spesso, caramellatane la carne, levare dal fuoco e tenere al caldo in un piatto.

8. Nella stessa casseruola, imbiondire due spicchi d'aglio, unire la passata di pomodoro un cucchiaio di concentrato di pomodoro delle foglie di menta e cuocere 5 minuti.

9. Unire il tonno, aggiustare di sale, peperoncino e continuare la cottura per circa 40 minuti a fuoco dolce.

10. Disporre in un piatto i bocconi di tonno in precedenza glassati con il pomodoro di cottura panandoli solo da un lato nella mollica dorata completare il piatto con la spuma di ricotta fresca guarnire con melanzane arrosto e foglie di mentuccia.

I nostri partner

ENTI FINANZIATORI

mipaaft
ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca

UNIONE EUROPEA

PARTNER DI SUPPORTO E RISTORANTI ADERENTI

ARCADIA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IGNAZIO & VINCENZO FLORIO

ASSOCIAZIONE Bonagia EVENTI & PROMOTION

DINO GRAMMATICO

MARE PURO SAPORE MEDITERRANEO

tvio

COMUNE DI CUSTONACI

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI TRAPANESI

HEXAWEB webagency

PASTICCERIA MELISSA

LILLO CATELLO OTTICA

PLATIMIRO FIORENZA ROSSOCORALLO di ROSADEA FIORENZA

REGIONE SICILIANA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELLA PESCA MEDITERRANEA

SICILIA SEA FOOD
Cultura, Patrimonio e Sostenibilità