

Il Raviolo alla Matticella: Un Racconto di Velletri

Tra Tradizione, Territorio e Dieta Mediterranea





Non è solo un piatto

È un modo per raccontare Velletri attraverso i suoi profumi e il suo patrimonio agricolo.



Radici Profonde

Dalla cura per i prodotti nasce un'identità forte e immediatamente riconoscibile.



Proposta al Concorso

L'IPSSAR Ugo Tognazzi – Velletri presenta la sua creazione all'Accademia delle 5T.



Il Raviolo alla Matticella: Un Gesto di Appartenenza



Non è solo un piatto

È un modo per raccontare
Velletri attraverso i suoi profumi
e il suo patrimonio agricolo.



Radici Profonde

Dalla cura per i prodotti nasce
un'identità forte e
immediatamente riconoscibile.



Proposta al Concorso

L'IPSSAR Ugo Tognazzi – Velletri
presenta la sua creazione
all'Accademia delle 5T.

I Prodotti Simbolo del Territorio



Carciofo alla Matticella

Simbolo della tradizione veliterna, cotto su brace di potature di vite per un aroma unico.



Zafferano Locale

Coltivato tra Monte Compatri e Castelli Romani, espressione di una micro-filiera agricola.



Pecorino Romano DOP

Formaggio storico che dona sapidità e cremosità, bilanciando il gusto del piatto.

La Costruzione del Piatto

- ➔ Raviolo di sfoglia fresca con ripieno di carciofi alla matticella e ricotta di bufala.
- ➔ Spuma di Pecorino Romano DOP come base, in dialogo con la dolcezza del latticino.
- ➔ Zafferano locale in micro-spolvero finale per accentuare il profilo aromatico.

L'Esperienza Scenica in Sala

In cucina si preparano il raviolo e la spuma. Ma è in sala che il piatto acquista la sua piena espressione scenica: i ravioli vengono passati rapidamente sulla brace di potature di vite, creando una crosta sottile e un profumo che richiama le sagre tradizionali.



Profilo Nutrizionale Equilibrato

Una composizione che rispecchia i principi della Dieta Mediterranea.

485 kcal

Valore energetico per porzione, per un pasto completo.

4.1 g

Contenuto di fibre, grazie alla ricchezza del carciofo.

0.25 g

Basso contenuto di sale, per una scelta consapevole.

22.6 g

Apporto moderato di grassi, in linea con un'alimentazione bilanciata.

18.5 g

Contenuto proteico, per un adeguato nutrimento.

485 kcal

Valore energetico per
porzione, per un pasto
completo.

4.1 g

Contenuto di fibre,
grazie alla ricchezza del
carciofo.

0.25 g

Basso contenuto di sale, per una scelta consapevole.

22.6 g

Apporto moderato di grassi,
in linea con
un'alimentazione bilanciata.

18.5 g

Contenuto proteico,
per un adeguato
nutrimento.

Profilo Nutrizionale Equilibrato

Una composizione che rispecchia i principi della Dieta Mediterranea.

485 kcal

Valore energetico per porzione, per un pasto completo.

4.1 g

Contenuto di fibre, grazie alla ricchezza del carciofo.

0.25 g

Basso contenuto di sale, per una scelta consapevole.

22.6 g

Apporto moderato di grassi, in linea con un'alimentazione bilanciata.

18.5 g

Contenuto proteico, per un adeguato nutrimento.



Territorio

Connessione profonda con l'ambiente e la cultura locale di Velletri e dei Castelli Romani



Tradizione

Un rinnovamento costante delle pratiche culinarie storiche del Lazio.



Tipicità

Valorizzazione dei prodotti unici e autentici del territorio dei Castelli Romani.



Trasparenza

Chiarezza totale nella filiera, nelle tecniche, negli ingredienti e nelle scelte compiute.



Tracciabilità

Controllo rigoroso sull'origine e la provenienza di ogni ingrediente selezionato.



I Valori delle 5T dell'Accademia



Territorio

Connessione profonda con
l'ambiente e la cultura locale di
Velletri e dei Castelli Romani



Tradizione

Un rinnovamento costante delle
pratiche culinarie storiche del
Lazio.



Tipicità

Valorizzazione dei prodotti unici e autentici del territorio dei Castelli Romani.



Trasparenza

Chiarezza totale nella filiera,
nelle tecniche, negli ingredienti
e nelle scelte compiute.



Tracciabilità

Controllo rigoroso sull'origine e la provenienza di ogni ingrediente selezionato.

L'Abbinamento Perfetto: KIUS Brut

Il KIUS Brut di Marco Carpineti, un Metodo Classico dai Castelli Romani, si abbina splendidamente alla grassezza lieve del pecorino e all'aromaticità vegetale del carciofo, grazie alla sua freschezza, finezza del perlage e sapidità naturale.



Il Team Creativo

➔ Studenti 4C Cucina: Alessio Recchia,
Andrea Mazzanti.

➔ Studenti 4D Sala: Alessia Bosco,
Elena Lelli.

➔ Docenti: Giovambattista Buonanno,
Roberto Longobardi.