

SETTEMBRE 2010

OLIO ESSENZIALE DI MENTA DI PANCALIERI

Si hanno notizie della coltivazione di menta in quel di Pancalieri sin dal 1865. L'olio essenziale, ottenuto attraverso la distillazione in corrente di vapore, trova impiego nei settori della pasticceria, della liquoristica e dell'erboristeria. Per una migliore resa (non più di 70 kg/ha) la raccolta e la distillazione avvengono a partire da metà agosto. L'olio si presenta limpido, trasparente o tendente al giallo paglierino, estremamente liquido. L'aroma è intenso, penetrante, caratteristico di menta. Al gusto presenta note pepate, seguite da una persistente sensazione di freschezza che lascia il posto ad un retrogusto leggermente amarognolo. Ne bastano poche gocce per qualsiasi preparazione.



Proprietà Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia



Foto G.Zanchi

MOUSSE DI MENTA CON INSALATA DI ANANAS E MELONE PROFUMATA AL LIME E ZENZERO

ANANAS DAL GHANA E DAL COSTA RICA

Gli ananas vengono coltivati da un gruppo di piccoli produttori attenti alla qualità del prodotto, ma anche alla riduzione dell'impatto ambientale e al miglioramento degli standard sociali dei lavoratori. Questo frutto è maturo quando la sua polpa è soda, le foglie si staccano facilmente ed ha un forte aroma dolce. L'ananas fresco contiene la bromelina un particolare enzima che ha proprietà anti-infiammatorie ed è anche in grado di idrolizzare le proteine e gli amminoacidi. Questo rende il frutto facilmente digeribile, l'enzima però perde il suo effetto se l'ananas viene cotto.



Foto M.Zandonadi

Ingredienti

Per la mousse: 3 dl panna, 100 g zucchero a velo, 1 foglio di colla di pesce, 5 ml **olio essenziale di menta piperita di Pancalieri Piemonte (P.A.T.)**, 4 foglioline di menta, sciroppo di menta verde. Per l'insalata: 1 ananas piccolo, 1 melone, 1 lime, 1 pezzo di radice di zenzero. Per guarnire: zucchero a velo.

Procedimento: mettere ad ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce. Scaldare su fuoco basso 1 dl di panna, aggiungere l'olio essenziale e lo zucchero a velo, togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce scolata e strizzata. Montare la restante panna e unirla all'altra avendo cura di mescolare dal basso verso l'alto. Mantenere in fresco. Mondare l'ananas e il melone e affettare sottilmente. Lavare il lime, prelevarne la scorza con un rigalimoni; pelare lo zenzero e, con l'aiuto di un coltellino, ottenere delle piccole listarelle. Porzionare la mousse con l'aiuto di due cucchiari e decorarla con le foglioline di menta e qualche goccia di sciroppo di menta verde, accompagnare con la frutta. Guarnire con la scorza di lime e lo zenzero. Terminare con una spolverata di zucchero a velo.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Istituto d'Istruzione Superiore

"Giovanni Giolitti"

Via Alassio 20, 10126 Torino Tel 011.6635203 Fax 011.6634660 segreteria@istitutogiolitti.org www.istitutogiolitti.org