

Piano della Lezione: Preparazione del Coniglio con Cioccolato di Modica

Materia: Arti Culinarie / Cucina Tradizionale Siciliana

Livello Scolastico: Studenti di Scuola Superiore di Gastronomia

Durata: Circa 2 ore

Obiettivi

Conoscenze: Scoprire i sapori siciliani e l'abbinamento di elementi dolci e salati con ingredienti unici come il cioccolato di Modica in un piatto tradizionale a base di coniglio.

Abilità: Esercitarsi in tecniche di rosolatura, brasatura e bilanciamento dei sapori; comprendere come il cioccolato possa arricchire una salsa salata.

Atteggiamenti: Apprezzare l'uso di ingredienti locali e la storia della cucina siciliana, in particolare il modo in cui ingredienti unici creano complessità nei piatti.

Materiali Necessari

Ingredienti

Per il coniglio:

- 500 g di coniglio tagliato a pezzi
- 10 g di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio (5 g)
- 10 g di olive verdi in salamoia, denocciolate
- 5 g di capperi
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 5 g di aceto
- 5 g di sale
- 2 g di prezzemolo tritato
- 10 g di cioccolato alla vaniglia di Modica, grattugiato o tritato finemente

Per le patate:

- 100 g di patate, tagliate a cubetti

Attrezzatura

- Padella grande o casseruola
 - Pentola
 - Coltello e tagliere
 - Grattugia per il cioccolato
 - Pinze
 - Ciotola
-



This document may be used and distributed in its original and unabridged form for non-commercial purposes (CC BY-SA). Any other public reproduction of this document is permitted only on the condition that the original author is named and the derived work is licensed under the same terms (CC BY-SA).

Schema della Lezione

1. Introduzione (10 minuti)

- **Domande iniziali:** Coinvolgere gli studenti con domande sulle loro esperienze con la cucina siciliana o mediterranea.
- **Contesto culturale:** Spiegare come il cioccolato di Modica, con la sua consistenza e sapore unici, sia utilizzato nella cucina siciliana e introdurre il concetto di abbinamento dolce-salato nei piatti tradizionali.
- **Obiettivi della lezione:** Evidenziare l'importanza delle tecniche di rosolatura, cottura lenta e integrazione del cioccolato per arricchire la salsa.

2. Sicurezza e Igiene (5 minuti)

- **Punti chiave:** Sottolineare l'importanza di maneggiare correttamente la carne cruda e di pulire le superfici.
- **Dimostrazione:** Mostrare come sanificare strumenti e superfici dopo aver manipolato il coniglio.

3. Ingredienti e Tecniche (10 minuti)

- **Presentazione:** Rivedere ogni ingrediente, soffermandosi sull'uso del cioccolato di Modica come elemento per migliorare i sapori salati.
- **Termini culinari:** Definire termini come "rosolare," "brasare" e "sfumare" per costruire una comprensione chiara di ogni fase.

Attività Pratica

a. Preparazione e Rosolatura del Coniglio (15 minuti)

- **Istruzioni:** Tagliare il coniglio a pezzi, sciacquarlo brevemente sotto acqua fredda e asciugarlo. Scaldare l'olio d'oliva in una padella grande a fuoco medio, aggiungere l'aglio schiacciato e soffriggere fino a doratura, quindi rimuoverlo.
- **Attività:** Gli studenti insaporiscono e rosolano i pezzi di coniglio, imparando a creare una doratura uniforme su tutti i lati.
- **Discussione:** Spiegare come la rosolatura aggiunge sapore e crea una base per la salsa.

b. Brasatura con Aggiunta di Sapori (20 minuti)

- **Istruzioni:** Aggiungere le olive, i capperi e il concentrato di pomodoro alla padella, mescolando per ricoprire il coniglio. Sfumare con l'aceto, lasciando evaporare prima

di coprire e abbassare il fuoco. Cuocere il coniglio a fuoco lento per 40–50 minuti, aggiungendo una piccola quantità di acqua o brodo se necessario.

- **Attività:** Gli studenti mescolano e regolano il calore mentre osservano la formazione della salsa.
- **Discussione:** Parlare del ruolo delle olive, dei capperi e dell'aceto nel creare una base salata-dolce equilibrata per il piatto.

c. Aggiunta del Cioccolato di Modica (10 minuti)

- **Istruzioni:** Negli ultimi 10 minuti di cottura, aggiungere il cioccolato di Modica grattugiato o tritato, mescolando fino a quando non si scioglie completamente e si incorpora nella salsa.
- **Attività:** Gli studenti aggiungono e mescolano il cioccolato, osservando come addensa e arricchisce la salsa.
- **Discussione:** Spiegare l'importanza di aggiungere il cioccolato verso la fine per evitare che bruci e come questo esalti la profondità del sapore nella salsa.

d. Preparazione e Aggiunta delle Patate (15 minuti)

- **Istruzioni:** Sbucciare e tagliare a cubetti le patate, poi lessarle in acqua salata fino a quando non sono tenere. Scolarle e aggiungerle alla padella con il coniglio negli ultimi minuti di cottura, permettendo loro di assorbire i sapori.
- **Attività:** Gli studenti preparano le patate e osservano come si integrano nella salsa.
- **Discussione:** Parlare del ruolo delle patate come elemento neutro e confortante che assorbe i sapori del piatto.

Fasi Finali e Assemblaggio

Regolare il sale se necessario e guarnire con prezzemolo fresco prima di servire.

Suggerimento per il Servizio:

Servire il coniglio in ciotole poco profonde, guarnito con prezzemolo tritato e accompagnato da pane croccante per raccogliere la salsa.

Valutazione

- **Osservazione:** Monitorare le tecniche degli studenti nella rosolatura, nella sfumatura e nell'incorporazione degli ingredienti al momento giusto.
- **Domande e Risposte:** Chiedere agli studenti come ogni componente aromatico (cioccolato, olive, aceto) contribuisce all'equilibrio del piatto.

-
- **Riflessione:** Far scrivere agli studenti un breve riassunto sulla loro esperienza, concentrandosi sul bilanciamento della salsa dolce-salata.
-

Chiusura (10 minuti)

- **Riepilogo:** Ripassare i passaggi chiave per creare una salsa al cioccolato salata e discutere come si differenzia dagli usi tradizionali del cioccolato dolce.
 - **Condivisione degli studenti:** Consentire agli studenti di condividere intuizioni sugli abbinamenti di sapore o sulle difficoltà incontrate.
 - **Incoraggiamento:** Suggestire di provare altri tipi di proteine o di utilizzare il cioccolato di Modica in altre salse.
-

Estensioni

- **Esplorazione Culinaria:** Ricercare altri piatti siciliani che utilizzano ingredienti dolci unici, come agrumi o frutta secca, in ricette salate.
 - **Progetto di Pianificazione del Menu:** Creare un menu a tema siciliano che includa l'uso del cioccolato in modi inaspettati.
-

Risorse

- **Materiale Stampato:** Ricetta dettagliata con note sul bilanciamento dei sapori dolci e salati.
- **Informazioni:** Scheda sul cioccolato di Modica e il suo ruolo nella cucina siciliana.
- **Lecture Consigliate:** Articoli sulle tecniche di cucina siciliana e l'equilibrio tra profili aromatici unici.

Note per l'Istruttore:

- **Preparazione:** Pre-misurare gli ingredienti per consentire agli studenti di concentrarsi sulla tecnica.
- **Sicurezza:** Ricordare agli studenti l'importanza della manipolazione corretta e dell'igiene nella preparazione della carne cruda.
- **Adattamenti:** Per alternative dietetiche, considerare l'uso di tofu o tempeh come proteine sostitutive.