

LAZIO ALL ROADS LEAD TO TASTE

Discover the majesty
in every bite

Cibus Masterclass 2024

MARTEDÌ 7 MAGGIO

LAZIO ALL ROADS LEAD TO TASTE

Le ricette

ORE 15.00 / 15.45

Rigatoni alla gricia con tartufo e profumo di legumi

COOKING SHOW

Unisciti a noi per una straordinaria esperienza culinaria alle Cibus Masterclass 2024. Preparati a deliziare il tuo palato con i nostri Rigatoni alla gricia, grande classico della tradizione, arricchiti con il sapore avvolgente del tartufo nero e dal gusto particolare della polvere di legumi fermentati. Questo piatto è un viaggio sensoriale nel cuore della nostra regione, dove ogni boccone ti guiderà alla scoperta di autentici tesori gastronomici "Made in Lazio".

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Rigatoni: 400 g - **STRAPPELLI SRL**
 Guanciale Amatriciano: 150 g - **ERZINIO 3 SRL**
 Tartufo nero: 50 g - **TRUFFLEAT SRL - Sulpizio Tartufi SAS**
 Pecorino Romano DOP: 100 g
 Pepe nero macinato al momento, q.b.
 Polvere di legumi fermentati, q.b. - **NESLER SSA**

PROCEDIMENTO

1. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.
2. In una padella a parte, far dorare il guanciale tagliato a julienne.
3. Mantecare la pasta con il guanciale dorato al dente, aggiungendo un po' di acqua di cottura per creare una consistenza cremosa.
4. Togliere dal fuoco e unire il pecorino romano grattugiato.
5. Impiattare e aggiungere il tartufo affettato e la polvere di legumi fermentati.

LAZIO ALL ROADS LEAD TO TASTE

Le ricette

ORE 16.30 / 17.15

Orzo perlato mantecato con sardine di Anzio, bottarga e agrumi disidratati

COOKING SHOW

Il nostro tour culinario attraverso i sapori unici del Lazio prosegue con questa ricetta, che unisce all'orzo il sapore tradizionale delle sardine di Anzio, il gusto intenso della bottarga e la vivacità degli agrumi disidratati. È un piatto che celebra l'autenticità e la ricchezza dei prodotti locali, impreziositi dall'olio extravergine d'oliva e dal profumo del timo fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Orzo perlato: 200 g - **AZIENDA AGRICOLA LE PERLE DELLA TUSCIA**
 Sardine di Anzio: 200 g - **SARDINE POLLASTRINI**
 Bottarga: 200 g - **MR. MORIS SRL**
 Brodo vegetale, q.b.
 Agrumi disidratati, q.b.
 Olio extra vergine d'oliva Canino Dop, q.b. - **OLIVICOLA DI CANINO SOC AGRICOLA COOP ARL**
 Sale, q.b.
 Timo fresco, q.b.

PROCEDIMENTO

1. Tenere l'orzo perlato a bagno in acqua fredda per 2 ore.
2. In una casseruola, tostare l'orzo perlato con un filo d'olio.
3. Unire il brodo vegetale ben caldo, preparato con sedano, carote e cipolle e cuocere per venti minuti.
4. A parte, in una padella, saltare le sardine con del timo fresco.
5. Unire le sardine all'orzo, regolare di sale e mantecare con olio fuori dal fuoco.
6. Impiattare l'orzo, aggiungendo la bottarga e gli agrumi disidratati.

Discover
the majesty
in every
bite.

LAZIO ALL ROADS LEAD TO TASTE

Discover the majesty
in every bite

Cibus Masterclass 2024

TUESDAY, MAY 7

LAZIO ALL ROADS LEAD TO TASTE

Recipes

3:00 PM / 3:45 PM

Rigatoni alla gricia with truffle and scent of legumes

COOKING SHOW

Join us for an extraordinary culinary experience at Cibus Masterclasses 2024. Get ready to delight your palate with our Rigatoni alla gricia, a great traditional classic, enriched with the enveloping flavor of black truffle and the special taste of fermented legume powder. This dish is a sensory journey into the heart of our region, where every bite will guide you to the discovery of authentic gastronomic treasures "Made in Lazio."

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

Rigatoni: 400 g - [STRAPPELLI SRL](#)
 Guanciale Amatriciano: 150 g - [ERZINIO 3 SRL](#)
 Black truffle: 50 g - [TRUFFLEAT SRL](#) - [SULPIZIO TARTUFI SAS](#)
 Pecorino Romano PDO cheese: 100 g
 Freshly ground black pepper (to taste)
 Fermented legume powder (to taste) - [NESLER SSA](#)

PROCEDURE

1. Cook pasta al dente in plenty of salted water.
2. In a separate pan, brown the julienne-cut guanciale.
3. Stir-fry the pasta with the browned guanciale al dente, adding a little cooking water to create a creamy texture.
4. Remove from the heat and add the grated pecorino romano cheese.
5. Plate and add the sliced truffle and fermented legume powder.

LAZIO ALL ROADS LEAD TO TASTE

Recipes

4:30 PM / 5:15 PM

Pear barley with Anzio sardines, bottarga and dehydrated citrus fruits

COOKING SHOW

Our culinary tour through the unique flavors of Lazio continues with this recipe, which combines barley with the traditional flavor of Anzio sardines, the intense taste of bottarga and the liveliness of dehydrated citrus. It is a dish that celebrates the authenticity and richness of local products, enhanced by extra virgin olive oil and the scent of fresh thyme.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

Pearl barley: 200 g - [AZIENDA AGRICOLA LE PERLE DELLA TUSCIA](#)
 Anzio sardines: 200 g - [SARDINE POLLASTRINI](#)
 Bottarga: 200 g - [MR. MORIS SRL](#)
 Vegetable broth (to taste)
 Dehydrated citrus fruit (to taste)
 Canino POD extra virgin olive oil (to taste) - [OLIVICOLA DI CANINO SOC AGRICOLA COOP ARL](#)
 Salt (to taste)
 Fresh thyme (to taste)

PROCEDURE

1. Soak pearl barley in cold water for 2 hours.
2. In a saucepan, toast the pearl barley with a drizzle of oil.
3. Add the hot vegetable broth, prepared with celery, carrots and onions, and cook for 20 minutes.
4. Separately, in a skillet, saute the sardines with fresh thyme.
5. Add the sardines to the barley, adjust the salt and toss with oil off the heat.
6. Plate the orzo, adding the roe and dehydrated citrus.

Discover
the majesty
in every
bite.