



XIII edizione – anno 2026

**Matteo Peris**

*Congusto Institute*

## *Rotte Mediterranee*





**XIII edizione – anno 2026**



XIII edizione – anno 2026

### **PRESENTAZIONE DEL DOLCE**

La Santa Rosa come punto di partenza di un viaggio dalle radici mediterranee verso nuovi sapori, territori e contaminazioni.

La mia interpretazione nasce dalla Santa Rosa e dalla volontà di conservarne la memoria, lasciandola però libera di evolversi attraverso un linguaggio contemporaneo, fatto di incontri e contaminazioni.

La sfoglia croccante, la ricotta, il cereale, l'amarena, gli agrumi, la cannella e il profumo dei fiori d'arancio diventano così i punti di riferimento da cui partire. Elementi che appartengono all'identità del dolce vengono scomposti, reinterpretati e ricomposti attraverso consistenze e tecniche differenti, mantenendo sempre riconoscibile il legame con la Santa Rosa.

Da qui nasce Rotte Mediterranee: un viaggio che parte dalle radici della tradizione e si apre progressivamente a nuovi territori, sapori e suggestioni, senza perdere la propria identità.

Durante lo sviluppo del dessert, questo viaggio è diventato anche reale e personale. Attraversando l'Italia durante l'estate, alcuni dei luoghi incontrati lungo il percorso hanno influenzato naturalmente l'evoluzione del piatto e la scelta delle sue materie prime: dalla Calabria, dove ho raccolto i Cedri di Diamante, alla Costiera Amalfitana e ai suoi limoni. Il viaggio è diventato così parte del processo creativo, trasformando luoghi ed esperienze in elementi concreti del dessert.

Il Cedro di Diamante porta nel piatto un altro luogo del Mediterraneo italiano e diventa protagonista di un sorbetto fresco e aromatico, mentre il pepe Timut ne amplifica le note agrumate.

L'amarena, elemento identitario della Santa Rosa, incontra l'umeboshi, che ne accentua acidità, sapidità e profondità. La stessa tensione tra freschezza e amarezza ritorna nell'acqua aromatica, costruito con amarena, sedano, citronella e Campari. Il Campari rappresenta inoltre un legame personale con Milano, la città in cui vivo, e introduce una nota amara e agrumata che dialoga con l'amaro aromatico del sorbetto, creando continuità tra le diverse componenti del piatto.

Le contaminazioni non vogliono quindi sostituire la tradizione, ma dialogare con essa.

La forma stessa del dessert richiama una conchiglia: un involucro che custodisce qualcosa di prezioso, ma anche un'immagine legata al viaggio, al Mediterraneo e all'incontro tra culture.

La mia "Sfogliatella senza confini" vuole così conservare un'identità riconoscibile, aprendola a nuovi sapori, tecniche e suggestioni: una tradizione che rimane viva proprio perché capace di evolversi.



XIII edizione – anno 2026

## CREMA PASTICCERA

*- Latte tostato e fiori d'arancio -*

| Quantità (g) | Ingredienti                   |
|--------------|-------------------------------|
| 200          | Latte intero                  |
| 38           | Zucchero                      |
| 28           | Tuorli                        |
| 16           | Latte in polvere tostato      |
| 10           | Burro                         |
| 9            | Amido di Mais                 |
| 6            | Amido di Riso                 |
| 0,6          | Soluzione fiori d'Arancio 1:9 |
| 0,25         | Sale                          |

### Procedimento:

1. Disporre il latte in polvere su una teglia forata con silpat e tostarlo in forno a 145 °C, valvola aperta e ventola bassa, per 8-10 min, fino a ottenere una nota lattica e leggermente caramellata. Lasciar raffreddare.
2. Scaldare il latte con il latte in polvere tostato e il sale.
3. Nel frattempo unire tuorli, zucchero, amidi e mescolare fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.
4. Versare il latte caldo sul composto, mescolare e riportare sul fuoco.
5. Portare fino a 82 °C, mescolando costantemente, quindi rimuovere dal fuoco, aggiungere il burro ed emulsionare con un mixer a immersione.
6. Aggiungere soluzione di fiori d'arancio 1:9 ed emulsionare.
7. Coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

Nota aroma: la soluzione di fiori di arancio è preparata con 1 g di aroma concentrato di fiori di arancio più 9 g di acqua (10% di aroma).



XIII edizione – anno 2026

## SPUMA

*- riso latte e ricotta di pecora -*

### Infusione di riso soffiato tostato

*- base aromatica per la spuma -*

| Quantità (g) | Ingredienti              |
|--------------|--------------------------|
| 600          | Latte intero             |
| 130          | Riso soffiato tostato    |
| 28           | Scorza di arancia        |
| 10           | Scorza di limone         |
| 2            | Cannella                 |
| 1,5          | Malto tostato In polvere |
| 0,25         | Fava tonka               |

#### Procedimento:

1. Tostare il riso soffiato a 160 °C per 30-40 min a valvola aperta, ventola bassa.
2. Scaldare il latte con scorza di limone, scorza di arancia, cannella, malto e fava tonka.
3. Aggiungere il riso soffiato tostato e lasciare in infusione per 40 min.
4. Filtrare attraverso etamina o colino fine. Lasciare scolare e premere delicatamente il riso, evitando di strizzarlo eccessivamente per non trascinare troppo amido e particelle fini.
5. Al termine dell'infusione, filtrare separando accuratamente la parte liquida dal riso. Conservare l'infuso filtrato per la preparazione della spuma. Tenere da parte anche il riso reidratato, eliminando completamente le scorze e gli altri elementi aromatici: 30 g di questo riso verranno utilizzati successivamente nella preparazione della spuma e del fondente di riso.



XIII edizione – anno 2026

### Spuma sifonata

| Quantità (g) | Ingredienti                    |
|--------------|--------------------------------|
| 130          | Infusione di riso aromatizzata |
| 110          | Panna fresca 35%               |
| 80           | Ricotta di pecora              |
| 80           | Mascarpone                     |
| 30           | Riso dell'infusione            |
| 30           | Zucchero                       |
| 25           | Caprino                        |
| 21           | Massa gelatina 1:6 - 150 bloom |
| 5            | Semolino                       |
| 3            | Succo di limone                |
| 3            | Buccia di arancia grattugiata  |
| 0,5          | Sale                           |

#### Procedimento:

1. Cuocere i 5 g di semolino nei 130 g di infusione. La preparazione deve addensarsi leggermente ma rimanere ben colabile.
2. Versare in un bicchiere alto l'infusione con il semolino, i 30 g di riso tenuto da parte, lo zucchero e la massa gelatina sciolta. Frullare molto bene fino a ottenere una base il più possibile liscia.
3. Aggiungere ricotta di pecora, mascarpone, caprino, panna, succo di limone e sale. Frullare nuovamente solo per il tempo necessario a omogeneizzare il composto.
4. Filtrare il composto, aggiungere 3 g di scorza d'arancia finemente grattugiata, frullare nuovamente e versare nel sifone. Caricare il sifone da 1 L con 2 cariche di N<sub>2</sub>O, agitare bene e conservare in posizione verticale a 4 °C per almeno 2 ore prima dell'utilizzo.

**Nota gelatina:** 21 g di massa gelatina 1:6 corrispondono a 3 g di gelatina in polvere 150 Bloom + 18 g di acqua.



XIII edizione – anno 2026

## CONFIT

*- ciliegie, umeboshi e amarene -*

| Quantità (g) | Ingredienti                    |
|--------------|--------------------------------|
| 100          | Purea di ciliegie              |
| 40           | Amarene sciroppate ben scolate |
| 8            | Zucchero                       |
| 2            | Pectina NH                     |
| 2            | Umeboshi                       |

### Procedimento:

1. Mescolare lo zucchero con la pectina NH.
2. Scaldare la purea di ciliegia a circa 40 °C.
3. Versare a pioggia il mix di zucchero e pectina NH mescolando continuamente.
4. Portare a bollore.
5. Togliere dal fuoco e incorporare l'umeboshi.
6. Versare in un contenitore, coprire e lasciare raffreddare completamente.
7. Frullare il gel fino a renderlo liscio.
8. Aggiungere le amarene sciroppate ben scolate e tagliate a pezzetti.
9. Trasferire in sac à poche e riporre in frigorifero.



XIII edizione – anno 2026

## FONDANT DI RISO

*- Riso cotto, semolino e arancia -*

| Quantità (g) | Ingredienti                   |
|--------------|-------------------------------|
| 100          | Riso cotto dell'infusione     |
| 25           | Uovo                          |
| 20           | Latte                         |
| 20           | Burro                         |
| 10           | Zucchero                      |
| 6            | Semolino                      |
| 2            | Buccia di arancia grattugiata |
| 0,1          | Cannella                      |
| 0,1          | Sale                          |

### Procedimento:

1. Unire lo zucchero, la scorza d'arancia e la cannella per favorire l'estrazione degli oli essenziali.
2. Frullare tutti gli ingredienti con lo zucchero aromatizzato fino a raggiungere una massa omogenea.
3. Stendere allo spessore di circa 8-10 mm.
4. Cuocere in forno a 160 °C, valvola chiusa e ventola bassa, per 10-12 minuti o fino al raggiungimento la temperatura di 90-92 °C al cuore.
5. Coppare da freddo con coppapasta Ø5.



XIII edizione – anno 2026

## ACQUA AROMATICA

*- Amarene, Sedano, Citronella e Campari -*

### Infusione di amarena

| Quantità (g) | Ingredienti          |
|--------------|----------------------|
| 200          | Acqua                |
| 16           | Amarene liofilizzate |

#### Procedimento:

1. Portare l'acqua a circa 60 °C.
2. Aggiungere le amarene liofilizzate
3. Passare attraverso etamina senza strizzare.
4. Raffreddare rapidamente e riporre in frigorifero coperta

### Acqua di sedano

| Quantità (g) | Ingredienti  |
|--------------|--------------|
| 113          | Acqua fredda |
| 100          | Sedano       |

#### Procedimento:

1. Tagliare i sedano a pezzi piccoli
2. Frullare con l'acqua
3. Passare attraverso etamina senza strizzare.
4. Raffreddare rapidamente e riporre in frigorifero coperta



XIII edizione – anno 2026

### Infuso di citronella

| Quantità (g) | Ingredienti       |
|--------------|-------------------|
| 100          | acqua             |
| 4            | Citronella fresca |

#### Procedimento:

1. Schiacciare leggermente la citronella e tagliare sottile.
2. Portare l'acqua a 85 °C.
3. Versare l'acqua sulla citronella e lasciare in infusione per 20 min.
4. Filtrare allo chinois.
5. Raffreddare rapidamente e riporre in frigorifero coperta.

#### Assemblaggio del fondo

Miscelare i tre liquidi rispettando le seguenti proporzioni:

| Quantità (%) | Ingredienti          |
|--------------|----------------------|
| 62           | Infusione di amarena |
| 23           | Acqua di sedano      |
| 15           | Infuso di citronella |

Aggiungere sul peso totale dei tre liquidi:

| Quantità (%) | Ingredienti      |
|--------------|------------------|
| 1,3          | Campari          |
| 1            | Zucchero         |
| 0,8          | Gomma di xantana |



XIII edizione – anno 2026

## SFOGLIATELLA

- Guscio -

| Quantità (g) | Ingredienti           |
|--------------|-----------------------|
| 1000         | Farina panettone      |
| 380          | Acqua                 |
| 220          | Strutto per sfogliare |
| 20           | Burro                 |
| 20           | Miele                 |
| 20           | Sale                  |

### Procedimento:

#### Impasto

1. Sciogliere il sale e il miele nell'acqua.
2. Unire alla farina e aggiungere il burro morbido. Lavorare brevemente: l'impasto inizialmente deve risultare duro, grezzo e scomposto; non è necessario ottenere subito un impasto liscio.
3. Compattare l'impasto, dando alcune pieghe se necessario, fino a ottenere un unico panetto.
4. Appiattire leggermente, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare una notte in frigorifero.

#### Sfogliatura e cilindro

1. Lavorare progressivamente l'impasto con la sfogliatrice, effettuando i passaggi necessari fino a renderlo liscio e omogeneo.
2. Assottigliare progressivamente fino a circa 1 mm di spessore e avvolgere su mattarello.
3. Distendere a poco alla volta l'impasto e arrotolare man mano in modo regolare e serrato, mantenendo uniforme la distribuzione dello strutto.
4. Il cilindro finito deve avere un diametro di circa 7,5-8 cm.



**XIII edizione – anno 2026**

#### **Formatura del guscio**

1. Raffreddare bene il cilindro, in modo che sia compatto e facile da tagliare.
2. Tagliare fette dello spessore di circa 7-8 mm.
3. Posizionare la fetta tra due fogli di carta forno.
4. Schiacciare e tirare delicatamente con il mattarello fino a ottenere uno spessore finale di circa 2 mm, cercando di mantenere leggibile la struttura delle lamelle.
5. Rimuovere la carta forno e appoggiare il disco sullo stampo, accompagnandolo delicatamente sulla superficie senza ulteriori stiramenti importanti.
6. Riporre brevemente a riposare in frigorifero per circa 20-30 min.

#### **Cottura del guscio**

1. Preriscaldare il forno a circa 230 °C.
2. Abbassare a 200 °C e cuocere per 15 min, valvola aperta.
3. Abbassare a 175 °C e proseguire per altri 5-10 min, valutando colore e struttura.
4. Non portare volutamente la cottura fino a un'asciugatura eccessiva: il guscio deve essere cotto e strutturato, ma mantenere sufficiente coesione per poter essere staccato dallo stampo senza separare troppo le lamelle.
5. Lasciare raffreddare completamente.



XIII edizione – anno 2026

## SORBETTO

- Cedro di Diamante -

### Pasta di Cedro

| Quantità (g) | Ingredienti - dosi per 150 g |
|--------------|------------------------------|
| 73,5         | Albedo cotto                 |
| 21           | Succo di limone              |
| 19,5         | Polpa/fibra di cedro fresca  |
| 16,5         | Acqua                        |
| 13,5         | Zucchero                     |
| 6            | Scorze macerate              |

### Preparazione preliminare

1. Separare il cedro in tre parti: scorza esterna, albedo e polpa/fibra. Eliminare i semi facilmente accessibili dalla polpa.
2. Per l'albedo, preparare un TPT pari al 30% del peso dell'albedo crudo: 15% acqua e 15% zucchero. Inserire albedo e TPT in busta, mettere sottovuoto e cuocere nel roner a 92 °C finché l'albedo è completamente tenero e non più gommoso. Considerare circa 3-4 ore, prolungando se necessario.
3. A fine cottura raffreddare rapidamente. Scolare l'albedo e eliminare il liquido di cottura.
4. Per le scorze, effettuare 2 sbollentature da 60 secondi, raffreddando/cambiando l'acqua tra una e l'altra. Dopo la sbollentatura asciugare bene le bucce. Mettere sotto vuoto con zucchero pari al 35% del peso delle scorze e lasciare macerare in frigorifero per almeno 12 ore.
5. Tenere la polpa/fibra cruda. Frullarla eliminando prima i semi visibili.



XIII edizione – anno 2026

## Assemblaggio della pasta

Comporre la pasta con:

| Quantità (%) | Ingredienti     |
|--------------|-----------------|
| 49           | Albedo cotto    |
| 14           | Succo di limone |
| 13           | Polpa di cedro  |
| 11           | Acqua           |
| 9            | Zucchero        |
| 4            | Scorze macerate |

1. Frullare fino a ottenere una massa perfettamente omogenea.
2. Passare la pasta a setaccio per eliminare fibre grossolane ed eventuali frammenti di semi.



XIII edizione – anno 2026

### Sorbetto al cedro di Diamante

| Quantità (g) | Ingredienti          |
|--------------|----------------------|
| 283          | Acqua                |
| 113          | Pasta di cedro       |
| 57           | Zucchero             |
| 22           | Succo di limone      |
| 22           | Glucosio secco 33 DE |
| 2,8          | Prosorbet            |
| 0,6          | Sale                 |

#### Procedimento:

1. Mescolare accuratamente a secco lo zucchero con il prosorbet.
2. Aggiungere acqua e glucosio in un pentola e iniziare a scaldare.
3. A circa 40 °C aggiungere la miscela di zucchero e prosorbet e aggiungere il sale.
4. Portare la base ad 85 °C.
5. Raffreddare la base fino a 4 °C e lasciare maturare in frigorifero.
6. Alla base raffreddata aggiungere 113 g di pasta di cedro e 22 g di succo di limone e frullare accuratamente.
7. Mantecare il composto.

**Nota:** in fase di impiattamento sopra al sorbetto verrà aggiunto pepe Timut macinato.



**XIII edizione – anno 2026**

## **UTENSILI E ATTREZZATURE UTILIZZATE**

*- Utili per ogni preparazione -*

- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| - Bilancia di precisione | - Silpat                   |
| - Bilancia da cucina     | - Mattarello               |
| - Caraffe graduate       | - Sfogliatrice             |
| - Casseruole / pentole   | - Planetaria               |
| - Frusta                 | - Stampi                   |
| - Spatole / marise       | - Teglie da forno          |
| - Coltelli               | - Forno                    |
| - Tagliere               | - Sifone da 1 L            |
| - Microplane             | - Cariche N <sub>2</sub> O |
| - Spremiagrumi           | - Macchina sottovuoto      |
| - Termometro da cucina   | - Sacchetti per sottovuoto |
| - Minipimer              | - Roner                    |
| - Chinois                | - Abbattitore              |
| - Etamina                | - Frigorifero              |
| - Setaccio fine          | - Congelatore              |
| - Sac à poche            | - Mantecatore / Pacojet    |
| - Pellicola alimentare   | - Bricco / caraffina       |
| - Carta forno            |                            |