



**ASSOCIAZIONE MUSICALE E CULTURALE DI PROMOZIONE SOCIALE**

**“ARMONIE”**

**Sedegliano**

# **"Menù culinario e musicale"**

**Decennale del Gruppo bandistico “Armonie”**

**STANZA 4. ASSAGGIARE LA MUSICA  
CONFERENZA STAMPA**

**Sabato 16 Aprile 2011**

**Ore 11.00**

**presso ex Scuola Elementare di Coderno**

**Sedegliano**

# PRIMO PIATTO

## “Involtini al radicchio e speck con Montasio e crema di Zucca”

Divertimento gastronomico per trio di Ance e Pianoforte

“Presentazione del Piatto”

Molto cantabile ed espressivo ♩ 28

### INGREDIENTI

#### Per gli involtini:

radicchio di Treviso, formaggio Montasio, speck, formaggio grattugiato, olio, sale e pepe.

#### Per la crema di zucca:

cipolla, aglio, zucca, sale, pepe e menta.

### PREPARAZIONE

#### 1. Purea di zucca

Ripulire la zucca dai semi e dalla buccia e tagliarla a cubetti. Fare un soffritto di cipolla e aglio ed aggiungere la zucca precedentemente tagliata, aggiustare di sale e pepe e cucinare il tutto finché la zucca diventa ben dorata. Aggiungere due mestoli di acqua calda e lasciar cucinare per mezz'ora circa. Quando l'acqua si sarà asciugata, frullare il composto, aggiungendo qualche fogliolina di menta fresca, fino a raggiungere una consistenza cremosa.

#### 2. Involtino

Pulire la radice del radicchio e tagliarlo in 4 parti uguali. Affettare finemente all'affettatrice lo speck ed il Montasio. Disporre su un piano le fette di speck in senso verticale, adagiare sopra il Montasio ed il radicchio e arrotolare, ottenendo così gli involtini. Preriscaldare il forno fino a 180°; imburrare una teglia, disporre gli involtini precedentemente salati e pepati, spruzzarli con olio e formaggio grattugiato. Infornare il tutto finché il formaggio grattugiato è ben dorato.

#### 3. Guarnizione

Impiattare gli involtini caldi sulla sinistra, accompagnandoli, sulla destra, con la crema calda di zucca profumata alla menta. Guarnire con una spruzzata di pepe nero sul bordo del piatto e la posa di una fogliolina di menta sulla crema.

### VINO ABBINATO

Blanc di Cuar - AZIENDA AGRICOLA FEDELE GIACOMO “Lis Zaris”

# PRIMO PIATTO

“Involtini al Radicchio e Speck con Montasio e Crema di Zucca”

## Divertimento gastronomico per Trio di Ance e Pianoforte

Molto cantabile ed espressivo 78

Oboe

Bb Clarinet

Fagotto

Piano

*p* *mf*

Ob.

Cl.

Fg.

Pf.

*p* *mp* *mf* *f* *fp* *mf*

Ob. *mf*

Cl.

Fg. *f* *mf*

Pf. *f* *p*

Ob. *p* *mp*

Cl.

Fg. *p* *mp*

Pf. *mf* *mp* *p*

21

Ob.

Cl.

Fg.

Pf.

*mf* *f*

*mp* *p*

*mp* *mf*

rit. rit.

26

Ob.

Cl.

Fg.

Pf.

*mf* *mf* *f*

*mf* *f*

*mf* *f*

rit. rit.

*leggermente più mosso ...*

Ob. *mf* *f* *mf*

Cl. *mp*

Fg.

Pf. *mf* *mp* *mf*

Ob.

Cl. *mp*

Fg. *p*

Pf. *mp* *p*

41

Ob. *p*

Cl.

Fg. *pp* *rallentare...* *p*

Pf. *p* *ppp* *p* *f*

*rallentare...*

46

Ob. *rit.* *Molto cantabile ed espressivo* *mf* *mp*

Cl. *rit.*

Fg. *rit.*

Pf. *mf* *mp* *mf*

78

55

Ob. *mf* *mp* *ppp* *rallentare...*

Cl. *mp* *ppp* *rallentare...*

Fg. *mp* *p* *ppp*

Pf. *mp* *mp* *ppp* *rallentare...*

The musical score is for measures 55-60. It features four staves: Oboe (Ob.), Clarinet (Cl.), Bassoon (Fg.), and Piano (Pf.). The key signature has one sharp (F#) and the time signature is 3/4. The Oboe part begins with a melodic line marked *mf*, which then softens to *mp* and finally *ppp* as it moves towards the end of the measure. The Clarinet and Bassoon parts enter later in the measure, with the Bassoon playing a more active line. The Piano accompaniment consists of chords and moving lines in both hands, with dynamics ranging from *mp* to *ppp*. The tempo marking *rallentare...* is indicated above the Oboe staff and below the Piano staff.

# SECONDO PIATTO

## "Sfogliatine ai frutti di bosco"

Divertimento culinario per Flauto e Pianoforte

### INGREDIENTI

#### Per la sfoglia:

burro, farina, acqua, zucchero, tuorlo d'uovo

#### Per la crema di mascarpone:

uova, mascarpone, zucchero

#### Per la decorazione:

ricotta fresca, zucchero, zucchero a velo, frutti di bosco freschi

### PREPARAZIONE

#### 1. Pasta sfoglia

Preparare due panetti: uno composto da acqua e farina, uno da burro e farina.

Tirare con il matterello il panetto di acqua e farina dandogli una forma rettangolare; poggiare nel centro il panetto composto da burro e farina. Coprire il panetto interno con i bordi di quello già tirato. Ripassare il matterello per ottenere di nuovo una forma rettangolare finché raggiunge uno spessore di 4 mm circa. Ripetere l'operazione una decina di volte lasciando riposare la pasta ripiegata in frigo un quarto d'ora ad ogni passaggio.

Una volta completata la preparazione della sfoglia, tirarla finemente, spennellarla con il tuorlo d'uovo e cospargerla di zucchero semolato. Infornare nel forno già caldo (180°) per 20 min.

#### 2. Crema di mascarpone

Dividere i tuorli dall'albume. Montare i tuorli con lo zucchero semolato fino a raggiungere un composto bianco e spumoso. Unire gradualmente il mascarpone poi, più delicatamente, gli albumi montati a neve ferma. Riporre in frigo.

#### 3. Decorazione

Far bollire una parte dei frutti di bosco finché l'acqua si sarà asciugata e poi frullarli fino ad ottenere una salsa. In una terrina a parte mescolare la ricotta fresca con lo zucchero e riporre in frigo.

#### 4. Guarnizione

Nel centro del piatto versare, con l'aiuto di un cucchiaio, la crema al mascarpone. Questa sarà la base per iniziare a costruire il dolce, formato dall'alternarsi di pasta sfoglia e crema di mascarpone ricoperta di frutti di bosco freschi. Concluso il terzo strato della nostra composizione, spolverare con lo zucchero a velo e guarnire con i frutti di bosco rimasti

Formare piccole quenelles con il composto di ricotta e zucchero precedentemente messo in frigo, aiutandosi con due cucchiaini da caffè. Disporre tre quenelles sul piatto in modo da formare i tre vertici di un triangolo immaginario con al centro la torre di sfoglia, e decorarle con la salsa ai frutti di bosco.

### VINO ABBINATO

Moscato Giallo - AZIENDA AGRICOLA FEDELE "Lis Zaris"

# SECONDO PIATTO

"Sfogliatine ai frutti di bosco"

Divertimento culinario per Flauto e Pianoforte

Moderato (♩ = c. 80)

Flauto

Moderato (♩ = c. 80)

Pianoforte

Fl.

Pf.

Fl.

Pf.

Fl. <sup>18</sup> *mf*

Pf. <sup>18</sup> *f*

Fl. <sup>24</sup> *mf* *mp*

Pf. <sup>24</sup> *p* *mp*

Fl. <sup>30</sup> *p* *accelerare crescendo* *rallentare*

Pf. <sup>30</sup> *p* *mp* *mf*

36 *a tempo*

Fl.

Pf.

*a tempo* *come eco lontana*

*p* *mp*

43

Fl.

Pf.

*mf* *f*

*mf* *f* *mf*

5 3

47

Fl.

Pf.

*mp* *mf*

*p*

Fl. <sup>53</sup>

Pf.

*mf* *mp*

Fl. <sup>59</sup>

*rit.*

*p* *pp*

*rit.*

*p* *pp* *ppp*

