

토마토의 땅에서 드리는 인사

유럽 통조림 토마토의 우수성을 알리는 3 년간의 국제 프로모션을 시작합니다. 유럽의 비옥한 땅에서 여러분의 식탁으로 떠나는 여행에 함께 해주시기 바랍니다!

통조림 토마토는 주방의 필수품이 분명하지만 모든 통조림 토마토에 해당되지는 않습니다! 여러분이 아마추어 요리사든, 5성급의 요리사든 유럽산 토마토는 이제 주방의 필수품을 넘어선 보물 같은 존재라 해도 과언이 아닙니다.

발달된 요리 문화를 가진 풍요롭고 비옥한 땅에서 자라난 토마토는 이제 국제적으로 인정받는 예술 작품으로 거듭났습니다. 성숙도가 절정에 달했을 때 수확한 다음 유서 깊은 방식으로 보존 처리된 이 감미로운 유럽 산 토마토는 품질, 맛, 아름다운 외형과 영양가 면에서 단연 최고라 할 수 있습니다. 오직 토마토 만으로 충분합니다. 다른 통조림 토마토를 만들 때 들어가는 첨가물이나 조미료 역시 전혀 필요치 않습니다.

대자연이 준 선물 - 유럽에서 온 RED GOLD

저희는 향후 3 년간의 홍보 활동을 통해 여러분들께서 이 아름다운 토마토를 직접 느낄 수 있도록 많은 양의 제품을 준비할 계획입니다. 2020 년과 2021 년 11 월에 열리는 푸드 위크 코리아(Food week Korea)에 오셔서 저희를 만나시고 멋진 유럽 산 토마토도 맛보시기 바랍니다.

저희의 프로모션 투어에는 2020 년 “서울 레스토랑 위크”도 포함되어 있습니다. 이 기간 동안 ANICAV(이탈리아 토마토 가공 협회)는 뛰어난 솜씨의 요리사들을 발굴하고 그들 요리사들은 ‘유럽에서 온 레드 골드’를 사용한 특별한 메뉴들을 창조하게 됩니다. 그리고 그 기간 동안 여러분들의 적극적인 참여로 유럽의 이 멋진 토마토에 대한 대중의 인식이 한층 강화되기를 기대합니다.

유럽 토마토의 우수성을 알리는 전체 행사 기간 동안 재미있는 기획들이 지속적으로 이어질 예정이오니 여러분의 많은 참여를 바랍니다. 우리는 여러분들이 직접 체험해보고 맛볼 수 있는 놀라운 요리법들을 제공할 예정이며 2020 년 7 월에는 블로거, 셰프, 방송 관계자들을 선정해서 이탈리아 방문의 기회도 제공하고자 합니다.

<5 월 서울에서 열리는 리셉션을 기점으로 모든 행사가 시작됩니다. 여러분들을 위해 우리가 할 수 있는 일이 무엇인지 알려주시기 바랍니다. 필요하신 보도 자료는 지속적으로 제공해 드리겠습니다.>

맛있게 드세요!, 유럽에서 왔습니다!

Sally
THE RED GOLD FROM EUROPE TEAM
sweatfish@naver.com

유럽에서 온 RED GOLD

레드 골드는 100% 유럽에서 제조한(100% 이탈리아에서 제조한) 유럽산 통조림 토마토를 알리기 위해 구성된 유럽 연합의 프로젝트 명입니다. 이탈리아 통조림 채소 산업 협회인 ANICAVE 회원업체들은 60% 이상에 달하는 이탈리아 토마토 가공품을 생산하고 있으며 통째 껍질을 벗겨낸 토마토(국제적으로도 잘 알려진 산마르차노 PDO 를 포함해서)의 경우에는 전세계 생산량의 대부분을 생산하고 있습니다.

오늘 직접 만들어 보실 수 있도록 ‘레드 골드’를 이용한 레시피 두가지를 소개하고자 합니다.

“토마토와 리코타, 완두콩으로 맛을 낸 파스타”

리코타와 토마토 소스가 잘 묻을 수 있는 납작하고 넓은 모양의 파스타라면 어느 것이든 잘 어울리며 - paccheri(파케리), fettucine(페투치네), pappardelle(파파르델레) - 스파게티나 링귀네처럼 일반적인 파스타 뿐만 아니라 조개 껍데기처럼 생긴 둥그스름한 파스타와도 잘 어울립니다.

■ 재료

얇게 슬라이스 하거나 껍질을 벗기고 눌러서 납작하게 만든 마늘 2 쪽 또는 곱게 다진 양파 1/2 개
엑스트라 버진 올리브 오일 2~3 큰술
냉동 완두콩 몇 줌, 약 100~120g(어리고 부드러운 상태라면 생 완두콩도 가능)
통째 껍질을 벗긴 유럽 산 토마토(RED GOLD) 400g 캔 2 개, 또는 800g 캔 1 개
소금, 후추
건면 파스타 400g : 스파게티, 납작하고 넓은 파스타, 둥그스름하게 말린 파스타 등
리코타 치즈 약 250~300g
생 바질 잎, 원하는 만큼.

■ 조리법

1. 팬에 오일을 두르고 가열한 다음 마늘 또는 양파를 넣고 부드러워지면서 갈색이 나기 시작할 때까지 볶는다. 완두콩을 넣고 섞은 다음 토마토를 손으로 으깨어 넣는다. 화력을 높이고 소스가 걸쭉하게 졸여지도록 약 15분간 저어주면서 끓인다. 소금과 후추로 간을 하고 한 쪽에 둔다.
2. 끓는 소금물에 파스타를 넣어 알덴테(al dente)로 삶아서 건져내고 면수 1국자 정도는 남겨둔다.
3. 소스를 중저온의 화력으로 가열한 다음 건져낸 파스타를 넣고 버무린다. 필요(수분 조절 등)에 따라 남겨둔 면수를 넣는다. 파스타가 퍼지지 않도록 주의한다.
4. 포크로 으스러뜨린 리코타를 넣고 섞어준 다음 바질 잎을 듬뿍 찢어 올려서 즉시 차려낸다.

최근작인 A Taste of Naples, Neapolitan Culture, Cuisine, and Cooking, (Rowman and Littlefield publishers) 포함 약 70 여권의 요리책 저자 Marlena Spieler 가 제공한 레시피.

“자연산 광어 살로 감싼 홀 토마토와 토마토 소스, 토마토 칩”

품질 좋은 유럽산 통조림 토마토의 본질을 더욱 선명하게 끌어 올려 요리에 따라 생 토마토에서만 느낄 수 있는 맛, 식감, 향, 색의 구현이 가능하다는 것을 보여 주고 있습니다. 새롭게 해석한 지중해식 해산물 요리에 현대적인 감각의 장식을 더하여 독특한 개성을 부여했습니다.

■ 재료(4 인분)

주요리	소스	장식
큼직한 홀 토마토 4 개 자연산 광어 필렛 400g 엑스트라 버진 올리브오일 3 큰술 로즈마리 2 줄기 타임 2 줄기 마늘 1 쪽 샬롯 1/2 개	홀 토마토 즙(고형물을 건져낸 나머지) 200g 광어 척추 뼈 30g 엑스트라 버진 올리브오일 3 큰술 로즈마리 2 줄기 타임 2 줄기 샬롯 1/2 개 생수 200g 소금, 후추 - 약간씩	홀 토마토 200g 감자 80g 광어 껍질(주재료를 다듬고 난 나머지)

■ 조리법

RED GOLD FROM EUROPE. THE ART OF PERFECTION, PRESERVED FOR YOUR TABLE.

주요리

1. 광어는 포를 떼서 껍질을 제거한 다음 숙성시킨다.
2. 팬에 올리브오일과 허브 넣고 가열하여 숙성이 완료된 광어를 앞뒤로 살짝 지진다.
3. 오일에 지진 광어는 팬에서 약한 화력으로 20분간 찌고 다 익으면 식힌다
4. 토마토는 망에 받쳐 110도로 예열한 오븐에 넣고 수분이 증발될 때까지 말린다.(약40분에서 1시간 이상 소요.)
5. 식혀 놓은 광어에 말린 토마토를 얇게 펴서 말아준다.
6. 접시에 가지런히 올려서 냉장고에 보관한다.

장식

1. 감자는 포슬포슬하게 썰낸다.
2. 홀 토마토, 감자를 눈이 고운 체에 내린 다음 팬에 종이 호일 깔고 얇게 펴서 110도로 예열한 오븐에 40분간 말린 후 85도에서 바삭해질 때까지 계속 말린다.
3. 완성 후 적당한 크기로 잘라 장식한다.

*광어 껍질은 이물질을 긁어낸 다음 팬에 종이 호일 깔고 납작하게 눌러서 85도로 예열한 오븐에 넣고 바삭해질 때까지 말린다. 바삭해진 껍질을 적당한 크기로 잘라서 미지근한 올리브오일에 투명해질때까지 (약 3~7 초) 담갔다가 기름기를 제거하고 사용한다.

소스

1. 냄비에 올리브 오일과 허브를 넣고 가열한 다음 광어 척추 뼈를 넣고 볶다가 토마토를 넣고 끓을 때까지 가열한다.
2. 생수를 넣고 1/2로 줄여 소금, 후추로 간을 한 다음 고운 체나 면포에 거른 다음 식혀서 차갑게 보관한다.
3. 차가운 접시에 소스를 깬 다음 광어를 올리고 그 위에 장식을 하고 차려낸다.

이탈리아에서 유학하고 일지아니노 포시즌스 밀라노(CDP)에서 경력을 쌓은 리스토란테 에오 어윤권 오너 셰프가 제공한 레시피.

Red Gold From Europe 한국의 SNS 와 친구를 맺어 주세요 !

Facebook

@RGFESK

<https://www.facebook.com/RGFESK/>

Instagram

@redgoldfromeuropkorea

www.instagram.com/redgoldfromeuropkorea



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.

