



OLIO DOP UMBRIA



UMBRIAN PDO OIL



# LA FENICE D'ORO



info/contact: [www.oliodopumbria.it](http://www.oliodopumbria.it)

#tourdopumbria 



## CENA PRESSO CUCINAA' – Progetto gastronomico Foligno – Sabato 31.10.2015

Cura il menu lo Chef Marco Gubbiotti

Illustra i vini Anna Chiara Baiocchi - Responsabile didattico regionale A.I.S. Umbria

### **MENÙ DEGUSTAZIONE: OMAGGIO AGLI OSPITI INTERNAZIONALI** **Per esaltare l'Olio nuovo DOP Umbria**

#### **Crudo di astice, burrata, maionese di cachi, sedano croccante**

Il crudo, omaggio alla tradizione giapponese, qui si esprime attraverso una combinazione di sapori inedita e accattivante. Le carni dolci dell'astice incontrano il sapore deciso della burrata, fiore all'occhiello della produzione del Caseificio Montecristo di Todi, e la consistenza lieve di una colorata maionese autunnale, esaltandosi con la fresca fragranza del sedano locale.

#### **Baccalà su baccalà, ceci all'olio nuovo, chutney di uva**

Il baccalà di provenienza islandese mantiene storicamente un punto di contatto con la cucina umbra, che, priva della possibilità di accedere al pesce di mare, da sempre utilizza quello conservato in molte ricette. Qui il baccalà è affiancato dal cece, legume tipico locale, esaltato dall'olio extravergine d'oliva DOP Umbria "nuovo" e dall'associazione agrodolce con il chutney di uva, altro prodotto che in Umbria esprime il meglio delle sue potenzialità.

*In abbinamento: Riesling BRUT 2010 – La Palazzola*

#### **Paccheri farciti con ricotta, guanciale, capperi, crema di pomodori appesi al basilico**

La pasta, arricchita dai sapori consistenti del guanciale, dei capperi e della ricotta, è esaltata dal fresco e pieno sapore della crema di pomodori appesi profumati al basilico. La tradizione dei pomodori appesi è un retaggio delle sapienti pratiche contadine che prevedevano la possibilità di conservare gli ultimi pomodori ciliegini dell'estate, maturati a fine agosto, raccogliendoli in grappoli e mettendoli a essiccare in un luogo asciutto e riparato, solitamente rappresentato da una capanna spolverata di zolfo. Qui i grappoli riposavano conquistando una maggiore intensità di sapore, da gustare durante il periodo invernale.

*In abbinamento: Jucundius Trebbiano Spoletino Superiore DOC Spoleto 2013 – I Catasti di Azzano*



### **Anatra cotta sull'osso, salsa di foie-gras e alici, panzanella di autunno**

In omaggio alla cucina francese, l'anatra si sposa con la salsa di foie-gras esaltandosi con la nota forte delle alici. Accompagna il piatto una versione stagionale della panzanella, pietanza povera e tipica della tradizione locale. La panzanella è una frugale pappa di pane spugnato con pomodoro solitamente consumata in estate. A renderla ancora più golosa, la miscela di acqua e aceto con cui viene preparata, amalgama dalle riconosciute proprietà rinfrescanti come testimonia l'usanza degli antichi Romani di offrire ai soldati sfiancati dalle marce estenuanti un bicchiere di acqua e aceto, la Posca.

*In abbinamento: Colle Nottolo Montefalco Sagrantino DOCG 2011 – Tenuta Bellafonte*

### **Gelato al biscotto di cioccolato e olio, noci sabbiate, crema di zucca e frutto della passione**

Il gelato acquista una nota sublime con la presenza dell'olio DOP Umbria che si armonizza perfettamente a quella dolce e salata del cioccolato. A impreziosire questo incontro contribuiscono la frutta secca sabbata, la crema dolce di zucca e l'incursione esotica e acidula del frutto della passione.

*In abbinamento: Muffato della Sala IGT Umbria 2008 – Castello della Sala*