



OLIO DOP UMBRIA

UMBRIAN PDO OIL



LA FENICE D'ORO



info/contact: www.oliodopumbria.it

#tourdopumbria 



PRANZO RISTORANTE I BONCI

San Feliciano – Venerdì 30.10.2015

Curano il menù gli Chef Matteo Moschi e Sabrina Costini

MENÙ DEGUSTAZIONE DEI PIATTI DELLA TRADIZIONE LACUSTRE

Per esaltare l'Olio nuovo DOP Umbria

Gamberi di lago in salsa verde

Il gambero del lago Trasimeno è una specie originaria della Louisiana (U.S.A.) successivamente introdotta in altre regioni del mondo dove si è ben acclimatata. Oggi riveste un ruolo importante nell'ecosistema faunistico del Lago Trasimeno. Il gambero, di colore rosso rubino, ha un sapore dolce che si esprime in pieno nella preparazione di sughi per paste all'uovo e guazzetti da servire con il pane abbrustolito. A questo crostaceo è dedicata la rassegna gastronomica di San Savino (in località Magione), una delle più importanti sagre locali dove è possibile apprezzare la cucina tipica lacustre.

In abbinamento: Ca' de Sass Brut – Pucciarella

Pici con filetti di Boccalone e porro al limone

I pici sono un formato di pasta tipico del sud della Toscana, ottenuti da una ricetta semplice e povera: acqua, farina e, in qualche caso, uova. La pasta viene lavorata a mano e tirata fino a formare uno spaghetti lungo e corposo. La tradizione culinaria del Trasimeno, dove i pici rappresentano una pietanza peculiare, testimonia l'anima di confine e il legame profondo tra Umbria e Toscana.

Taglierini con ragù di Lago (filetti di tinca e persico)

Tinca e persico sono i due pesci che meglio identificano il Lago Trasimeno. Il persico ha una carne pregiata, gustosa e delicata, soda e magra. Trova vasto impiego nella cucina locale, sia come condimento per primi piatti che come secondo piatto. La tinca ha sapore più intenso e consistenza molto tenera.

In abbinamento: Pratolungo, IGT Umbria – Morami



La Regina (carpa) in porchetta

Sulle sponde del Trasimeno la carpa acquisisce il titolo di “regina” grazie alle importanti dimensioni (in media 5 chilogrammi) che essa riesce a raggiungere in questo particolare habitat. Introdotta dai Romani, la carpa è oggi considerata autoctona. Gli umbri amano gustarla nella versione “in porchetta”, trattandola alla stessa stregua di carni con maggior prestigio, aromatizzandola con aglio e finocchio selvatico.

Caccialepri in padella

I caccialepri sono un'erba spontanea perenne che viene così chiamata in virtù del fatto che le lepri selvatiche se ne cibano abbondantemente. Nella tradizione umbra, riconoscimento e raccolta delle erbe spontanee sono una pratica largamente diffusa, tale da supportare la cucina povera e semplice. Queste erbe hanno un sapore deciso e amarognolo e si rivelano ottimi quando consumati in insalata o cotti e ripassati in padella conditi con aglio, olio, sale e limone.

In abbinamento: Divina Villa Etichetta Nera Gamay DOC Colli del Trasimeno – Duca della Corgna

Sorbetto all'arancia

Il nome sorbetto viene adottato nel Medioevo sulla base del suono emesso suggendo bevande fresche a base di frutta. Indispensabile per la preparazione era la neve, conservata in grotte isolate con strati di paglia alternati. Anche in questo caso, il sorbetto in Umbria è un'importazione dalla Toscana, dove nel periodo rinascimentale l'uso di servire una miscela di ghiaccio finemente tritato e succo di frutta tra una portata e l'altra era ampiamente diffuso.