



OLIO DOP UMBRIA



UMBRIAN PDO OIL



LA FENICE D'ORO



info/contact: www.oliodopumbria.it

#tourdopumbria 



CENA OSTERIA PIAZZETTA DELL'ERBA Assisi – Venerdì 30.10.2015

Cura il menu lo Chef Matteo Bini

Introduce i vini Federico Scarponi - Responsabile regionale concorsi A.I.S. Umbria

MENÙ DELLA TRADIZIONE UMBRA CON INCURSIONI INNOVATIVE Per esaltare l'Olio nuovo DOP Umbria

Budino alla Cipolla di Cannara, crema di patè di fegatini di pollo e cialda di roveja

La cipolla di Cannara è una delle perle della produzione tipica locale, riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale anche dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Coltivata da lungo tempo, tutt'oggi nel cannarese rappresenta una specificità di importanza fondamentale, gelosamente custodita. La roveja è, invece, un legume diffuso nei prati e prati-pascoli della Valnerina. Ha sapore dolce e notevole palatabilità.

Fagottino ripieno di caprino erborinato Calcabrina su crema di porcini, prezzemolo e mirtilli

Tipica ricetta umbra. La pasta all'uovo viene farcita con un formaggio erborinato prodotto dall'azienda casearia Calcabrina, fattoria biodinamica situata nel territorio montefalchese. Il fagottino è servito con crema di funghi porcini arrostiti.

In abbinamento: Viognier IGT Umbria 2014 – Madonna del Latte

Agnello tartufato con patate e lenticchie di Castelluccio

Tartufo, patate e lenticchie costituiscono una triade di sapori caratteristici del gusto umbro. Il tartufo, pregiato tubero dall'aroma intenso e complesso, si unisce in questo piatto alla patata di Colfiorito, celebre specificità gastronomica regionale. La coltivazione di quest'ultima avviene essenzialmente a ridosso dell'Appennino umbro-marchigiano, dove essa si esprime e acquisisce una buccia ruvida, sottile e rossastra, una polpa soda e croccante di colore giallo chiaro. Completa il piatto la lenticchia di Castelluccio di Norcia, nota già ai tempi dell'antica Roma, coltivata, all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, ad altitudini rilevanti. Di aspetto policromo e dimensioni ridotte, è ricca di fibre, proteine e minerali, con un sapore unico e inconfondibile.

In abbinamento: Ascheria Merlot IGT Umbria 2013 – Cantina Cenci



Crème brûlée allo zafferano di Cascia con frutti di bosco

Lo zafferano, preziosissima spezia la cui coltivazione è particolarmente diffusa nel territorio umbro, è una miniera di aromi, vitamine e potenti antiossidanti. La tecnica agronomica per produrlo è estremamente delicata e rigorosa oltre che suggestiva e poetica. Infatti, i fiori, dai cui pistilli si ricava la spezia, devono essere raccolti a mano nelle primissime ore del mattino, prima che i raggi del sole facciano schiudere il bocciolo.

In abbinamento: Vendemmia Tardiva IGT Umbria Bianco 2010 – La Palazzola