

L'Oro di Spello incontra la cucina italiana

Venerdì – 17 novembre

Ore 20.30 – Nei ristoranti di Spello

“In cucina con l'Oro di Spello”

Per i tre giorni della manifestazione, i ristoranti del centro storico aderenti a L'Oro di Spello propongono menu a tema, dove l'olio è protagonista.

Serata speciale

I ristoranti accolgono chef e relatori provenienti da diverse regioni d'Italia che cucineranno a “quattro mani” con l'executive chef.

DRINKING WINE

Via Garibaldi, 20, tel. 0742.301625

Menu euro 29,00

Bruschetta all'Oro di Spello

Luccio mantecato con purè di castagne e coulis di lamponi

Farro al profumo di mare con scorze di limone e nero di seppia

Arrosti di tinca ripiena di patate arrosto al tartufo

Tortino di mele all'olio extravergine con marmellata di cachi

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **MAURIZIO SALERNO**

Guest Chef: **GIORGIO ARRIGHINI**

EXTRA VERGINE OLEOTECA

Via Garibaldi, 9, tel. 0742.651481

Menu euro 29,00

Piccola degustazione di bruschette agli oli nuovi

Salmonato marinato 'sale e zucchero' profumato agli agrumi con pomodorini vesuviani, kumquat, salsa guacamole e olio monocultivar Moraiolo

Raviolo scomposto con ragù di mare, con splash di nero di seppia e julienne di zucchine croccanti con olio novello monovarietale San Felice

Millefoglie di branzino e spinaci novelli su crema di topinambur profumata al tartufo e olio DOP Colli Assisi Spoleto con germogli di shiso

Delizia al limone di Sorrento con perle di olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **MONIA CANESCHI**

Guest Chef: **GIUSEPPE CRIMALDI**

IL PINTURICCHIO

Largo Mazzini, 8, tel. 0742.301784

Menu euro 29,00

Bruschetta con broccoli e Pecorino all'olio novello

Sformato di melanzane con rosellina di baccalà al vapore e pomodoro confit

Trancio di baccalà alle prugne

Zuppa di legumi e cereali con crostone al profumo di tartufo

Baccalà mantecato alla roveja e crema di polenta taragna

Soufflé al cioccolato extra fondente e olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **FRANCESCO TINTI**

Guest Chef: **SAMUELE BETTINI**

IL VECCHIO OPIFICIO

Via Centrale umbra, 50, tel. 0742.651780

Menu euro 25,00

Bruschetta all'aringa

Pecorino primo sale

Cannellini con cipolla di Cannara

Crescia all'erba

Vellutata di cicerchia con crostini di pane all'olio extravergine

Tagliata di vitello all'olio con contorno di finocchi di campo all'arancia

Panna cotta all'olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **BARBARA FUSARI**

In collaborazione con l'**Azienda Il Calvarone** e l'intervento di **Luciano Capodicasa**

LA BASTIGLIA

Piazza Vallegloria, 7, te. 0742.651277

Menu euro 29,00

Bruschetta con aglio, olio extravergine, crema di zucca e zenzero

Timballo di riso Venere con gamberi, pomodorino e ribes

Tagliatelle di castagne con crema di noci e funghi porcini

Gran bollito alla piemontese con le sue salse

Parfait al gianduia e nocciola con frutti di bosco

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **ALESSANDRO PESCELELLI**

Guest Chef: **GIANCARLO REBUSCINI**

LOCANDA DEL POSTIGLIONE

Via Roma, 5, tel. 0742.301164

Menu euro 29,00

Bruschetta al paté di fegato e olio nuovo

Crema di ceci all'olio extravergine

Scialatielli al ragù di Chianina - Foglia d'ulivo al guanciale e Pecorino

Spezzatino d'agnello alla cacciatora - Erba campagnola ripassata all'olio nuovo

Tortino alla nocciola e olio d'oliva

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Chef: **MIRCO PALINI**

Chef: **FRANCO GAGLIARDI**

L'ORLANDO FURIOSO

Via Centrale Umbra, 75, tel. 0742.652125

Menu euro 22,00

Tris di bruschette

Zuppa di legumi all'olio nuovo

Risotto salsiccia e Pecorino

Brasato di vitello al fiore d'olio e rosmarino - Erba campagnola in contorno

Tozzetti e passito a modo nostro

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Executive Chef: **RENATO LOCCHI**

Guest Chef: **CORRADO MORA**

MAMAFÒ

Piazza Vallegloria, 13, tel. 0742.303135

Menu euro 29,00

Bruschetta con salmone, lime, menta al profumo di olio extravergine

Polpo con patate e sedano nero

Sauté di cozze con crostoni all'olio extravergine

Spaghettoni di grano duro allo scoglio

Zuppa di pesce con dadolata di pane

Tortino di cioccolato all'olio extravergine con crema inglese all'arancio

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Chef: **DANILO PEPPOLONI**

Chef: **FRANCESCO MARINO**

OSTERIA DEL BUCHETTO

Via Cappuccini, 19, tel. 0742.303052

Menu euro 29,00

Tris di bruschette all'olio extravergine:

Lenticchie, caciocavallo e carote - cavolfiori al vino rosso - paté di baccalà

Risotto al midollo di nocciola, capesante e Gorgonzola

Lumache in umido e in porchetta

Verza e patate ripassate in padella con olio extravergine

Cestino di frolla con crema all'Amaretto di Saronno e insalatina dolce di arance, con pepe nero e olio extravergine

Acqua minerale, calice di vino e caffè

Chef: **SARA ROMAGNOLI**

Chef: **AGOSTINO SALA e DANIEL GIRBEA**

Sabato - 18 novembre

L'Oro di Spello incontra la Cucina Italiana Show Cooking e Bruschette gourmet

Largo Mazzini

Dalle ore 10.30

Show Cooking

Gli chef ospiti della manifestazione danno vita ad assaggi e preparazioni dove l'olio spellano incontra i sapori della penisola, da Nord a Sud

Con gli chef:

Giancarlo Rebuscini - *Tartare di manzo 'tapulata' all'olio extravergine*

Giorgio Arrighini - *Orzotto al guanciale e crema di cipolla di Cannara*

Massimo Sgobba - *I miei scialatielli 'cacio e pepe' con il tartufo*

Ore 12.30

Olio, pasta e solidarietà

Il riso e l'olio sono coprotagonisti di una preparazione in Show Cooking che unirà gli chef dell'Oro di Spello: i fondi raccolti saranno destinati alla sede della CRI di Spello.

Pasta alla Norcina all'Oro di Spello

Largo Mazzini

Ore 15.00

USA to Italy International Gourmet Bruschetta!

La bruschetta gourmet in piazza e nei locali del centro storico

Presentano i giornalisti enogastronomici Jacopo Fontaneto e Lara De Luna

Quattro chef si uniscono per la preparazione di una bruschetta d'autore.

Lo chef toscano **PAOLO FIORAVANTI**, in collegamento dagli Stati Uniti, realizza tre bruschette gourmet rigorosamente in diretta, ospite del ristorante 'Spiga' di Totowa, New Jersey.

Con lui, protagonisti insieme alle loro creazioni:

il Corporate chef di Veratour **MASSIMO SGOBBA**

e l'Executive chef del Grand Hotel Alassio **ROBERTO BALGISI**

PAOLO FIORAVANTI

Bruschetta al lardo di Colonnata, foie gras e chutney di fico californiano

Bruschetta alla cipolla caramellata allo sciroppo d'acero, cream cheese e noci

Bruschetta ai gamberi scotti al tè verde con pomodori Jersey tomate, focchi di burrata e basilico

MASSIMO SGOBBA

Bruschetta con crema di zucca, tartare di olive, lardo e tartufo

ROBERTO BALGISI Bruschetta con lenticchie e guanciale

Dalle ore 16.00 alle ore 18.00

Aperitivo con Bruschetta Gourmet

Le bruschette saranno protagoniste nei locali di Spello che aderiscono all'iniziativa: sarà possibile gustare un calice e una versione gourmet della bruschetta all'olio 'firmata' dagli chef:

GIANCARLO REBUSCINI - CORRADO MORA - DANIEL GIRBEA

EXTRA VERGINE OLEOTECA

Via Garibaldi 9, tel 0742.651481

Euro 12,00

Bruschette & Bollicine

Analisi sensoriale e degustazioni guidate con oli novelli umbri e italiani accompagnati da bruschette

In abbinamento: Bollè brut - Andreola

VINOSOFIA

Via Maddalena 1, Tel. 0742.301777

Euro 8,00

La Bruschetta letteraria

Aperitivo con stuzzicherie

Bruschetta con carciofo, Pecorino e tartufo nero all'Oro di Spello

In abbinamento: Umbria Igt Trebbiano Spoletino - Plani Arche

Guest chef: **GIANCARLO REBUSCINI**

Lo chef Rebuscini presenterà in anteprima il suo volume 'Le Ricette Tutte Intorno'

IN URBE

Via Giulia 97, tel. 0742.459985

Euro 5,00

Bruschetta & Territorio creativo

Aperitivo con stuzzicherie

Bruschetta all'aglio, olio, clorofilla di prezzemolo e mousse di ciauscolo

In abbinamento: Rosso di Montefalco - Broccatelli Galli

Guest chef: **CORRADO MORA**

CIVICO 57

Via Consolare 57, tel. 0742.651753

Euro 5,00

Birra & Bruschetta

Aperitivo con stuzzicherie

Bruschetta al paté di fegati nobili e mousse di mela

In abbinamento: Engel gold - Lager

Guest chef: **DANIEL GIRBEA**

Ore 17.00

Taverna Costantino Imperatore

OIL School Contest

Giovani cucine con l'Oro di Spello

Chiusura del contest riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri di:

Assisi, Città di Castello e Spoleto

che si misureranno con le ricette dedicate all'olio spellano.

Tema di quest'anno *Naturalmente senza glutine.*

Commissione tecnica:

Roberto Balgisi, Massimo Sgobba, Lara De Luna, Jacopo Fontaneto

Le Cene nei Terzieri con l'Oro di Spello:

Tre menu d'autore e tre percorsi dedicati a L'Oro di Spello animeranno il programma del sabato sera nelle **Taverne dei Terzieri**, dove si divideranno gli chef ospiti della manifestazione per proporre menu irripetibili e dar vita a una serata unica.

Terziere Mezota

via Due Ponti - Prenotazioni, tel 3357707349 - 3662758271

Sedano nero al Gorgonzola

Gnocchi alla farina di castagne

Punta di vitello al forno con patate di Colfiorito, verdura cotta e insalata

Dolce medievale di albicocche con frolla all'olio extravergine

Caffè con fette di arancia all'olio

Acqua, vino e caffè

Euro 18

Con il terziere, cucinano:

GIANCARLO REBUSCINI

CORRADO MORA

Terziere Porta Chiusa

via Porta Consolare - Prenotazioni, tel 338.1676210 - 328.5494713

Misto di bruschette: all'olio; al lardo in camomilla; ai legumi

Olive condite al finocchio selvatico del Subasio e bucce d'arancio, Pecorino, 'coppa', salsiccia e frittata alle erbe campagnole

Farro 'fatto come un risotto' con fonduta allo zafferano e Pecorino al pepe

Lombo di maiale marinato alla soia con crocchette di patate americane e cremoso alle lenticchie di Spello

Rocchetti al Vin Santo e uva

Caffè

Acqua, vino

Euro 18

Con il terziere, cucinano:

ROBERTO BALGISI

DANIEL GIRBEA

Terziere Pusterula

via Fontalello / presso Il Trombone - Prenotazioni, tel 338.9385961

Cestino croccante di pasta fillo con orzo, farro, fagioli dell'occhio, brounise di manzo, uovo fritto aromatizzato all'olio di Spello

Pennette alla finta genovese con guancia croccante

Filetto di maialino da latte cotto a bassa temperatura con vellutata di patate profumata al tartufo e paglia di porro croccante

Millefoglie scomposta con crema chantilly, scaglie di cioccolato e granella di pistacchio

Caffè con fette di arancia all'olio

Acqua, vino

Euro 18

Con il terziere, cucinano:

GIUSEPPE CRIMALDI

FRANCO GAGLIARDI

Domenica 19 novembre

L'Oro di Spello incontra la Cucina Italiana

Largo Mazzini

Ore 10.30

Show Cooking contest con lo chef Roberto Balgisi

Anche quest'anno un ospite d'eccezione all'Oro di Spello: Roberto Balgisi, executive chef del Grand Hotel Alassio, è protagonista di tre dimostrazioni di alta gastronomia: un'occasione unica per poter vivere dal vero i segreti del 'dietro le quinte di una grande cucina'

preparerà in diretta:

Fondente di melanzana all'olio evo

Seppia e ceviche all'olio evo

Il mare in insalata 2017 all'olio evo

Dalle 13.30

SHOW - COOKING

Presentano Jacopo Fontaneto e Lara De Luna

Corrado Mora - *Agnolotti al ragù di cinghiale mantecato al cacao*

Daniel Girbea - *Crema di bagna caoda, foglie d'ulivo e chips di topinambur*

Giuseppe Crimaldi - *Cavatello con cime di rapa, salsiccia e scaglie di Pecorino*

Franco Gagliardi - *Fileia alle due cipolle di Tropea e Cannara, tonno, salsa di capperi e olive in punta di 'nduja*

OLIO, RISOTTI e SOLIDARIETA'

Piazza Kennedy

Ore 16.30

una grande "risottata" chiude il programma gastronomico de l'Oro di Spello in contemporanea con la premiazione dei carri

Risotto al Gorgonzola all'oro di Spello

I fondi raccolti saranno destinati alla sede della CRI di Spello