

A close-up photograph of a gourmet dish served on a black plate. The dish consists of a stack of salmon fillets and risotto, garnished with fresh green herbs, purple onions, and a variety of colorful microgreens and edible flowers. The plate is decorated with a circular arrangement of these garnishes around the central stack. The background is softly blurred, showing a green tablecloth and a white plate with a wooden handle.

*Traccia 3:  
Cura del territorio*

## Panzanella 'umbra' con trota della Valnerina PAT

### Gli ingredienti:

- Pane di strettura PAT 350 g
- Pomodoro a grappolo 220 g
- Cipolla di cannara PAT 90 g
- Basilico fresco q.b.
- Acqua 250 ml
- Aceto di vino bianco 60 g
- Olio extra vergine d'oliva estratto a freddo q.b.
- Sale fino q.b
- Pepe q.b
- Filetti di trota del nera PAT 400 g



# Olio extravergine di oliva DOP

---



- Nome: Nostrum
- Cultivar: Leccino 40%, Frantoio 40%, Moraiolo 20%
- Terreno: collinare, altitudine 300 mt sul livello del mare.
- Forma di allevamento: vaso policonico
- Tipo di impianto: sesto d'impianto 6x6
- Raccolta: meccanica/manuale
- Luogo di produzione: Bevagna/Perugia/Italia (Colli Martani).

---

## Olio EVO Nostrum: caratteristiche organolettiche

---

- Colore: verde acceso con riflessi giallo corati
- Profumo: intensamente fruttato, sentori di erba
- Sapore : fresco-fragrante, amarognolo, gradevolmente piccante
- Acidità: <0,30
- Impiego: verdure, antipasti freddi, pinzimonio, bruschette, pesce.



# La preparazione del piatto

- Sbianchitura dei pomodori a grappolo e taglio concassé.
- Taglio a julienne della cipolla rossa di Cannara PAT.
- Taglio a filanger del basilico fresco.
- Taglio del pane di strettura a cubetti.
- Unione di pane, acqua, aceto, pomodori, cipolla basilico, sale e pepe e Olio evo.
- Aggiunta del filetto di trota del nera PAT cotta al vapore.



Il servizio in sala e  
l'abbinamento con il  
vino 'Il Bevenuto'  
Umbria bianco IGT,  
Az, agr. La Fonte.

---

