



Bon appétit

Un pasto senza Vino è come un giorno senza Sole

Terza edizione



edizioni
AMADEO
Centro Stampa Offset

Quest'opera è stata realizzata dal Centro Stampa Offset e da Rivieraeventi.it con la preziosa collaborazione di



Bon appétit

Un pasto senza Vino è come un giorno senza Sole

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento ai Ristoranti e alle Aziende presenti sono di esclusiva proprietà degli stessi e sono stati concessi al Centro Stampa Offset di Amadeo Claudia & C. ai soli fini della realizzazione di quest'opera.

Grafica a cura di Paola Uberti, fondatrice di Libricette.eu.

© 2023 Centro Stampa Offset e Rivieraeventi.it - Tutti i diritti riservati.

Distribuzione gratuita

Un grazie di cuore a tutti i Ristoratori e alle Aziende che ci hanno dato fiducia,
a Stefano Berzi per la sua professionalità e simpatia, al dott. Marco Rogliatti
e al tecnico Santina Grazia Tricomi per il loro prezioso contributo.

... il blu del mare, l'argento degli ulivi,
il profumo del cibo e del vino, i vicoli e i caruggi,
il clima, i fiori e la sua gente...
tutto questo è: **LIGURIA**

Claudia Amadeo



Vino

Ogni calice di vino è un'enciclopedia che raccoglie tutta la vicenda umana, a partire dal momento in cui qualcuno guardò un grappolo d'uva vedendo in esso la bozza di un miracolo. Da allora, religione, mito, leggenda, storia, sociologia, scienza hanno stretto un'indissolubile alleanza che le eroiche vigne liguri celebrano ogni giorno.

Figli di microclimi **unici**



Stefano Berzi, miglior Sommelier d'Italia Ais 2021

Nato a Bergamo, millesimo 1992; figlio d'arte, padre sommelier e madre cuoca, cresce nell'osteria di famiglia. Dopo l'alberghiero, studia 2 mesi alla Wessex Academy School of English a Pool (UK) nel 2010, e diventa Sommelier professionista AIS nel 2012, di cui è anche degustatore ufficiale e Relatore per diverse lezioni, concernenti non solo il vino ma anche birra e distillati. Completa il suo percorso formativo con il Master "Gestione e Comunicazione del Vino" ad Alma, la scuola di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi, e consegue il terzo livello di WSET, di cui è studente per il diploma di quarto livello.

Nel 2019 si classifica al terzo posto nel concorso miglior sommelier d'Italia Ais, e vince il Ruinart Challenge, concorso promosso dall'omonima Maison di Champagne. Due volte consecutive secondo al concorso miglior sommelier Lombardia nel 2019 e 2020. Vince il Concorso Miglior Sommelier d'Italia Ais, premio Trentodoc nel 2021. Gestisce l'Hosteria del Vapore di Carobbio Degli Angeli, ed è socio di una distribuzione di birra artigianale, UnconventionalBeer.

La Riviera di Ponente è un esempio emblematico dell'Italia, per quanto concerne l'aspetto vitivinicolo, in relazione alla sua sfaccettatura e unicità.

Risulta dunque difficile tracciarne un disegno univoco in poche righe, possiamo però proporre un'introduzione come fosse una sorta di viaggio, attraverso i principali vitigni ivi coltivati e che rappresentano un patrimonio caleidoscopico, i cui vigneti disegnano un paesaggio figlio di una dicotomia di altitudini e spettro mediterraneo, che spazia dall'essere a strapiombo sul mare alle sue altitudini, toccato dallo spirare della tramontana donata dai vicini ghiacciai del Clavier, dicotomia che si riflette poi nel binomio vitigno-territorio figli di microclimi unici.

Senza dilungarsi oltre, partiamo con il nostro ipotetico viaggio con il Rossese di Dolceacqua: parliamo di un vitigno che esprime appieno le differenze pedologiche del Ponente annunciate, esplicabili anche attraverso i Cru che lo valorizzano, nonché alle differenti interpretazioni proposte che lo rendono a loro volta altamente spendibile a tavola. Si pensi ad una versione fresca spendibile con una pizza margherita, o quello fatto nel Luvaira con un Carré di vitello. Procediamo il viaggio con un grande vitigno a bacca bianca, il Vermentino, varietà eclettica e molto rappresentativa da cui deriva anche il Pigato, il cui nome si genera dal dialetto ligure "pigau", ossia macchiato, con riferimento alla puntinatura marrone che appare sugli acini maturi, e che tende a dar vini vibranti e tesi.

L'Ormeasco appartiene invece alla stessa famiglia del Dolcetto, croccante nel frutto e fresco nel sorso, gioviale ed immediato nella sua piacevolezza, che può accompagnarsi a primi di carne nella versione superiore, ma che viene prodotto anche liquoroso e dolce.

Troviamo poi la Lumassina, che ci ricollega agli abbinamenti, accostandosi bene ai piatti di lumaca (e da cui sembra derivi il nome), un vitigno di maturazione tardiva e che mantiene un'alta acidità, perfetta per pulire il palato da alimenti con una parte grassa decisa.

La Granaccia invece deriva dalla famosa Grenache, vitigno di generosità e che qui mantiene una bella linearità di sorso, perfetta con secondi di carne, anche con intingoli saporiti.

Doveroso poi menzionare il Moscatello di Taggia, già conosciuto nel medioevo e prodotto dall'omonimo vitigno aromatico, che in versione secca ben si presta ad un aperitivo, mentre passando al più conosciuto Passito si abbina a dolci da credenza o con creme.

Stefano Berzi

«Riviere,
bastano pochi stocchi d'erbaspada
penduli da un ciglione
sul delirio del mare
o due camelie pallide
nei giardini deserti,
e un eucalipto biondo che si tuffi
tra sfrusci e pazzi voli
nella luce [...]»

Eugenio Montale

Conoscere per amare...il vino

Dottor. Rogliatti, l'entroterra ligure è "luogo di vini eroici e preziosi che dialogano con una cucina che fonde terra e mare, amplificandone poesia e suggestioni. Nell'ottica di un'alimentazione sana e corretta, dobbiamo rinunciare al vino o possiamo concederci le emozioni che ci regala? *Nulla è di per se veleno, tutto è di per se veleno, è la dose che fa il veleno*"; questa frase storica che attraversa i secoli spiega tutto. Non dobbiamo rinunciare, ma apprezzare con i sensi questa soluzione divina e usare "la dose" come unità di misura.

Nei giusti momenti e nelle corrette quantità, il vino può farci bene?

Certamente. Soprattutto i vini rossi e rosati, ma anche i bianchi sono ricchi di polifenoli, cioè sostanze antiossidanti, che contribuiscono al nostro benessere. Ricordo nel 2004 in un congresso di aver visto proiettata una ricetta di un famoso cardiologo americano, che prescriveva al proprio paziente "1/2 bicchiere di vino rosso al giorno".

Vino Rosso e vino bianco si "comportano" allo stesso modo con il nostro organismo?

Sì, sotto l'aspetto del contenuto alcolico. No, sotto l'aspetto puramente fenolico, ovvero se vogliamo avere un carico di tannini elevato andrò su un vino rosso, eventualmente rosato.

Quanto sono importanti educazione e informazione in relazione al consumo di alcolici per i giovani?

Direi fondamentali. Sono dell'idea che informare correttamente i giovani sarebbe preventivo per tutto ciò che si nasconde dietro l'abuso. L'alcool non è un nutriente ma un componente necessario del vino.

Conoscere per amare... Se conosciamo sappiamo amare, rispettare e non abusare.

Dottor Marco ROGLIATTI,
farmacista

Esperto in alimentazione e integrazione anti-age e sportiva Consulente scientifico di OLIVEA di Federico Castellari





CI IMPEGNAMO A SOSTENERE I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO



LA VITA SPESA AL MEGLIO



La Spesa intelligente

Arimondo®

NOI CI SIAMO

ALASSIO, Via Mazzini, 28/30

ALBENGA, Via Mazzini, 38

DIANO MARINA, Via Roma, 92

GENOVA, Via di Brera, 42

IMPERIA, Via Vieusseux, 10

VILLANOVA D'ALBENGA, Via Albenga, 42



Ristorante Il Gallo della Checca
Borgo Ponterotto, 31/B
18020 Ranzo (IM)
Tel. 0183 318197
ristgallocheccaranzo@gmail.com
www.ilgallo dellacheccaranzo.it

A Ranzo, dal 1986, l'esperienza dello Chef Ugo Vairo, cavaliere del tartufo, garantisce un'accurata cucina gourmet. Entrando nel locale si vive un'atmosfera che appaga i sensi.

Il New York Times ha dedicato un articolo al noto locale, inserito nella Guida Michelin da oltre 20 anni e in Eurotoques Italia. Centinaia di etichette sovrastano le pareti e la tartufoia a due passi dal locale, fanno vivere un'esperienza gourmet.



Le Due Maestà

Ricetta creata dallo Chef Ugo Vairo

Difficoltà: media
Tempo totale: 45 minuti
Persone: 4

Ingredienti

1 confezione da 350 grammi di Fidei di Clò by Ristorante Gallo della Checca
35 grammi di burro di Malga
40 grammi di parmigiano reggiano
16 gamberi viola
4 gamberi di Oneglia
60 grammi di uova di Trota
12 foglie di Dragoncello
2 arance
4 kumquat "canditi"
50 grammi di tartufo mazzaiolo o "bianchetto"

Procedimento

Versare il succo delle arance in una pentola antiaderente, quindi aggiungere i kumquat, il burro e il parmigiano reggiano.

Pulire i gamberi e tenerli da parte.

Lessare i Fidei di Clò in abbondante acqua leggermente salata per 5 minuti.

Scolare la pasta e finire la cottura in padella.

Unire i gamberi, "risottare" la pasta e impiattare.

Guarnire con le uova di trota, le foglie di dragoncello e un'abbondante pioggia di tartufo.

PAOLO & BARBARA

SANREMO, ITALY



Ristorante Paolo & Barbara
Via Roma, 47 - 18038 Sanremo (IM)
Tel. 0184 531653
paolobarbara@libero.it
www.paolobarbara.it

Situato in un palazzo d'epoca del centro di Sanremo, il ristorante offre un'atmosfera intima e accogliente con 24 coperti d'eccellenza. I tavoli sono distribuiti su due livelli, con possibilità di riservare la sala principale al piano terra allestendola con un tavolo reale da 16 persone. Paolo e Barbara Masieri conducono con grande passione l'omonimo ristorante, stellato Michelin dal 1990. Una tradizione di famiglia iniziata dal padre di Paolo, dal quale lo chef ha rilevato con la moglie il locale nel 1988.



Merluzzo salato cotto in olio extravergine su crema di patate e infusione di prezzemolo

Ricetta creata dallo Paolo Masieri

Difficoltà: media
Tempo totale: 50 minuti
Persone: 4

Ingredienti
400 grammi di
merluzzo salato,
tagliato in quattro
tranci
1,1 litri di olio
extravergine da olive
taggiasche
50 g di prezzemolo
tritato
2 cucchiai di olive
taggiasche snocciolate
400 g di patate
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Dissalare il merluzzo 3 giorni prima in acqua fredda cambiata 2 volte al giorno, conservando il pesce in frigorifero.

Pulire e tagliare le patate a fette di ½ centimetro, metterle in una pentola, coprirle d'acqua e unire 30 grammi di sale. Portare a ebollizione lenta e cuocere per 10 minuti. Togliere dal fuoco e passare allo schiacciapatate con un po' d'acqua di cottura e 100 millilitri d'olio. Ottenere una crema fluida e tenerla in caldo.

Per la salsa, togliere la pelle al merluzzo e metterla in un pentolino con un cucchiaio di olio extravergine e 2 cucchiai di acqua, scaldare su fuoco molto basso per scioglierla, unire il prezzemolo, filtrare e tenere in caldo. Cuocere i filetti di merluzzo per 9 minuti circa in una casseruola, completamente immersi nell'olio extravergine a 50°C.

Mettere la crema di patate al centro del piatto, posarvi sopra il merluzzo e nappare con la salsa al prezzemolo. Aggiungere il pepe e le olive taggiasche snocciolate.

Ristorante Sarri
Lungomare Cristoforo Colombo, 108
18100 Imperia
Tel. 0183 754056
info@ristorantesarri.it
www.ristorantesarri.it

Nella zona del Prino, un borgo di pescatori con le case dai colori pastello, sorge il nuovo ristorante di Andrea e Alessandra Sarri. Una vera casa del gusto e dei sensi in genere. A iniziare dai profumi del mare che, invitanti, aleggiano dal pescato portato ogni giorno a riva dai pescatori locali, per arrivare ai sapori dei prodotti della terra curati dall'azienda agricola dello zio Fanio dove, da olive taggiasche veraci, si produce anche il mosto di olio extra vergine. Da primavera in poi si pranza anche sulla terrazza sul mare.



Cima di calamaretti e gamberi di Oneglia in delicato bagnetto verde

Ricetta creata dallo Chef Andrea Sarri

Difficoltà: media
Tempo totale: 40 min.
Persone: 4

Ingredienti

8 calamari
4 gamberi
2 carote
Una patata
2 zucchine
Un cucchiaino di Parmigiano Reggiano DOP
2 uova
Olio extra vergine di oliva
Sale e pepe q.b.
Prezzemolo q.b.
1/2 mazzo di basilico
Uno spicchio d'aglio
2 acciughe sotto sale
25 grammi di capperi
25 grammi di pinoli
1/2 bicchiere di aceto

Procedimento

Pulire l'interno dei calamari avendo cura di mantenerli interi e asciugarli accuratamente.
Tagliare le verdure a cubetti e cuocerle in abbondante acqua salata per circa 2 minuti, quindi scolare e raffreddare.
Aggiungere alle verdure i gamberi puliti del carapace e tagliati anch'essi a cubetti, quindi incorporare le uova sbattute, il parmigiano reggiano e aggiustare di sale e pepe.
Riempire i calamari e cuocere a vapore a 85°C per circa 15 minuti.
Per la salsa: nel mixer riunire il basilico, il prezzemolo, i capperi, i pinoli e azionare la macchina aggiungendo a poco a poco l'aceto e l'olio extra vergine di oliva.
Tagliare i calamari a uno spessore di circa 2 centimetri, dopodiché disporli su un piatto e aggiungere il bagnetto verde.



il gusto
che va condiviso



tallonecarni.com





Ristorante Cuxen
Via Caprile Maurizio, 28
18100 Imperia
Tel. 0183 781072
ristorante.cuxen@gmail.com

Dopo anni di esperienza a Milano, Alessandro Schiavon torna nella sua Imperia dove insieme al cugino Paolo Deluca - cuxen significa infatti "cugini" in dialetto ligure - entra in società con Gino Schiavon. Insieme trasformano la trattoria di famiglia in un ristorante di alta cucina contemporanea, spesso ispirata ai piatti della tradizione. Un'avventura gastronomica coraggiosa che celebra l'importanza della stagionalità dei prodotti.



Cappelacci ripieni di astice, burro, salvia e polvere di liquirizia

Ricetta creata dallo Chef Alessandro Schiavon

Difficoltà: medio-alta
Tempo totale: 3 ore
Persone: 4

Ingredienti

Per la pasta:
250 grammi di farina
"0"

10 tuorli d'uovo

Per il ripieno:
3 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
taggiasca
2 astici da 300/400
grammi ciascuno
Una carota
Un gambo di sedano
Una cipolla
Uno spicchio d'aglio

Un bicchierino di
Brandy
Una bottiglia di polpa
di pomodoro da 700
grammi
250 millilitri di latte
intero
30 grammi burro
60 grammi di farina 00
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per il condimento:
Burro q.b.
Salvia q.b.
Liquirizia q.b.

Procedimento

Impastare uova e farina fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Coprire e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora (meglio se per tutta la notte). Incidere gli astici partendo dalla testa e aprirli a metà; battere delicatamente le chele creando una piccola spaccatura. Rosolarli in una padella con l'olio. Tritare le verdure, porle nella padella e farle appassire; salare e pepare. Sfumare con un po' di Brandy, unire la polpa di pomodoro e cuocere a fuoco dolce per 40 minuti. Estrarre delicatamente la polpa dagli astici, sminuzzarla e porla nuovamente in padella. Proseguire la cottura per restringere il più possibile il sugo. Scaldare il latte, poi lasciarlo raffreddare. Sciogliere il burro in un pentolino e unire in due o tre volte la farina lavorando con una frusta per creare una pastella (roux). Versare il latte a filo stemperando il roux con la frusta. Mescolare per creare una crema liscia, salare e pepare.

Amalgamare la besciamella al sugo di astice, trasferire in una tasca da pasticcere e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

Tirare la pasta in una sfoglia sottile, rettangolare. Utilizzando la tasca da pasticcere, spremere noci di ripieno sulla sfoglia lasciando almeno 3 cm di distanza tra l'una e l'altra.

Formare ravioli a mezzaluna, poi unire le punte per ottenere i cappelacci.

Portare a bollore abbondante acqua salata.

Nel frattempo, sciogliere il burro in una padella e aggiungere la salvia.

Lessare i cappelacci, poi scolarli e sistemarli nella padella con poca acqua di cottura.

Mantecare a fuoco dolce.

Adagiare i cappelacci nei piatti e napparli con l'emulsione rimasta nella padella.

Cospargere un po' di polvere di liquirizia sui ravioli e decorare con foglioline di salvia.



Ristorante Casa della Rocca
Via Ripalta, 3
18020 Dolcedo (IM)
Tel. 0183 682648
info@ristorantecasadellarocca.it
www.ristorantecasadellarocca.it

Il rispetto per la materia prima contraddistingue da sempre la cucina di Fabio e Samuele.
La sala è sapientemente gestita da Valeria, sempre pronta ad accogliervi e servirvi.
La scelta dei vini è davvero a tutto tondo. Si passa dagli ever-green locali a scelte più particolari, con un occhio di riguardo alle altre regioni italiane e alla Francia.



Polpo e ceci di Cicerale in diverse consistenze

Ricetta creata dallo Chef Samuele Maio

Difficoltà: media
Tempo totale: 1,5 ore
Persone: 4

Ingredienti

Per il polpo:
1,5 kg di polpo fresco intero
1/2 litro di vino rosso
2 litri d'acqua
1/2 spicchio di aglio
Una carota
Una cipolla
Una costa di sedano
Un pezzo di zenzero
Sale q.b.
Pepe q.b.
Aromi

Per la crema di panissa:
150 grammi di farina ceci
120 millilitri di olio extravergine di oliva
Un litro d'acqua
Per la maionese all'acqua di ceci:
300 grammi di ceci secchi ammollati in acqua per 12 ore
300 grammi di olio extravergine di oliva

Procedimento

Preparare il polpo aggiungendolo alle verdure tagliate grossolanamente e rosolate in padella assieme agli aromi e allo zenzero.

Dopo qualche minuto sfumare con il vino rosso, salare e pepare, poi coprire con l'acqua.

Abbassare il fuoco al minimo e cuocere con il coperchio per circa 80 minuti, avendo cura di controllare spesso la preparazione.

Nel frattempo, cuocere i ceci in acqua e, appena saranno pronti, scolarli. Restringere l'acqua di cottura tenendola sul fuoco ancora per qualche minuto.

Per la crema di panissa riunire acqua, farina di ceci e olio in una pentola, unire sale e pepe, poi accendere il fuoco al minimo e cuocere per 40 minuti, avendo cura di non creare grumi e tenendo il composto abbastanza liquido.

Con l'acqua di cottura dei ceci, montare una maionese versando l'olio a filo (l'acqua dei ceci, in quanto proteina, sostituisce l'uovo della maionese classica).

Porre la panissa al centro del piatto, aggiungere un tentacolo di polpo e i ceci cotti. Rfinire con la maionese all'acqua di ceci e servire.



**500 e 700 metri di quota,
vigneti di famiglia che hanno dai
60 ai 150 anni, 11 vini.
Questi per noi sono i numeri di
un immenso amore.**

Tenuta Maffone

Fraz. Acquetico - Via Case Soprane, 11 - Pieve di Teco - Imperia
Punto vendita

Piazza Cavour, 1 - Pieve di Teco - Imperia

Telefono 347 1245271 - info@tenutamaffone.it - www.tenutamaffone.it

Il rifugio più alto delle **ALPI LIGURI** *...con vista mare*

La Terza 

RIFUGIO BAR E RISTORANTE

Il Rifugio La Terza si trova sulle Alpi Liguri, in prossimità del Monte Saccarello e della Monesi-Limone. Punto tappa dell'Alta Via dei Monti Liguri, Via del Sale, Grande traversata Alpina, è meta apprezzata dagli appassionati delle attività e del turismo outdoor per la vicinanza al mare che lo rende un posto magico.

Oltre al pernottamento, offriamo "La cucina più alta della Liguria" che propone piatti semplici della tradizione, accompagnati da buoni vini locali. I piatti di pasta fresca - prodotta nel pastificio di famiglia "F.lli Porro" con materie prime di alta qualità, 100% italiane e a Km0 - la polenta fumante, i secondi di carne, il pane e i dolci fatti in casa rendono il nostro menù irresistibile.

RIFUGIO LA TERZA - 2040 slm
Località Valletta - 18025 Triora (IM)
Telefono: 0183 754329
www.rifugiolaterza.it



Il sale della Liguria che ricorda i sapori e i saperi delle antiche Vie del Sale dove si trova il nostro accogliente rifugio.



www.fratelliporro.com



La nostra idea di cucina.

Il cibo ha valore quando è buono, semplice, sano, genuino e di alta qualità. Fare cose da mangiare è una grande responsabilità. La pizza è impastata con farina tipo 1 rimacinata a pietra e acqua che sgorga dalla sorgente di Quarzina a 1500 m slm. Tante ore di lievitazione e maturazione la rendono molto digeribile e leggera e viene cotta in forno a legna.

La pasta fresca viene prodotta nel nostro laboratorio, ed è di altissima qualità, accompagnata da sughi e condimenti prodotti dalla nostra cucina.

Le carni provengono da piccoli allevamenti delle vicine valli e sono di razza piemontese.

Il sale della Liguria, che contiene aromi freschi biologici a km zero, ci aiuta a insaporire in modo naturale i cibi che cuciniamo.

I dolci sono totalmente prodotti dalla nostra cucina con ingredienti di altissima qualità. I gelati sono di produzione artigianale.

Il pane è prodotto con farina biologica tipo 2 macinata a pietra naturale, lievito madre e acqua che sgorga dalla sorgente di Quarzina a 1500 m slm. Una lunga maturazione e lievitazione lo rende molto digeribile e profumato.

Sono i dettagli che fanno la differenza.

PIZZERIA AI FORTI

Via Nazionale 37 - 18024 Colle di Nava (IM)

☎ 0183 754580



I vini della Liguria

La maggiore produzione di vini avviene nella Riviera Ligure di Ponente, zona situata nella parte occidentale della Liguria, fino ai confini con la Francia, delle province di Imperia, Savona e Genova. Le varietà di uva più comuni utilizzate nella produzione di vini liguri sono il Vermentino, il Pigato, il Rossese, la Granaccia, la Lumassina, il Moscatello e l'Ormeasco.

I vini ottenuti da queste uve si abbinano perfettamente ai piatti della cucina locale, come il pesce fresco e le verdure, ma anche la selvaggina e i formaggi.

La Liguria è divisa in tre zone principali per la produzione di vini: la Riviera di Ponente, la Riviera di Levante e le Cinque Terre. Ognuna di queste zone ha un microclima e un terreno unico che influisce sulle caratteristiche dei vini prodotti in quella zona.



IL VERMENTINO – DOC Riviera Ligure di Ponente

Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca caratterizzato da grandi grappoli di dimensioni medio o medio-grandi di forma cilindrica o piramidale e mediamente spargoli. Sulle origini del Vermentino non si hanno notizie chiare ed esaustive e l'ipotesi più attendibile è che sia di provenienza spagnola. Si suppone che attorno al XIV secolo fu introdotto in Corsica e poi nei tempi a seguire, il vitigno arrivò in Liguria. Nell'Ottocento la sua coltivazione era particolarmente diffusa nell'estremo ovest della regione ligure (Ventimiglia, Sanremo) e nell'estremo est (Sarzanà). Nelle zone litoranee e nell'immediato entroterra, dove altri vitigni risentirebbero dei venti salmastri e della lunga siccità, il Vermentino dà il meglio di sé. In particolare preferisce i terreni collinari ed asciutti con una buona esposizione al sole. Le sue uve trovano un ambiente ideale di crescita nelle zone costiere a clima temperato e la vicinanza del mare è infatti un fattore identitario per questo vino. Il profumo molto intenso, a base di agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche e frutta gialla non troppo matura. Ma è soprattutto il richiamo del mare a rendere questo vino unico nel suo genere, che dona quella sapidità caratteristica del Vermentino Ligure. Il Vermentino Ligure nel calice mostra un colore paglierino luminoso, il sapore risulta appagante, sapido e fresco. Le sue caratteristiche organolettiche riflettono gli odori e sapori dei terreni costieri ricchi di minerali in cui viene coltivato. Il Vermentino Ligure ha una gradazione alcolica che può variare tra i 12° e 14° gradi. Ideale con antipasti di mare, piatti a base di pesce ma anche con i piatti tipici della cucina ligure.

IL PIGATO – DOC Riviera Ligure di Ponente

Il Pigato è un vitigno a bacca bianca di grandezza media. Il Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC è un vino bianco dalle caratteristiche inconfondibili e viene prodotto in tutto il versante occidentale della Liguria, da Genova ad Imperia. Il Pigato è un vitigno di origine greca, giunto in Liguria nel Medioevo, ad opera di una colonia genovese nell'Egeo. I migliori Pigato sono coltivati in

collina ad un'altitudine di 300 mt slm, ambiente vicino al mare ma anche in grado di godere di una escursione termica notturna, che favorisce il patrimonio di profumi di questo grande vino ligure. Il nome di questo vino è fortemente collegato alla terra dove viene prodotto, dal termine dialettale "pigau" che significa macchiettato, rimanda alla puntinatura marrone che appare sugli acini maturi (il termine macchia si traduce in "piga" in dialetto ligure.) Il Pigato è un vino di grande finezza dovuta alle terre ricche di calcare in cui cresce. Ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati e sprigiona un bouquet di profumi floreali, che richiamano la macchia mediterranea e sentori di frutta a polpa bianca e gialla. Ha una struttura piacevole ed armoniosa, grazie al sapore fruttato e fresco, che crea un equilibrio finale sapido mitigato da leggeri sentori di mandorla. Il vino pigato accompagna perfettamente diversi piatti della tradizione ligure, come i pansotti, pasta ripena tipica di questa regione, in abbinamento alla Salsa di Noci, il Re della cucina ligure, ovvero il pesto alla genovese. Il Pigato si abbina alle pietanze a base di pesce come il branzino alla ligure, condito con pinoli ed olive, ottimo sodalizio anche con carni bianche e formaggi a media stagionatura.

IL ROSSESE

È un vino rosso generoso anche se non austero, dal bouquet persistente, con una buona capacità di invecchiare. Il Rossese di Dolceacqua è dotato di foglia grande provvista di cinque lobi, il grappolo ha grandezza media a forma troncoconica, alato e mediamente compatto; l'acino è rotondo ed ha un colore violaceo scuro, leggermente ceroso. Il Rossese dona vini diversi, a seconda della zona di coltivazione:

Il vino Rossese Riviera Ligure di Ponente DOC è ottenuto da uve Rossese coltivate nella zona della doc Riviera Ligure di Ponente, come Pigato e Vermentino. Il vino Rossese di Dolceacqua, o Dolceacqua, è ottenuto dalle uve coltivate e vinificate nella zona della D.O.C. Dolceacqua, la prima riconosciuta della Liguria nel 1972, meritatissima sia per la tradizione, autenticità del vitigno e zona di coltivazione, limitata al territorio dei comuni di Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta





Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, nonché la frazione Vallecrosia Alta di Vallecrosia. Alcuni studi affermano che l'introduzione dei vitigni sia avvenuta per opera degli Antichi Greci, altri sostengono che furono gli Etruschi a coltivare la vite per primi nella parte occidentale della regione. Probabilmente hanno ragione entrambi, anche se le colture ad alberello, ancora presenti, testimoniano la traccia lasciata dai coloni ellenici. Il Rossese di Dolceacqua è spesso allevato ad "alberello", come si svolge appunto nella tradizione mediterranea, in tal modo la chioma della pianta ombreggia il piede della stessa dai raggi del sole durante le ore più calde. Le viti sono coltivate nelle zone più impervie, dove tutte le operazioni di manutenzione sono esclusivamente manuali. Ciò ha comportato il rischio di abbandono delle zone del vigneto arrivate oramai a fine ciclo produttivo. Dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, un profumo intenso ma delicato, persistente con sentori di rosa, viola e ribes. Il suo sapore morbido, caldo, spesso vellutato, con una piacevole speziatura, è sempre elegante e fine. È adatto ad accompagnare piatti di carne ed in genere il "coniglio in cassetta". Temperatura di servizio attorno ai 18°.

IL MOSCATELLO

La Liguria riserva sorprese e quindi una dovuta introduzione di presentazione circa il territorio più importante in cui si produce il Moscatello, ovvero la Valle Armea. La stessa prosegue estendendosi in altitudine verso la Valle Argentina, che si snoda lungo l'omonimo torrente. Da Arma di Taggia risalendo il torrente, la valle si apre con arroccati a destra il Comune di Castellaro e di fronte Taggia, con le sue tante testimonianze storiche ed artistiche. La zona di Taggia, nel basso medioevo, era associata alla produzione di uno storico vino, il Moscatello, definito come "un nettare dolcissimo" prodotto in tutto l'estremo Ponente Ligure. Nel 1880 si raggiunse la quasi estinzione a causa dell'invasione fillosserica. È recente l'attuale attenzione a riscoprire vitigni autoctoni per affermare la specificità del territorio, proteggere e valorizzare il grande patrimonio vinicolo italiano. Alla fine del '900 iniziò la ricerca sul territorio, grazie alla passione di alcuni viticoltori e studiosi, che cercarono e ritrovarono delle viti di Moscatello tra gli anziani viticoltori che ne conservavano qualche pianta, solo per non perderne la varietà. Grazie alla collaborazione con l'Università

di Torino ed a moderne tecniche genetiche, fu possibile isolare, tra i 67 campioni rilevati, la pianta che poteva essere considerata puro moscatello. Nel 2000 rinasce il Moscatello di Taggia e nello stesso anno ne inizia la vinificazione. Nel 2011 entra a far parte della DOC Riviera di Ponente. Nel 2014 nasce l'Associazione Produttori Moscatello di Taggia, che si pone l'obiettivo di far conoscere la storia dello stesso e soprattutto il percorso degli ultimi 10 anni di ricerca scientifica che hanno permesso il suo recupero. Il Moscatello di Taggia è un "Moscato Bianco" dal grappolo a forma allungata, acini tondi di colore giallo dorato che presentano una caratteristica "piga" all'estremità. Si possono ottenere vini secchi aromatici adatti per aperitivo, vini dolci ed intensamente aromatici, frizzanti, spumanti, passiti di ottima eccellenza. Il vino assume la caratteristica connotazione comune a quasi tutti i vini liguri: la particolare sapidità e la decisa freschezza. Nella versione secca il vino presenta colore giallo con riflessi verdolini, tenue e delicato nei profumi. Emergono al naso i classici aromi dei terpeni del moscato: sentori erbacei e floreali, fruttato (agrumi e pesca) persistente. La buona acidità regala una buona pulizia in bocca che ben si accosta a pietanze a base di pesce, crostacei e molluschi. Adatto anche a tagliere di salumi e formaggi. Nella versione tardiva è perfetto accompagnato a dolci di pasta frolla e pasticceria secca ed anche su formaggi stagionati.

ORMEASCO DI PORNASSIO

Il Vitigno dell'Ormeasco ha una storia nobile e documentata. Furono i Marchesi di Clavesana a voler impiantare il vitigno di Dolcetto in Valle Arroscia. Nel corso dei secoli, merito del clima, del salino che arriva col vento di mare, del terreno, della passione dei viticoltori, quei filari sono diventati un vino diverso dal Dolcetto, l'Ormeasco di Pornassio, che si fregia appunto della DOC. Il disciplinare consente la coltivazione dell'Ormeasco nei Comuni dell'Alta Valle Arroscia ed in alcuni Comuni della Valle Argentina esposti sul versante tirrenico per "prendere" il salino. Un vino versatile l'Ormeasco, e si presenta di colore rosso rubino se è vinificato in rosso, rosa corallo (Sciac-Trà) se è vinificato in bianco. Quel vino spesso aspro, un tempo protagonista in osterie e feste di paese, adesso è diventato vino da intenditori e volano del turismo enogastronomico, settore sempre in espansione e sviluppo dell'economia ligure e non solo. È considerato il vino della rivoluzione

del '68, in particolare di quel movimento artistico e culturale del "Situazionismo" critico nei confronti delle gerarchie e dei modi della società moderna. L'Ormeasco gode di una buona freschezza, dai colori vivaci e dai profumi delicati ed una buona persistenza. Il colore è un rosso rubino, con riflessi violacei se giovane, note vinose e fruttate (ciliegia e frutti rossi), oltre a leggere sensazioni floreali (viola), speziate con l'invecchiamento. Tannini piacevoli al palato, struttura e corpo medi, regala una buona morbidezza.

Molto fresco e delicato nella versione rosato, lo Sciac-trà. Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi di carne importanti, nelle versioni più giovani è intrigante l'abbinamento a piatti con base di pesce. Lo Sciac-trà, la versione rosata, predilige zuppe di pesce e carni bianche.

LUMASSINA

Siamo nella zona del territorio che corre tra Finale Ligure ed i Colli Savonesi, una zona costiera contraddistinta tra spiagge intercalate da scogliere a picco sul mare. Mete turistiche ricercate sovente per le spiagge ed il mare cristallino, ma anche per alcuni dei "Borghi più Belli d'Italia", caratterizzato da un entroterra collinare e montuoso che raccontano la storia antica del borgo attraverso graffiti preistorici e le grotte immerse nella natura. Il vitigno Lumassina interessa quest'area della Provincia di Savona (particolarmente nei dintorni della frazione di Varigotti), dove viene chiamato Mataòssu. Il suo nome Lumassina in dialetto ligure significa anche lumachina. Infatti secondo la tradizione locale il vino ottenuto dalle sue uve va bevuto con un piatto di lumache, nella zona chiamate "lumasse". Lumassina è indicato per la vinificazione in bianco, come vino secco, anche spumante. Scarse le indicazioni delle origini esatte di questo vitigno, forse già presente nel 1300. Nella denominazione Colline Savonesi IGT, dà un vino dalla tonalità giallo paglierino e con richiami d'erba sfalciata, frutta secca e fiori delicati. In bocca è caratterizzato da acidità e sapidità ed intensità non persistente, con sentori di frutta, in particolare albicocca matura. La denominazione di riferimento per il Lumassina è la Colline savonesi IGT. Dal punto di vista ampelografico, il vitigno Lumassina ha foglie medio-grande, trilobata; il suo grappolo è piramidale, compatto, alato. L'acino è medio piccolo, colore verde giallastro. I vini hanno colore giallo paglierino, profumo delicato tipicamente erbaceo con sentori di

mela, erba campestre e resina di bosco. In bocca è sapido, delicato, piacevolmente amarognolo. Vino ideale per aperitivo, accompagna con carattere e personalità anche piccoli antipasti, fritti di pesce o tempura di verdure.

GRANACCIA

Si tratta di una rarità dell'enologia ligure, una vera eccellenza prodotta soprattutto in alcuni comuni della Riviera di Ponente, con Quiliano a fare da traino. Il vitigno di sicura origine spagnola, è il più popolare e rinomato della penisola iberica assumendo così il sinonimo di ALICANTE, dal nome di una città del sud. Venne portato nel 1400 in Sardegna durante la dominazione da parte degli Aragonesi, per poi diffondersi in altre parti d'Italia ed in Francia, soprattutto nella zona di Roussillon e del Rodano meridionale. Fu impiantato in Liguria nel 1700 da alcune famiglie che avevano avviato rapporti commerciali con la Spagna (in particolare con la città di Granada da cui deriverebbe il nome Granaccia). Dal vitigno Granaccia si ottiene il vino Granaccia Riviera Ligure di Ponente DOC, ha numeri produttivi molto limitati, ma costituisce una rarità di alta qualità, risultando senza dubbio come uno dei vini rossi più importanti del panorama enico regionale. Vista la forte colorazione dell'acino, il vino che si ottiene alla vista appare di un rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Al naso il vino sprigiona un insieme di aromi ricco ed intenso, in cui è possibile distinguere piacevoli note di frutti di bacca nera (more, mirtilli e ribes nero), accompagnati da un'intrigante ma non invadente spaziatura. Al palato è secco, di corpo, di buona gradazione alcolica, offuscata da una vibrante freschezza, rotondo, con ricchi tannini che lungo il percorso di invecchiamento si fanno sempre più setosi, con uno straordinario equilibrio tra le sue componenti dure e morbide. Vino che per le sue caratteristiche risulta piuttosto longevo ed abbinabile a tagliatelle ai funghi, cacciagione, carni rosse, piatti di carne speziati e formaggi stagionati.

Santina Grazia Tricomi

SEI CPT - tecnico di valorizzazione prodotti tipici
in collaborazione con Azienda agricola Ramoino



Osteria del Rododendro
Via IV Novembre, 4
18025 Montegrosso Pian Latte (IM)
Tel. 0183 752530 - +39 3474514631
cordegliobarbara@gmail.com
www.osteriadelrododendro.it

L'Osteria del Rododendro è un ristorante a conduzione familiare situato a Montegrosso Pian Latte, piccolo borgo all'interno del Parco delle Alpi Liguri, ai piedi del Monte Monega. È un osteria Slow Food che propone, grazie alla ricerca di prodotti locali e stagionali, una cucina dai sapori di transumanza ma allo stesso tempo ricercata per far riscoprire ai propri ospiti i sapori della "Cucina Bianca".



Ravioli di stoccafisso ai pomodorini

Ricetta creata dalla Chef Barbara Cordeglio

Difficoltà: media
Tempo totale: 55 minuti
Persone: 4

Ingredienti

Per la pasta:
500 g di farina di grano
tenero
5 uova
1 cucchiaino di olio EVO
Un pizzico di sale
Acqua q.b.
Per il ripieno:
500 g di stoccafisso pulito
4 uova
1 cipolla
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 gambo di sedano
Olio EVO q.b.
Acqua q.b.

Per il condimento:
300 g di pomodorini
10 gr di Pinoli
Aglio q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Preparare la sfoglia fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico e lasciare riposare per 30 minuti. Nel frattempo, in un tegame, fare un soffritto con olio EVO, cipolla, carota, aglio e sedano a dadini. Aggiungere in seguito lo stoccafisso a pezzi, prima spinato e privato della pelle. Aggiungere un po' d'acqua e cuocere.

Ultimata la cottura, recuperare il tutto e passarlo nel tritacarne ottenendo così un composto omogeneo. Aggiustare di sale e aggiungere le uova. Riprendere quindi l'impasto, stenderlo e confezionare i ravioli.

Per il condimento, preparare una padella capiente con olio EVO, lo spicchio d'aglio, i pomodorini tagliati a metà e una manciata di pinoli. Cuocere per alcuni minuti aggiustando di sale e pepe a piacere. Nel frattempo, cuocere i ravioli in una pentola con acqua bollente salata. Una volta cotti, mettere i ravioli nella padella con il condimento e farli saltare il tempo necessario per amalgamare il tutto. Servire e aggiungere basilico a piacere.

Questi ravioli sposano bene un vino fresco e armonico come un Ormeasco Sciac-Trà.



Il pastificio Fratelli Porro è un'azienda familiare artigianale situata sul Colle di Nava, nel cuore delle Alpi Marittime, a 1000 metri s.l.m. Produciamo pasta fresca ripiena e non, gnocchi di patate e torte salate, il tutto seguendo con minuziosa attenzione le antiche ricette della buona cucina Ligure e Piemontese, cercando di mantenerne vivi i profumi e i sapori.

Non utilizziamo conservanti, coloranti, preparati e aromi artificiali e usiamo esclusivamente ingredienti 100% Italiani.

Siamo profondamente sensibili alla tutela dell'ambiente e del territorio: acquistiamo la maggior parte delle materie prime a Km0, creando un notevole indotto nel campo dell'agricoltura delle nostre Valli.

I nostri sono prodotti genuini: oltre a essere spinti dalla passione e dall'amore per il buon cibo, sappiamo anche che produrre cose da mangiare è una grande responsabilità che ci ha portato a fare la differenza nella lista degli ingredienti.

Produciamo anche una linea biologica che si affianca alla linea naturale: un altro traguardo molto importante per la salute del consumatore e dell'ambiente.

Uno dei nostri fiori all'occhiello è il Sale Della Liguria: molto più di un sale aromatizzato.

È il legame tra la "Terra di Colombo" e le pianure al di là delle Alpi Liguri e della Valle Arroscia.

Lo straordinario storytelling delle Antiche Vie del Sale, fatto di pastorizia e agricoltura eroica, paesaggi e mescolanze di saperi e sapori unici.

Tra i suoi ingredienti i frutti della terra più preziosi di questa regione: dalle aromatiche biologiche della piana albanese all'aglio di Vessalico, dalle bacche di ginepro al cerfoglio delle alpi liguri, ed il sale che viene "annaffiato" con il vino ormeasco di Pornassio.

Una ricetta segreta del maestro di cucina Renato Grasso tramandata per generazioni per esaltare il sapore di carne, pesce minestre e verdure.

Potete acquistare i nostri prodotti nel negozio di Nava in Via Nazionale 48, aperto anche il sabato e la domenica oppure online sul sito www.fratelliporro.it.

Trovate la pasta dei Fratelli Porro nei migliori negozi e supermercati della Liguria e del Piemonte.

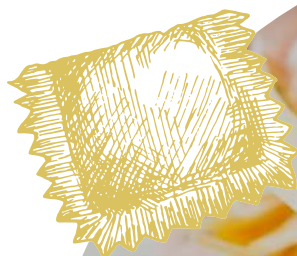
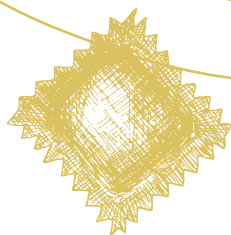
Fratelli Porro

Via Nazionale, 48 Colle di Nava - 18024 Pornassio (IM)

Telefono: 0183 325052 - www.fratelliporro.it - info@fratelliporro.it

Esiste un piccolo, grande
prodigio attraverso cui chimica e
fisica rivelano un lato poetico e
romantico che sui banchi di
scuola non riusciamo a
percepire: è la pasta fresca.

Pasta fresca



Eurocook srl
Via Argine Sinistro 160
18100 Imperia
Tel. 0183 767964; 0183 275949
www.eurocooksrl.it
info@eurocooksrl.it

Siamo un'azienda artigiana specializzata nella produzione di alimenti di gastronomia, tra cui torte salate, frittate e flan.
Le radici culinarie della nostra famiglia risalgono agli anni '60, con lo chef Livio Paletta e il suo ristorante Albatros a Imperia. La nostra filosofia è il rispetto dei valori della tradizione italiana e, soprattutto, ligure. Infatti, il punto di partenza da cui sono nati i nostri progetti è proprio la torta verde.
I nostri prodotti sono genuini e 100% naturali, proprio come fatti in casa, con materie prime di ottima qualità.



Ph. Phoem Studio

Flan di trombette, crema di fave, verdure primaverili, spugna al carbone

Ricetta creata dallo Chef Riccardo Farnese

Difficoltà: media
Tempo totale: 1,5 h
Persone: 4

Ingredienti	100 g pomodoro datterini
Per il flan:	100 g pomodoro ciliegia
Flan alle zucchine Sforno	giallo
Subito, già cotto e surgelato	100 g pomodoro nero tipo camone
Per la crema di fave:	Sale, zucchero, timo, aglio
200 g fave sbollentate	Scorza di 1 arancia e 1
80 g olio extravergine di oliva taggiasca	limone
Sale	olio
4 foglie menta	Spugna al carbone: 3 uova
Verdure primaverili:	20 g zucchero
Taccole e fagiolini sbollentati, cipollotto di	15g sale
Tropea sbollentato in acqua e aceto	5 g carbone vegetale
Pomodorini confit:	50 g farina riso
	5 g lievito chimico per salati

Procedimento

Rinvenire il flan, nel forno preriscaldato a 130° per 15 minuti oppure nel microonde a massima potenza per 2 minuti.
Crema di fave: sbucciare le fave, poi, con un frullatore a immersione, frullarle insieme alla menta e al sale e aggiungere l'olio creando un'emulsione. Pepare a piacere.
Pomodorini confit: tagliare i pomodori a metà nel senso della lunghezza, disporli su una placca con la parte tagliata rivolta verso l'alto, condirli con sale, aglio schiacciato, timo, le scorze di agrumi, olio e infornare a 80° per 1 ora e mezza o fino a quando iniziano a raggrinzire.
Per la spugna, montare molto bene le uova con sale e zucchero. Miscelare farina, carbone e lievito e unirli al composto di uova. Mettere questo composto in bicchieri di carta e riempirli per la metà. Cuocere un bicchiere alla volta in forno a microonde a 600w per 2 minuti. Capovolgere il bicchiere appena esce dal forno e lasciarlo raffreddare completamente. Con l'aiuto di un coltello estrarre la spugna.
Adagiare il flan al centro del piatto, contornarlo con le verdure e i pomodori confit. Macchiare il piatto con la crema di fave e terminare con la spugna al carbone e qualche foglia di rucola.



*Azienda Agricola
Laura Aschero*



*Vini liguri per tradizione...
di famiglia.*

Piazza Vittorio Emanuele II, 7
18027 Pontedassio (IM)
Telefono +39 3485174690
info@lauraaschero.it
www.lauraaschero.it

Tallone Carni
Via Nazionale, 358
18100 Imperia
Tel. 0183 54009
info@tallonesnc.com
tallonecarni.com

Noi ci abbiamo messo settant'anni.
Come famiglia ci siamo presi il nostro tempo assaporando ogni istante per tre generazioni. Abbiamo dato importanza ad una stretta di mano, ad un consiglio. Ci siamo affezionati alle persone. Adesso tocca a te.
#PrenditiTempo per le persone che ami.
Assapora ogni istante e condividi con loro il tuo tempo.
Con amore, Tiziana, Patrizia e Rossana Tallone.



Culurgiones con ripieno di coniglio alla ligure

Ricetta creata dagli chef Fabio Maiano e Samuele Maio

Difficoltà: media
Tempo totale: 2 ore circa
Persone: 4-6

Ingredienti

Impasto culurgiones: 30 grammi di olive taggiasche
1 kg di semola rimacinata 15 grammi di pinoli
300 ml di acqua Un uovo
Una presa di sale 40 grammi di parmigiano reggiano
Sale e pepe q.b.

Ripieno:

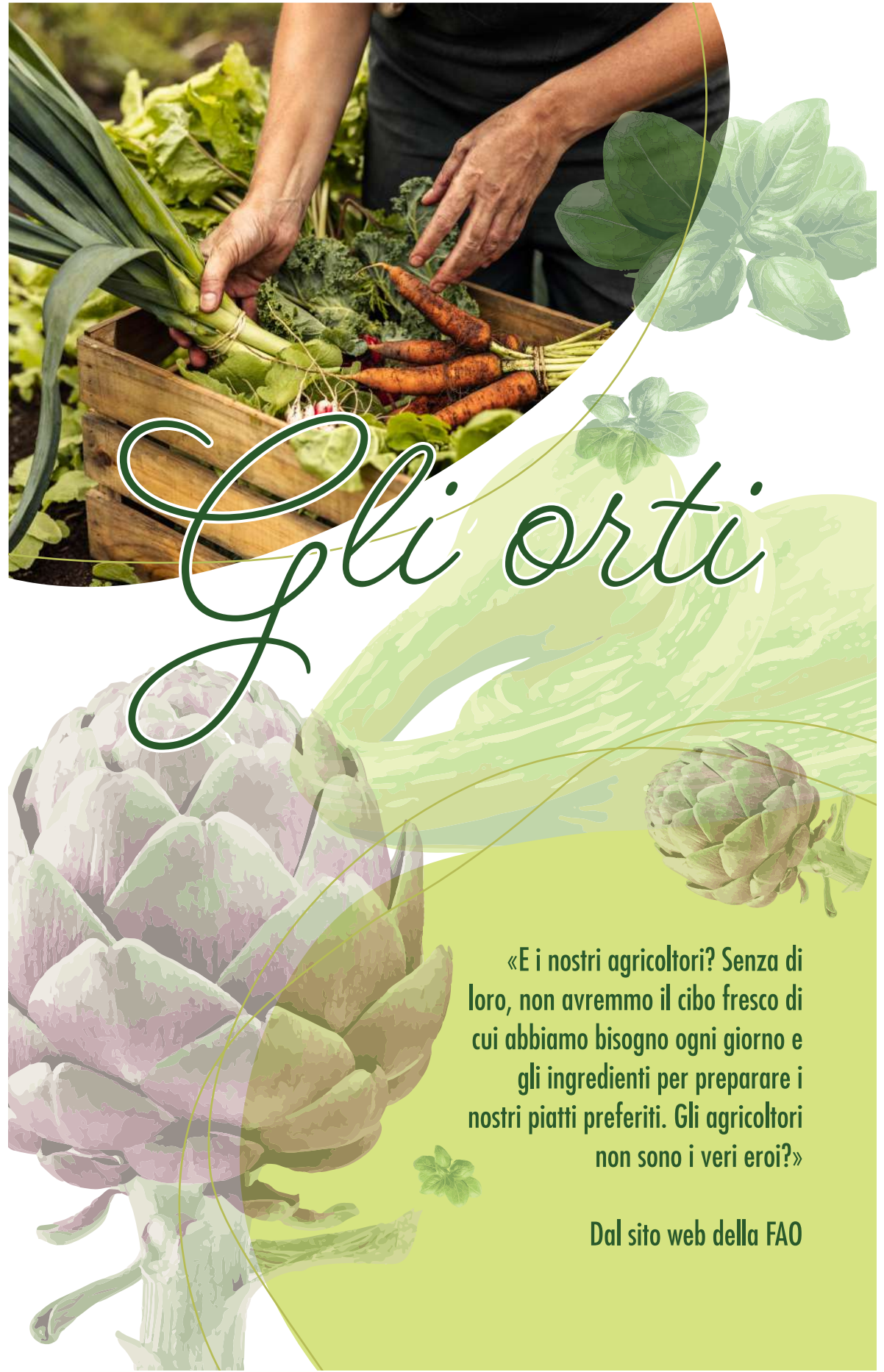
2 conigli disossati
Tallone tagliati a pezzi
Una costa di sedano
2 carote
Una cipolla
2 spicchi d'aglio
Rosmarino, alloro e maggiorana q.b.
1/2 bicchiere di vino bianco

Procedimento

Impasta e stendi il composto di semola, acqua e sale, poi lascialo riposare.
Scotta i pezzetti di coniglio disossato in una pentola con olio extravergine di oliva. Raggiunta una buona doratura, metti da parte la carne e, nella stessa pentola, rosola un battuto di aglio, sedano, carota e cipolla con l'aggiunta delle erbe aromatiche.
Unisci poi la carne precedentemente scottata e sfuma con un po' di vino bianco.
Copri il tutto con acqua e lascia brasare con un coperchio.
Per il fondo di cottura, rosola in olio extravergine d'oliva sedano, carota e cipolla tagliati grossolanamente, poi aggiungi le ossa, copri con acqua e lascia che il tutto si riduca fino a diventare quasi denso.
Filtra il fondo e tienilo da parte.
Tira l'impasto preparato in precedenza, poi crea dei cerchi con un coppapasta o un bicchiere.

Ultimata la cottura della carne, leva dal fuoco, lasciala raffreddare, dopodiché frullala così da renderla più fine possibile. Aggiungi olive e pinoli battuti a coltello, l'uovo e il parmigiano reggiano, aggiusta di sale e pepe e impasta.
Crea tante palline da porre sui cerchi di pasta e chiudi questi ultimi pizzicando alternativamente un lato, poi l'altro, fino a ottenere la classica spiga.
Lessa i culurgiones in abbondante acqua salata, quindi saltali in padella con burro e salvia e impiattali con il fondo di cottura.

Gli chef consigliano di abbinare a questo piatto un Vermentino "Laura Aschero". Si tratta di un bianco dai profumi freschi e sottili, ottimo per le carni bianche.



Gli orti

«E i nostri agricoltori? Senza di loro, non avremmo il cibo fresco di cui abbiamo bisogno ogni giorno e gli ingredienti per preparare i nostri piatti preferiti. Gli agricoltori non sono i veri eroi?»

Dal sito web della FAO

Ristorante Equilibrio
Località Martin 13, 18020 Dolcedo (IM)
Telefono: 0183 684685
www.equilibrioristorante.com

Arriva dal Mirazur di Mauro Colagreco, uno dei ristoranti stellati più famosi del mondo, lo chef ligure Jacopo Chieppa che ha aperto Equilibrio all'interno di uno scenografico mulino. Il luogo perfetto dove sviluppare la sua grande passione per i lievitati, che ha dato vita, prima ancora che al suo ristorante gastronomico, all'ottima pizzeria Kilo, sul lungomare di Imperia. Una cucina fatta d'istinto, di creatività, di passione per alcune materie prime. E di amore per un territorio, quello ligure, che sa esprimere prodotti straordinari - di terra e di mare - spesso dimenticati. L'olio, per esempio, che Jacopo mette al centro di moltissime preparazioni riportandolo a essere un ingrediente principe del piatto. E la panificazione, centrale in ogni suo menu degustazione.

Equilibrio è un ristorante dove la creatività incontra il territorio, dove il divertimento si fa cibo, dove lo chef costruisce un percorso gastronomico che diventa un racconto del suo personalissimo modo di cucinare.



La Focaccia del Contadino

Ricetta creata dallo Chef Jacopo Chieppa

Difficoltà: media
Tempo totale: 2,5 ore
Persone: 2

Ingredienti

250 grammi di farina 0
250 grammi di farina tipo 1
13 grammi di sale
2,5 grammi di lievito
400 grammi di acqua fredda
150 grammi di mais estruso

Procedimento

Metti nella planetaria 200 grammi di acqua fredda con il lievito. Aggiungi entrambe le farine e impasta per tre minuti a velocità 1.

Lascia riposare per 40 minuti, aggiungi 100 gr di acqua e poi impasta per quattro minuti a velocità 1 e per altri otto minuti a velocità 2, aggiungendo il sale e i restanti 100gr di acqua a filo.

Travasa l'impasto in un contenitore e lascia riposare fino a quando non raddoppia di volume.

Suddividi in palline da 150 grammi e lascia nuovamente lievitare per circa 45 minuti.

Stendi le palline usando il mais estruso, meglio conosciuto come Sfarinato, sul padellino e lascia riposare per 15 minuti prima di infornare nel forno ventilato preriscaldato a 210 gradi per 8/10 minuti.

Ristorante Bagni Oneglio
Via Scarincio, 31
18100 Imperia
Tel. +39 0183 666273
info@bagnioneglio.it
www.bagnioneglio.it

Ciò che rende speciale l'esperienza nel nostro ristorante, aperto a pranzo e a cena, è il connubio tra i sapori dei piatti e l'atmosfera dell'ambiente in cui si trova.

Potrete gustare i vostri pasti sulla terrazza vetrata o nel dehor, riparati da grandi ombrelloni.

Nei mesi invernali la terrazza viene coperta e riscaldata; dai posti interni il panorama eccezionale è completamente visibile grazie all'ampia vetrata e cosa c'è di più spettacolare del nostro mare d'inverno!



Tagliolini alle vongole e pomodorini

Ricetta creata dallo Chef Giro

Difficoltà: media
Tempo totale: 20 minuti
Persone: 4

Ingredienti

320 grammi di spaghetti
1 kg di vongole
400 grammi di pomodorini ciliegino
20 grammi di olio extravergine d'oliva taggiasca
2 spicchi d'aglio
½ Peperoncino fresco lungo
Prezzemolo q.b.
Sale fino q.b.

Procedimento

Per preparare i tagliolini alle vongole e pomodorini prima di tutto bisogna scartare i gusci rotti o aperti, poi sciacquare le vongole più volte e dividere a metà i pomodorini.

In una padella fare soffriggere i 2 spicchi d'aglio sbucciati e mezzo peperoncino senza semi in un fondo d'olio.

Unire il prezzemolo e lasciare insaporire 3 minuti.

Aggiungere i pomodorini e fare cuocere per altri 2 minuti.

Unire quindi le vongole, alzare la temperatura e coprire subito con il coperchio.

In questo modo le vongole potranno aprirsi, ci vorrà qualche minuto.

Scaldare dell'acqua poco salata, lessare i tagliolini scolarli e infine aggiungerli al condimento e mescolare.

Una volta impiattati spolverare con prezzemolo tritato.



Azienda Agricola "il Cascin"

Arzeno d'Oneglia



Quando i membri di una famiglia sono forti, legati e coesi come gli acini di un grappolo d'uva, ciò che nasce dalle loro mani è buono, in ogni senso.



AZIENDA AGRICOLA
IL CASCIN



Azienda Agricola "Il Cascin"
Via Don Bronda, 3 - 18010 Arzeno d'Oneglia - CESIO (IM)
Tel. 0183 652664 - 0183.753083
www.ilcascin.com - info@ilcascin.it



R A M O I N O



*Non è un caso se nel
nostro nome trovi le
lettere della parola*

“AMOR”

*perché nei nostri vini ne
mettiamo tanto, da sempre.*

Azienda Agricola Ramoino
Via XX Settembre, 8 - Tel. 0183 52646 - 18027 Sarola (IM) - Italia
fabiana@ramoinovini.com - www.ramoinovini.com



Osteria del Pescatore
Via Del Ponte, 32 - 18100 Imperia
Tel. 0183 63805
delpescatore1@tin.it
www.osteriadelpescatore-imperia.it

Siamo aperti tutti i giorni tranne il martedì a pranzo dal 1 giugno al 30 settembre. Dal 15 ottobre al 20 dicembre il ristorante resta chiuso il lunedì sera e il martedì tutto il giorno; nei mesi di ottobre, novembre, dicembre, aprile e maggio è chiuso il martedì. L'Osteria del Pescatore vi propone originali mix di sapori della cucina ligure, pesce fresco di qualità proveniente dai nostri mari e piatti presentati con cura e attenzione ai dettagli. Il tutto accompagnato da un'ampia selezione di ottimi vini liguri e nazionali.



Tagliolino ai crostacei e chips di melanzana con Bisque di gamberi e scampi

Ricetta creata dagli Chef Paolo, Schiock e Mosè

Difficoltà: media

Tempo totale: 1 h

Persone: 4

Ingredienti

Un limone

Uno spicchio di aglio

8 scampi

8 gamberi

Una melanzana

8 asparagi

2 carote

2 gambi sedano bianco

2 scalogni

6 pomodori pachino

5 gambi di prezzemolo + prezzemolo
in foglia

Olio extra vergine taggiasco q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Brandy q.b.

Vermentino Deperi q.b.

Procedimento

Per la bisque sgusciare gamberi e scampi e tenere da parte teste e carapaci. Tritare sedano, scalogno e carota e soffriggerli in una pentola con olio a fuoco alto per 5 minuti; aggiungere le teste e i carapaci, i 5 gambi di prezzemolo e continuare a fuoco alto per altri 5 minuti, poi sfumare il tutto con il brandy e il Vermentino Deperi. Fare evaporare l'alcol e aggiungere i pomodorini tagliati in 4 parti con un pizzico di sale e pepe; cuocere per 3 minuti, unire del ghiaccio e coprire con acqua fredda per creare uno shock termico. Abbassare la fiamma e lasciare cuocere per circa un'ora per ottenere una riduzione.

Nel frattempo, sbianchire gli asparagi, dopodiché affettare sottilmente la melanzana e friggerla per creare delle chips croccanti.

Preparare una battuta a coltello con gli scampi crudi condendo con un filo di olio, sale e pepe.

Terminata la cottura della bisque eliminare i gambi di prezzemolo e frullare il tutto, quindi filtrare il composto con un colino.

Lessare i tagliolini. In una padella saltare gamberi e asparagi in olio e aglio, e sfumare con un po' di Vermentino Deperi. Unire la bisque, poi scolare i tagliolini e saltarli in padella. Adagiare i tagliolini in un piatto, aggiungere prezzemolo tritato, la chips di melanzana e la tartare di scampi.

Rifinire con un filo di olio a crudo e poca scorza di limone non trattato grattugiata.

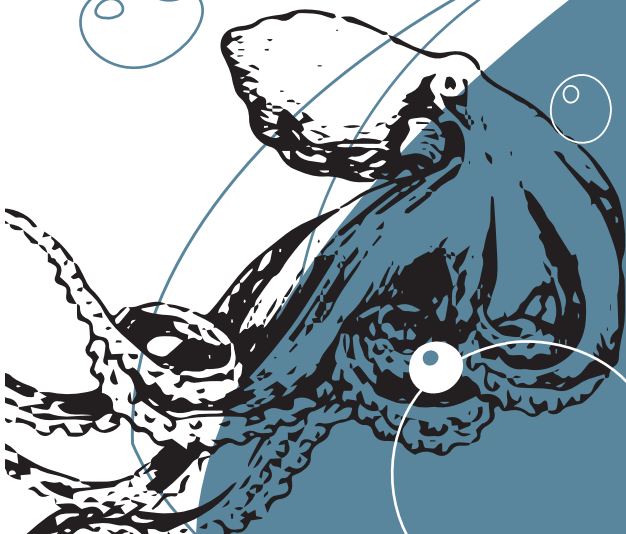
Gli chef consigliano di abbinarlo al Vermentino Colombara Deperi affinato in Barrique Chassin



Pesce

A volte è placido e tranquillo,
altre furioso. A volte è celeste,
altre blu profondo o turchese,
altre ancora d'argento.

Nella sua mutevolezza
meravigliosa, non ci abbandona
mai. I doni del mare sono tanti,
ricchi, squisiti, nutrienti: esserne
degni è un atto di civiltà.





Ristorante La Ruota
L.go Varese, 25
1800 Imperia
Tel. 0183 61206
info@laruotaimperia.com
www.laruotaimperia.com

Situato nel Borgo più caratteristico di Imperia, Borgo Foce, dal 1979 il Ristorante La Ruota propone una cucina di mare improntata sul pescato locale, accompagnato da verdure e oli delle vallate circostanti. Nel dehor fronte mare, anche in pieno inverno grazie al clima mite tipico del Ponente Ligure, potete gustare le nostre specialità in un'oasi di tranquillità a due passi dal centro storico della città.



Carnaroli al Moscatello di Taggia, gamberone viola e riduzione di melissa

Ricetta creata dallo Chef Simone Motzo

Difficoltà: media
Tempo totale: 40 minuti
Persone: 2

200 grammi di riso carnaroli
100+10 ml di vino Moscatello di
Taggia SanSteva
6 gamberoni viola (300 grammi circa)
Un cipollotto
15 foglie di melissa
10 grammi di fecola di patate
Fumetto di pesce q.b.
Olio extravergine di oliva
monocultivar Taggiasca q.b.

Bollire per tre minuti 10 foglie di melissa in 150 ml di acqua, poi separarle e addensare l'estratto ottenuto con la fecola. Tenere in caldo.

In un tegame appassire il cipollotto e tostare e sfumare il riso con 100 ml di Moscatello di Taggia. Quando sarà evaporato al 50% iniziare la cottura con il fumetto.

Pulire i gamberoni tagliando le code a metà nel senso della lunghezza. Frullare ed emulsionare le teste separate dagli occhi con olio extravergine di oliva, sale e pepe, filtrare.

Terminata la cottura del riso mantecare con 3/4 dell'emulsione di teste, un goccio di Moscatello di Taggia e lasciare riposare qualche minuto.

Inpiattare ponendo il risotto nel piatto, poi posizionare i gamberoni crudi (3 a persona). Nappare leggermente con la riduzione di melissa e il resto dell'emulsione.

Terminare con qualche foglia fresca di melissa tagliata a julienne.

In collaborazione con



CANTINE SAN STEVA
Tenute MFR Vigne e Ulivi di Famiglia
Cantina di Santo Stefano al Mare
Tel. 0183 086778
www.cantinesansteva.com
info@cantinesansteva.com

Ristorante Lorenzina Mare
Via Boine, 15/Corso Garibaldi 29
18100 Imperia
Tel. 0183 666264
info@coralloimperiamare.it

A sbalzo sul Mar Ligure, Lorenzina Mare si trova sulla passeggiata a mare di Porto Maurizio.

I punti di forza? La nostra cucina è un mix delle nostre due anime.

L'eccellenza degli ingredienti di mare e montagna, il panorama, il Giardino degli Aromi, la passione della nostra brigata e...i Clienti felici.

Il pescato è del giorno, gli ingredienti di stagione, il tartufo profumato e gli aromi dal giardino.



Sformatini di gamberetti

Ricetta creata dalla Chef Nicolina Boeri

Difficoltà: media
Tempo totale: 100 minuti
Persone: 6

Ingredienti

Per gli sformatini:

250 grammi di gamberetti

3 tuorli d'uovo

1 uovo intero

15 centilitri di latte

25 centilitri di panna

Noce moscata q.b.

Sale q.b.

Per la salsa:

Le teste dei gamberetti

30 grammi di burro

2 cucchiaini di cognac

50 centilitri di fumetto di pesce

1/2 mazzetto di basilico

Sale q.b.

Pepe q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 160°C.

Pulire i gamberetti conservando le teste per la salsa e passarli nel frullatore.

In una terrina unire i tuorli, l'uovo intero, il latte, la panna e la noce moscata, sale e unire i gamberetti frullati. Versare il composto negli stampini e cuocere in forno, a bagnomaria, per 35 minuti.

Per la salsa fondere la metà del burro in una casseruola.

Aggiungere le teste dei gamberetti, bagnare con il cognac e mescolare. Unire il fumetto e il basilico e far sobbollire per 20 minuti a fiamma bassa. Filtrare la salsa e ridurla fino a che non sarà addensata. Aggiungere il restante burro e aggiustare di sale e pepe.

Distribuire gli sformatini caldi nei piatti, versare la salsa attorno ad essi, poi guarnire con foglie di basilico.



Ristorante Lorenzina
Via Nazionale, 65
18024 Pornassio (IM)
Tel. 0183 325044
lorenzina@uno.it

Nonna Lorenzina era di Nava e lì ha aperto il suo ormai storico ristorante che ha nutrito e viziato intere generazioni di vacanzieri per oltre 70 anni. Abbiamo ereditato la sua passione, le sue ricette legate al territorio e il suo amore per gli Ospiti. Il nostro punto di forza? I funghi e le ricette di montagna.



Polenta di Grano Saraceno con crema ai funghi

Ricetta creata dalla Chef Cristina Bertora

Difficoltà: media
Tempo totale: 95 minuti
Persone: 8

Ingredienti

Per la polenta:

1 chilogrammo di patate
250 grammi di farina 00
50 grammi di farina di grano
saraceno
Sale q.b.

Per la crema:

50 grammi di funghi porcini essiccati
Un porro
250 grammi di crema di latte
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Sbucciare le patate e bollirle in acqua salata. A metà cottura creare una fontanella al centro della pentola, quindi aggiungere le farine e continuare a cuocere. A cottura ultimata, eliminare parte dell'acqua e "pestare" patate e farina fino a ottenere un composto omogeneo. Impiattare e ricoprire con abbondante crema.

Per la crema.

Reidratare i funghi in acqua tiepida. In una casseruola rosolare il porro affettato finemente con l'olio e pochissima acqua. Tritare grossolanamente i funghi ammollati e unirli alla crema di latte. Salare e portare il tutto ad ebollizione. Servire con la polenta.



sfornosubito
preparazioni gourmet ultraveloci

Dedichiamo il nostro lavoro al tuo gusto

Solide radici culinarie che risalgono agli
anni '60 del Novecento e la Stella Michelin
ottenuta negli anni '80 al ristorante
Albatros di Imperia:
questi siamo noi.

eurocook
REAL • ITALIAN • FOOD

Via Argine Sinistro, 160 - 18100 Imperia
Tel. +39 0183 76 79 64 - +39 0183 27 59 49
info@eurocooksrl.it - www.eurocooksrl.it



Non sempre I SOGNI restano desideri

Ca' Di Frèi è una piccola cantina nata dalla volontà di due amici, Simone e Andrea, di esaltare e valorizzare la produzione vitivinicola del ponente Ligure, offrendo vini di qualità, prodotti e imbottigliati nella propria cantina, la prima sita nel centro di Oneglia. La produzione è e rimarrà contenuta nel tempo, sempre a favore di una più alta qualità possibile. I metodi produttivi escono dagli schemi dei disciplinari e degli standard di produzione per dare spazio al vino, vivo e vero in costante evoluzione. Gli interventi in cantina sono ridotti al minimo indispensabile per accompagnare le fasi di produzione e lasciare che sia sempre la natura, genuina e resiliente, a guidare. L'obiettivo è realizzare in ogni annata un vino che sia l'espressione migliore possibile delle uve dei vigneti che godono di una esposizione eccellente. Vigneti e terroir diversi per trovare nella bottiglia sfumature di Liguria. Ca' di Frèi è un sogno che diventa realtà. Il nostro sogno. Il nostro vino.

CA' DI FRÈI

Via Gaudio 13, Imperia

Telefono +39 3296020512 - +39 3400870082

www.cadifrei.it - info@cadifrei.it



Ristorante Altamarea
Banchina Medaglie D'oro, 20
18100 Imperia
Tel. 0183 666310

Il Ristorante Altamarea della Spiaggia d'Oro è gestito direttamente dalla Famiglia del "Lorenzina". Il Locale è situato direttamente sul bellissimo arenile di Porto Maurizio. Dispone di una sala interna elegante e curata e di un dehor esterno direttamente sulla sabbia, agibile tutto l'anno grazie al clima meraviglioso della nostra città. La cucina propone piatti di mare e di terra, utilizziamo materie prima di assoluta qualità prediligendo i prodotti a km0. La cantina curata dal Nostro Sommelier Franco, dispone di oltre 100 etichette con eccellenze Regionali, Italiane ed estere di notevole qualità.



Ravioli di gamberi e burrata

Ricetta creata dallo Chef Giorgio Pario

Difficoltà: media
Tempo totale: 1 ora
Persone: 4

Ingredienti

Per il ripieno:
200 grammi di gamberi sgusciati
125 grammi di burrata
Scalogno q.b.
Maggiorana q.b.
Una patata lessa
Un uovo
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Per la pasta fresca:
4 uova intere
250 grammi di semola rimacinata
250 grammi di farina 00

Per il condimento:
Pomodorini pachino q.b.
Basilico q.b.
Pinoli q.b.
Burrata q.b.
Olio extravergine di oliva q.b.
Bisque di gamberi (opzionale) q.b.

Procedimento

Tagliare i gamberi a pezzetti di circa 2 centimetri, tritare lo scalogno, porlo in una padella con olio extravergine di oliva e soffriggerlo. Aggiungere i gamberi e cuocere per circa 5 minuti a fuoco alto. Lasciare raffreddare, poi aggiungere l'uovo, la burrata tagliata a cubetti, la maggiorana e la patata schiacciata. Salare, pepare e amalgamare il tutto.
Per la pasta, lavorare la farina con le uova, lasciare riposare per circa 1 ora, poi stendere una sfoglia e formare il raviolo con la forma desiderata.
Per il condimento, scaldare in una padella l'olio extravergine di oliva con i pinoli e aggiungere i pomodorini.
Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata (circa 5 min) scolare e condire.
Guarnire con pezzettini di burrata.



Hosteria del Vapore
Via Alessandro Manzoni, 2
24060 Carobbio degli Angeli (BG)
Tel. 035 953401
contatti@hosteriadelvapore.com
www.hosteriadelvapore.com

La passione per le cose buone e genuine è il filo conduttore che attraversa la nostra storia. Crediamo fermamente sia l'unica via possibile per portare in tavola la nostra filosofia. Ciò lo si evince dalla scelta delle materie prime, provenienti da piccoli produttori con cui spesso abbiamo un rapporto diretto e derivante da anni e anni di ricerca, e dalla nostra carta vini, frutto di un'accurata selezione di piccoli artigiani, composta da più di 400 etichette e imperniata su vini naturali, figli del loro territorio.



Risotto Oro Giallo

Ricetta creata dalla Chef Monica Alborghetti

Difficoltà: media
Tempo totale: 25 minuti
Persone: 6

Ingredienti
400 grammi di riso Carnaroli
Un bicchiere di vino bianco
Olio extravergine di oliva q.b.
Brodo vegetale q.b.
Alcuni pistilli di zafferano
200 grammi di formaggio mimolette
Una noce di burro

Procedimento

Rosolare il riso nell'olio e sfumarlo con il vino Pigato.

Unire i pistilli di zafferano e proseguire la cottura aggiungendo il brodo vegetale.

Mantecare infine con il burro, poi impiattare e finire con la mimolette tagliata a lamelle.

Per accompagnare questo piatto consigliamo un vino Pigato con qualche anno sulle spalle, ad esempio un'annata 2013 per incontrare un tratto evolutivo che ben si accosta ai sentori di zafferano presenti nel riso.



Olivo

Prima di noi, dopo di noi, per
noi, con le foglie d'argento, i
frutti generosi e il tronco che si
annoda attorno al vento di
mare, all'essenza della terra di
montagna, alle avversità, ai
secoli e al passaggio dell'uomo,
lui ci sarà. Sempre.



L'Olivo e le sue storie

Venite a scoprirle tutte



Gli olivi del Museo. I due olivi trapiantati all'esterno del nostro Museo erano giovani all'inizio dell'Alto Medioevo, intorno all'anno 1000 d.C. Gli olivi vivono molte centinaia di anni, fino a diventare più che millenari, mantenendo intatta la capacità di produrre frutti.

Museo dell'Olio Carlo Carli
Via Garessio 13 - Imperia
www.museodellolivo.com

FRATELLI
Carli
— DAL 1911 —

 **Museo dell'Olio**
CARLO CARLI



Aglio

Esiste una terra in cui un odore diventa profumo e l'aggressività diventa carattere. In questo luogo la rusticità non è il contrario dell'eleganza, ma sua alleata, come lo sono spiagge, scogliere e orti. Chiedilo all'aglio di Vessalico. Confermerà.

Tallone Carni
Via Nazionale, 358
18100 Imperia
Tel. 0183 54009
info@tallonesnc.com
tallonecarni.com

Noi ci abbiamo messo settant'anni.
Come famiglia ci siamo presi il nostro
tempo assaporando ogni istante per tre
generazioni. Abbiamo dato importanza ad
una stretta di mano, ad un consiglio.
Ci siamo affezionati alle persone.
Adesso tocca a te.
#PrenditiTempo per le persone che ami.
Assapora ogni istante e condividi con loro il tuo tempo.
Con amore, Tiziana, Patrizia e Rossana Tallone.



Trippla alla onegliese

Ricetta creata dallo chef Federico David de "A Cuvea du Baffo"

Difficoltà: media
Tempo totale: 1,5 h circa
Persone: 4-6

Ingredienti

500 grammi di trippa Tallone
500 grammi di patate
4 spicchi d'aglio
q.b. olio extra vergine d'oliva
1 carota
1 costa di sedano
q.b. peperoncino fresco
q.b. olive taggiasche
2 cipollotti
1 mazzetto di bietola
50 grammi di doppio concentrato
1,5 l di acqua calda
1 bicchiere di vino bianco
q.b. rosmarino, timo e basilico

Procedimento

Fai soffriggere in olio extra vergine d'oliva aglio, peperoncino, rosmarino e timo.

Aggiungi poi le olive taggiasche e un battuto di sedano, carota e cipollotto e porta il tutto alla giusta doratura.

Taglia la trippa a pezzi e uniscila al soffritto. Prima di sfumarla col vino bianco ricordati di far asciugare il liquido in eccesso che verrà fuori dalla trippa e poi versa il doppio concentrato di pomodoro ed 1,5 l di acqua calda.

Raggiunto il bollore aggiungi le patate tagliate a pezzetti, attendi nuovamente che bolla e poi aggiungi anche le bietole tagliate grossolanamente.

A questo punto aggiusta di acqua, sale e pepe e poi lascia cuocere a fuoco basso per un'ora circa.

Impiatta con una o due foglie di basilico fresco.

Lo chef consiglia di abbinare questo piatto ad un Rossese di Dolceacqua. Si tratta di un vino dal sapore sapido e fragrante.



Fiori

Sbocciano, ora innocenti, composti, a volte persino adorabilmente infantili, altre lussureggianti, barocchi, opulenti, seducenti, allusivi. Sono i fiori. Sono l'esercito di pace che con la sua miracolosa bellezza salverà il mondo.

Ristorante Il Caminetto
Via Olanda, 1 - 18013 Diano Marina (IM)
Tel. 0183 494700
www.ilcaminettodiamarina.it
www.ristoranteilcaminetto.it

L'autenticità della cucina tipica del territorio è la principale caratteristica del ristorante Il Caminetto. Dall'incontro tra stagionalità e disponibilità di prodotti locali della Riviera Ligure, nascono i nostri piatti sempre nuovi e gustosi. Ogni proposta è preparata con particolare attenzione e cura. Le pietanze sono semplici, leggere e appetitose, preparate ogni giorno con ingredienti freschi di prima scelta e prodotti locali direttamente dal nostro Chef. Non mancano mai le paste fatte in casa, la fantastica carne piemontese, la focaccia, la selezione di formaggi del territorio e naturalmente il pesce fresco secondo mercato.

Lasciatevi trasportare in un viaggio di puro piacere gastronomico: sapori antichi abbinati ad una selezione dei migliori vini locali e nazionali vi aspettano al Caminetto di Diano Marina.



Tagliatella al ragù di cortile

Ricetta creata dallo Chef Andrea Tagliabue

Difficoltà: media
Tempo totale: 3 h 1/2
Persone: 4

Ingredienti

Per la tagliatella:

4 uova

250 g farina 00

50 g farina di semola rimacinata

Per il ragù:

Sale

Pepe bianco

Farina di riso

Pancetta 7%

sedano, carota, cipolla

olio extravergine di oliva taggiasco

vino Vermentino

sale marino di Cervia

salvia- rosmarino - aglio

250 g di pollo

250 g di tacchino

250 g di coniglio

(meglio se con osso tipo cosce)

Procedimento

Per la tagliatella: in una ciotola raccogliete le farine, lasciandone un po' da parte, formate la classica fontana, unite le uova e mescolate con una forchetta. Una volta che l'uovo è assorbito, lavorate a mano fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Se risultasse troppo morbido aggiungete la farina che avete lasciato da parte. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e fate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti, e poi in frigo per altri 30. Stendete la pasta: tagliate l'impasto in 4-5 porzioni. Appiattitele con un mattarello su una superficie appena infarinata e portatele fino a ottenere una sfoglia sottile (1-2 mm). Arrotolate la sfoglia e tagliatela con il coltello in strisce della larghezza di 6-7 mm circa senza pressare. Srotolate e adagiate le tagliatelle sulla spianatoia spolverizzata con semola di grano duro.

Per il ragù: pulite le verdure e tritatele finemente. Fate rosolare lo spicchio di aglio con la pancetta e un filo di olio extravergine taggiasco, con qualche rametto di rosmarino e uno di salvia; disponete i pezzi di carne passati nella farina di riso e lasciateli dorare su tutti i lati, sfumate con il vino bianco Vermentino Ligure. (Passaggio a piacere: se lo volete rosso aggiungere 250g di polpa di pomodoro o 35g di concentrato). Regolate di sale e pepe e lasciate cuocere per 2 ore a fuoco basso. Lasciate raffreddare poi spolate la carne dalle ossa. Cuocete le tagliatelle per 1 / 2 minuti, scolate e condite con il ragù, aggiungete olio taggiasco a piacere. Servite su un piatto tiepido e guarnite con rosmarino. Vino: accompagnare con il Vermentino Doc che abbiamo usato per sfumare, oppure con un rosso: Ormeasco Dop



Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia
Via Sant'Agata ang. Strada dei Francesi
18100 Imperia - Tel. 0183 293472
info@frantoiosantagata-shop.com
www.frantoiosantagata-shop.com

"Passione, tradizione e amore per il territorio e per i suoi prodotti, continuità nell'innovazione, questa è la nostra filosofia, questa è la ricetta principale del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia. Dal 1827 la Famiglia Mela produce Olio extra vergine da Olive Taggiasche sulle colline dell'entroterra Imperiese, nel Frantoio di proprietà. Oggi coltiva con la stessa passione questa tradizione di qualità e di genuinità ottenendo un Olio extra vergine di grande pregio. Le preziose Olive Taggiasche raccolte con leggero anticipo rispetto alla maturazione sono frante in giornata con la stessa cura del passato e con particolare attenzione per le nuove tecnologie. Si ottiene così un Olio extra vergine di oliva dal carattere intenso e vivace, dal sapore delicato e fragrante. Da sempre la produzione dell'olio è stata accompagnata dalla lavorazione di Olive da tavola, in salamoia, denocciolate e oggi anche candite per i gourmand più esigenti. La produzione di altre specialità scandisce le giornate di lavoro al Frantoio di Sant'Agata, dai Paté al Pesto ligure alle verdure lavorate dal fresco. Una selezione di prodotti curati ed esclusivi, espressione di una famiglia innamorata del proprio lavoro."



Unexpected chocolate

Ricetta creata dallo Chef Enrico Marmo del ristorante Balzi Rossi di Ventimiglia

Difficoltà: medio/alta

Tempo totale: 5 h

Persone: 4

Ingredienti

Per la mousse:	60 g maltodestrina
190 g acqua di ceci	Acqua di cioccolato:
15 g zucchero a velo	100 g acqua a 80°C
2 g xantana	50 g grue di cacao Chuno
400 g cioccolato Chuno	Ecuador 78%
Ecuador 78%	2 g xantana
150 g latte di soia	Finitura
Crocantino:	Olio extravergine di olive
100 g cracker salati senza glutine	taggiasche q.b.
50 g grue di cacao Chuno	
50 g cioccolato Chuno	
Ecuador 78%	
Polvere di olive taggiasche:	
100 g olive taggiasche disidratate	

Procedimento

Mousse

Montare l'acqua di ceci con lo zucchero a velo e la xantana per 12 minuti in una planetaria.

Fondere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere il latte di soia a 50°C. Unire delicatamente le due masse. Stendere tra due fogli di carta forno. Abbattere a - 36°C per 2 ore.

Crocantino

Frullare i cracker e il grue di cacao per 2 minuti in un robot da cucina. Aggiungere il cioccolato a 50°C. Stendere tra due fogli di carta forno. Abbattere a - 36°C per 30 minuti.

Polvere di olive taggiasche

Frullare gli ingredienti per 30 secondi alla massima potenza in un robot da cucina. Setacciare.

Conservare in freezer a - 18°C.

Acqua di cioccolato

Unire gli ingredienti. Lasciar riposare per 30 minuti. Frullare.

Filtrare.

Disporre alla base del piatto un rettangolo irregolare di mousse. Spolverare con la polvere di olive taggiasche. Aggiungere due triangoli di crocantino e quattro punti di acqua di cioccolato ai lati. Completare con un filo di olio.



Bellezza

La vera bellezza è
prenderti cura di te.
Chiunque tu sia.

Bon appétit

Un pasto senza Vino è come un giorno senza Sole



Questo per noi è solo l'inizio

L'etichetta è più di un abito per i prodotti che presenta. Ne racconta stile e suggestioni prima che i cinque sensi li vivano.

Ci dedichiamo con passione a questo mondo meraviglioso che unisce corpo, mente e anima attraverso la stampa di etichette per il settore vinicolo e alimentare che studiamo, personalizziamo e realizziamo per i nostri Clienti.



www.graficheamadeo.com

Grafiche Amadeo s.r.l.
Via Nazionale Sud, 1 - 18027 Chiusanico (IM)
Tel. 0183 52603
contatti@graficheamadeo.it
www.graficheamadeo.it





TUTTO UN ALTRO SAPORE



dal 1827 Piccoli produttori di grande qualità

Imperia, Liguria | info@frantoiosantagata.com | frantoiosantagata.com