

edizioni
AMADEO
Centro Stampa Offset

Bon appétit

Il gusto di sentirsi a casa

Quarta edizione



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



Bon appétit

Il gusto di sentirsi a casa

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 ai soli fini della realizzazione di quest'opera.

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

© 2024 Centro Stampa Offset e Rivieraeventi.it - Tutti i diritti riservati.

Distribuzione gratuita

Coloro che hanno aderito a tutte le Edizioni di Bon appétit, sono contraddistinti dal nostro "bollino fedeltà"



Un grazie di cuore a tutti i Ristoratori e alle Aziende che ci hanno dato fiducia
e alla Dott.ssa Claudia Carli per la sua professionalità e disponibilità.

Assaporiamo la nostra amata Liguria,
dove in ogni casa,
il vero cuore pulsante della nostra esistenza,
vive la buona cucina.

Beatrice Viani

Prefazione

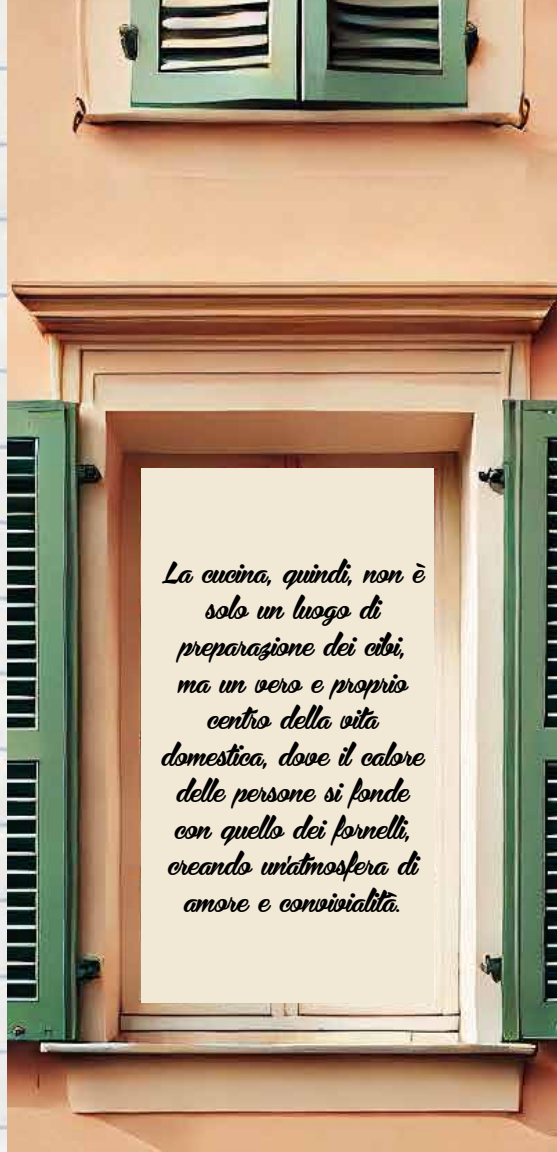
un famoso detto recita "La cucina è il cuore della casa": quanto c'è di vero e perché?

La cucina è davvero il cuore della casa, un luogo dove si intrecciano sapori, ricordi e relazioni. Qui si preparano i pasti, ma si costruiscono anche legami con le risate degli amici, le conversazioni familiari, i momenti di intimità. La cucina può anche essere un rifugio, un posto dove sentirsi al sicuro dopo una giornata lunga: l'aroma di un piatto cucinato con amore può riscaldare l'anima e riportare alla mente attimi felici. La cucina, quindi, non è solo un luogo di preparazione dei cibi, ma un vero e proprio centro della vita domestica, dove il calore delle persone si fonde con quello dei fornelli, creando un'atmosfera di amore e convivialità.

A proposito delle nuove generazioni, quali fattori influenzeranno il loro continuare ad utilizzare i prodotti a km 0, legati alla tradizione e all'identità della nostra Liguria?

I prodotti e le ricette della tradizione riflettono la cultura e le abitudini di un popolo. Sono un pezzo di storia, un'eredità tramandata di generazione in generazione. La crescente consapevolezza ambientale delle nuove generazioni, insieme al desiderio di conservazione delle tradizioni e dell'identità culturale della Liguria, unite all'attenzione per un'alimentazione sana, giocheranno un ruolo chiave nel mantenere vivo l'interesse per i prodotti a km 0. Inoltre, le iniziative locali e le esperienze gastronomiche che sapremo mettere in campo contribuiranno a rafforzare questo legame.

Grazie alla dott.ssa Claudia Carli della Fratelli Carli S.p.A. per avere condiviso il suo pensiero.



In un mondo sempre più globalizzato, come possono le nostre aziende agroalimentari, i ristoranti e i commercianti mantenere viva nei propri clienti la sensazione di sentirsi a casa, avvolti dai sapori autentici del territorio?

La valorizzazione di ingredienti locali, la promozione di ricette tradizionali, la creazione di esperienze culinarie autentiche, come mercati, degustazioni e corsi di cucina, possono coinvolgere i clienti e giocare un ruolo importante per mantenere viva la sensazione di "casa". Una sinergia tra produttori, ristoratori e comunità è fondamentale: lavorare insieme per valorizzare le risorse locali non solo arricchisce l'offerta, ma crea un territorio accogliente dove ci si può sentire parte di una tradizione condivisa.



CI IMPEGNAMO A SOSTENERE I CONTADINI DEL NOSTRO TERRITORIO



LA VITA SPESA AL MEGLIO



La Spesa intelligente

Arimondo®

Ristorante Il Caminetto

Via Olanda, 1 - 18013 Diano Marina (IM)

Tel. 0183 494700

www.ilcaminettodianomarina.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, nascono i nostri piatti sempre nuovi e gustosi. Ogni proposta è preparata con particolare attenzione e cura, con ingredienti freschi locali e di prima scelta. 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.

Risotto ai frutti di mare

Ricetta creata dallo Chef Andrea Tagliabue

Difficoltà Media

Preparazione 60'

Cottura 25'

Persone 4

Ingredienti

- 320 g di riso Arborio o Carnaroli
- 500 g di frutti di mare misti (cozze, vongole, gamberi, calamari)
- 1 litro di brodo di pesce
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi di aglio
- 150 ml di vino bianco ligure (es. Vermentino)
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Prezzemolo fresco tritato q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Assicurati che le cozze e le vongole siano ben pulite, eliminando eventuali incrostazioni. I gamberi e i calamari possono essere tagliati a pezzi. Se non hai il brodo di pesce già pronto, puoi prepararlo facendo bollire in acqua con scarti di pesce, cipolla, carota e sedano per circa 30 minuti. Filtra e tieni caldo. In una casseruola, scalda l'olio e aggiungi la cipolla tritata e l'aglio schiacciato. Fai rosolare a fuoco medio fino a quando la cipolla diventa trasparente. Aggiungi il riso e fallo tostare per un paio di minuti, mescolando frequentemente. Versa il vino bianco e lascia evaporare l'alcol, mescolando. Inizia ad aggiungere il brodo caldo con un mestolo mescolando continuamente. Aggiungi altro brodo solo quando il precedente è stato assorbito. Continua per circa 15-18 minuti, fino a quando il riso è al dente. A circa 5 minuti da fine cottura, aggiungi i frutti di mare. Mescola delicatamente e continua la cottura fino a quando le cozze e le vongole si aprono e i gamberi e calamari sono cotti. Togli dal fuoco e aggiungi un filo d'olio, prezzemolo fresco tritato, sale e pepe a piacere. Mescola bene per rendere il risotto cremoso.



Vini Fatti d'Amore dal 1938



Lorenzo Ramò Cantina e Vini
Via Sant'Antonio, 9 - Pornassio (IM)
tel. +39 320 0981296



16 settembre

Degustare un vino ligure
su una terrazza
affacciata sul mare.

FATTO ✓

Pigato Azienda Ramò



Vini di mare.

Vini eroici.

Vini liguri.



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 in Eurotoques Italia. Centinaia di etichette sovrastano le pareti e la tartufaia a due passi dal locale, fanno vivere un'esperienza gourmet.

Armonia

Ricetta creata dallo Chef Ugo Vairo

Difficoltà Media

Preparazione 20'

Cottura 14'

Persone 4

Ingredienti

- Una trota Fario con le sue uova
- 30 grammi di burro
- Pigato DOC di Ranzo q.b.
- Mezzo scalogno
- 320 g di riso carnaroli
- fumetto di pesce q.b.
- 100 g di formaggella fresca di alpeggio
- Gelatina di limoni bio q.b.
- Petali di rosa essiccati q.b.

Procedimento

Cuocere la trota per alcuni minuti in una pentola con una noce di burro, a fuoco molto vivace, sfumando con vino Pigato DOC di Ranzo.

In una casseruola a parte dorare metà scalogno e unire il riso, lasciandolo tostare per alcuni minuti.

Unire il fumetto di pesce poco alla volta, fino ad ultimare la cottura. A cottura quasi completa unire i filetti di trota sminuzzati, mescolando delicatamente.

Mantecare il riso con il resto del burro e lasciare riposare per qualche minuto.

Finire il piatto con gocce di estratto di limone, le uova di trota e petali di rosa essiccati.

Servire ben caldo.

Ristorante Paolo & Barbara

Via Roma, 47 - 18038 Sanremo (IM)

Tel. 0184 531653

paolobarbara@libero.it

www.paolobarbara.it

PAOLO & BARBARA

SANREMO, ITALY



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 al prezzemolo

Ricetta creata dallo Chef Paolo Masieri

Difficoltà Media

Preparazione 50'

Cottura 20'

Persone 4

Ingredienti

- 400 g di merluzzo salato, tagliato in quattro tranci
- 1,1 litri di olio extra vergine da olive taggiasche
- 50 g di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di olive taggiasche snocciolate
- 400 g di patate
- Sale e 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 schiacciap patate 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 cucchiaino di olio extravergine e 2 cucchiaini 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.



STUDIO IMPERIA

SERVIZI IMMOBILIARI

*Perché da cosa
nasce... ~~cosa~~
la tua CASA*

Sapevi che...

Il concetto di casa come lo intendiamo oggi nasce in epoca preistorica, durante il passaggio da nomadismo a sedentarietà, sulla base del bisogno di costruire un rifugio più sicuro delle caverne, che difendesse l'uomo da intemperie e animali.

Una delle case più piccole al mondo si trova in Italia, più precisamente a Petralia Sottana (Palermo). Essa ha una larghezza massima di circa 1 metro.

Nel mondo ci sono case che assumono forme davvero particolari. In Texas si trova una casa a forma di Stivale da cowboy. Per non parlare delle "Domespace"! Sono case a forma di UFO, con un'ulteriore particolarità: esse sono in grado di ruotare su se stesse; si possono trovare vicino a New York e anche in Francia.



Corso Giuseppe Garibaldi, 30 - 18100 Imperia

+ 39 0183 881 155

info@studioimperiaimmobiliare.it

www.studioimperiaimmobiliare.it

Ristorante Pressafuoco

Piazza Ricci, 3 - 18100 Imperia

Tel. +39 3515445702

pressafuoco@gmail.com

 ristorante_pressafuoco_imperia  Pressafuoco



Dopo aver frequentato la prestigiosa accademia di Gualtiero Marchesi, nel giugno 2021 lo Chef e titolare Simone Pressamariti decide di coronare il suo sogno aprendo un ristorante nella sua città, in un palazzo del 1600 rivisitato in stile contemporaneo.

La sua cucina dallo stile tradizionale si ispira ai sapori della terra.

Polpo dello zavorrista

Ricetta creata dallo Chef Simone Pressamariti

Difficoltà Media

Preparazione 90'

Cottura 60'

Persone 4

Ingredienti

- 1,5 kg di polpo congelato
- 100 ml di aceto bianco
- 250 ml di olio extravergine di oliva
- 150 g di olive denocciolate
- 100 g di basilico
- 200 g di prezzemolo
- 100 g di maggiorana
- 50 g di capperi
- 30 g di aglio
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Cuocere il polpo per circa un'ora in acqua salata e lasciarlo raffreddare nel suo brodo. Privarlo di pelle e ventose e tagliarlo a pezzi.

Preparare un trito abbondante di prezzemolo, basilico, maggiorana, olive, capperi e aglio.

In un mixer riunire il polpo a pezzi, parte dell'olio e parte dell'aceto e frullare tutto alla massima velocità. Continuando a frullare aggiungere il trito preparato in precedenza, la restante parte di olio e aceto, aggiustare di sale e pepe e frullare il tutto fino a quando non avrà raggiunto la consistenza di un paté.

Con l'aiuto di una sac à poche, trasferire il composto all'interno di vasetti di vetro monoporzione e coprire con olio extravergine di oliva.

Servire il vostro paté su crostoni di pane.



Piatto completo
della tradizione ligure
con carne e verdure

MANGIA FACILE E VELOCE

La cima alla genovese è un **piatto ricco della tradizione** per chi desidera un'alimentazione equilibrata e gustosa. Ogni boccone di questo piatto è l'ideale per chi segue un regime alimentare **attento alla linea e alla salute**. È più di un semplice piatto: è un viaggio

gastronomico che ti permette di **toccare con mano la tradizione culinaria ligure**, ricca di storia e di sapore. Il suo profilo nutrizionale vantaggioso la rende un piatto su misura per chi ama il piacere della buona tavola pur mantenendo **un'attenzione alla salute**.



tallonecarni.com

Ristorante Casa della Rocca

Via Ripalta, 3 - 18020 Dolcedo (IM) - Tel. 0183 682648

Dalla primavera 2025: Piazza De Amicis, 19 - 18100 Porto di Oneglia (IM)

info@ristorantecasadellarocca.it - www.ristorantecasadellarocca.it

 casa.della.rocca

 Casa della Rocca



Il rispetto per la materia prima contraddistingue da sempre la cucina di Fabio e Samuele.

Dopo 4 anni a Dolcedo, il ristorante Casa della Rocca cambia location, ma non anima e identità. A partire dalla primavera 2025, infatti, il ristorante aprirà i battenti sul porto di Oneglia, in piazza De Amicis 19.

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.

Risotto Carnaroli #viaripaltatre

Ricetta creata dagli Chef Samuele Maio e Fabio Maiano

Difficoltà Media

Preparazione 35'

Cottura 20'

Persone 4

Ingredienti

- 200 g di riso carnaroli
- 200 g di prezzemolo
- 50 g di polvere di pomodoro essiccato
- Un'acciuga dissalata e pulita dalla lisca
- 30 g di olive denocciolate
- 30 g olio extravergine di oliva
- 15 g di capperi di Salina dissalati
- Uno spicchio d'aglio di Vessalico
- 60 g di olio oliva
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 80 g di burro
- 1,5 litri di brodo vegetale

Procedimento

Nel brodo a bollore cuocere per qualche minuto le foglie di prezzemolo, quindi frullarle con l'aggiunta di un po' di brodo e creare una salsa.

Preparare un trito di capperi, olive e acciuga.

Tagliare l'aglio a lamelle sottili e friggerlo in olio d'oliva a temperatura di 160°C. Scolare, asciugare e mettere da parte.

Tostare il riso in pentola con l'olio extravergine; quando è traslucido bagnarlo con il brodo bollente. Aggiungere la polvere di pomodoro e il trito preparato in precedenza. Mescolare il riso continuamente aggiungendo il brodo poco alla volta. A cottura ultimata, a fuoco spento aggiungere il burro e il parmigiano freddi di frigorifero. Guarnire con la crema di prezzemolo e le lamelle di aglio.

Ristorante La Pineta

Via Torino, 1 - 18022 Colle San Bartolomeo - Cesio (IM)

Tel. 0183 55023 - Cellulare: +39 334 776 8099

 albergo_ristorante_lapineta  Ristorante La Pineta da Martin

 ginlegend.it  Gin Legend



Il ristorante “La Pineta da Martin”, a Colle San Bartolomeo nell’entroterra di Imperia, nasce negli anni ‘60 dall’idea di Marco e Alda, che trasmettono la passione per la cucina ligure alla figlia Giovanna, oggi titolare. Al suo fianco il figlio William, chef con esperienze in Italia e all’estero in hotel a 5 stelle, accompagnato talvolta anche da suo fratello Valentino. Per la ricetta proposta di seguito, collaborano con il Gin Legend, nato nel 2020 da quattro amici genovesi, dal sapore molto particolare e avvolgente...Che la leggenda abbia inizio!

Cappelletti, burrata, gamberi di Sanremo e Gin Legend

Ricetta creata dallo Chef William Rainisio

Difficoltà Facile

Preparazione 1 ora

Cottura 5'

Persone 4

Ingredienti

Per la pasta:

- 400g di semola rimacinata
- 4 tuorli e 2 uova intere

Per il ripieno:

- 250 g di burrata
- 80 g di patata bollita (facoltativa)
- sale, pepe, parmigiano q.b.

Per il condimento:

- 100 g di pomodoro datterino
- 20 g di bisque
- 20 gamberi di Sanremo
- Gin Legend
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- olio E.V.O. q.b.

Procedimento

Disporre a fontana la semola aggiungere i tuorli e le uova intere e impastare fino a quando non risulti bella liscia, lasciar riposare in frigo avvolta in pellicola. Nel frattempo preparare il ripieno frullando la burrata, se risulta troppo morbida aggiungere la patata bollita, aggiustare di sale, pepe e parmigiano. Per i cappelletti: stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello, una volta che sarà bella sottile disporre il ripieno sulla pasta con l'aiuto di un sac a poche, piegare la sfoglia ricoprendo il ripieno e con le dita sigillare facendo uscire tutta l'aria. Tagliarli a mezzaluna con l'aiuto di un coppa pasta rotondo di circa 6 cm., girare le punte sigillandole tra loro. Pulire i gamberi di Sanremo dividendo la testa dalla polpa. Le teste private degli occhi verranno usate per la bisque. Fare un soffritto di cipolla, sedano, carota, le teste dei gamberi e qualche datterino, sfumare con un po' di Gin Legend e coprire con del ghiaccio e far ridurre. Tagliare la polpa dei gamberi a cubetti e condire con olio E.V.O., un po' di sale, pepe e Gin Legend e tenere da parte. Cuocere i cappelletti in acqua salata e mentre cuociono preparare la salsa di datterino con un filo olio E.V.O., i pomodorini tagliati, un goccio di acqua di cottura della pasta e frullare. Quando i cappelletti vengono a galla versarli in una padella con la salsa di datterino e saltarli velocemente. Impiattare mettendo al centro la tartare di gamberi.

Osteria Vico del Rame e Enoteca del Vico

Via Nizza, 25 - 18013 Diano Marina

Tel. 0183 494825

 osteriavico delrame  osteria Vico del Rame

Osteria
Vico del Rame



Nel centro storico di Diano Marina, questo ristorante offre un'atmosfera tipicamente ligure con muri in pietra, soffitti a volte e legno, creando un ambiente accogliente. Ideale per una serata di buon cibo e vino. Due dehors estivi: uno nell'isola pedonale, l'altro ricco di piante. L'adiacente enoteca del vico, raffinata e rilassante, propone un mix di legno e vini. Il menù combina piatti classici e nuove sperimentazioni di sapori.

*Scottata di tonno con crema di peperoni al cocco,
olio al frutto della passione, ananas e sale affumicato*

Ricetta creata dagli Chef Davide e Oriano Abbiati

Difficoltà Media

Preparazione 50'

Cottura 33'

Persone 4

Ingredienti

- 4 tranci di tonno fresco con spessore di 2 cm
- Un cipollotto tritato
- 3 peperoni rossi in piccoli pezzi
- 400 ml di latte di cocco
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- 5 frutti della passione
- 1/4 di ananas fresco
- Sale q.b.
- Sale affumicato in scaglie q.b.

Procedimento

Per la salsa rosolare il cipollotto in un filo di olio. Aggiungere i peperoni, salare e versare acqua a coprire. Quando l'acqua sarà consumata, aggiungere il latte di cocco. A cottura ultimata frullare e aggiustare di sale se necessario.

Olio al frutto della passione:

Tagliare i frutti a metà, svuotarli, passare la polpa attraverso un colino per eliminare i semi e porre in una ciotola. Aggiungere l'olio a filo mescolando con una frusta a mano. Quando il composto sarà ben omogeneo e amalgamato riporlo in un contenitore.

Per le sfoglie di ananas sbucciare il frutto e ricavarne 10 fette sottilissime.

Per il tonno, ungere i tranci con il rimanente olio.

Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio alto e cuocerli il tonno per circa un minuto e mezzo su entrambi i lati.

Impiattamento:

Suddividere la salsa in quattro fondine. Adagiare i tranci di tonno e decorare con le sfoglie di ananas. Condire con l'olio al frutto della passione e il sale affumicato in scaglie.

Osteria del Pescatore

Via del Ponte, 32 - 18100 Imperia

Tel. 0183 63805

www.facebook.com/osteriadelpescatorepaolo/



L'Osteria del Pescatore è aperta 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 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.

Raviolo ripieno di burrata, scampo e capasanta

Ricetta creata dagli Chef Paolo, Schiock e Mosè

Difficoltà Media

Preparazione 1 h

Cottura 10'

Persone 4

Ingredienti

Per i ravioli:

- 200g di grano saraceno e 300 g di farina di grano duro
- Acqua
- Olio extra vergine di oliva Taggiasca
- sale e pepe q.b.
- 500 g di burrata
- 8 scampi
- 1/2 kg di capasanta

Per la preparazione del piatto:

- 2 scampi a persona
- 500/600 g di ricciola
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio di Vessalico
- 200 g di trombette liguri in stagione o zucchine chiare
- vino bianco q.b.
- prezzemolo q.b.

Procedimento

Preparare prima i ravioli: impastare le farine con acqua sale pepe e olio, lasciare riposare per 10 minuti avvolto in una pellicola trasparente per alimenti, nel frattempo preparare la farcia, mettere in una padella antiaderente un filo di olio extra vergine, le capasante private del loro guscio, gli scampi senza i carapaci e schiacciando le teste in modo da prendere il succo, saltare il tutto e sfumare con vino bianco, frullare e preparare i ravioli mettendo la farcia e aggiungendo un cucchiaino di burrata a ogni raviolo.

Una volta pronti se volete li potete anche congelare.

Prepariamo il piatto: tagliare le trombette a julienne e lo scalogno. Buttare i ravioli in acqua bollente, tempo di cottura 5/6 minuti nel frattempo nella padella mettere un filo di olio, lo scalogno, le trombette, i filettini di Ricciola e gli scampi, far saltare a fuoco alto, aggiungere sale, pepe e sfumare con vino bianco, cuocere per 5 minuti, scolare nella padella i ravioli far saltare il tutto per un minuto ancora, in modo da amalgamare bene, spegnere il fuoco aggiungere un filo di olio extra vergine a crudo, un pizzico di prezzemolo e impiattare.

9 luglio

Ma vogliamo parlare del

Fritto Misto Ligure???

(In realtà più che parlarne
voglio mangiarlo di nuovo qui)

Osteria del Pescatore





Vini liguri pregiati dal 1980:
nel cuore di una famiglia.



*Azienda Agricola
Laura Aschero*

Piazza Vittorio Emanuele II, 7

18027 Pontedassio (IM)

Telefono +39 3485174690

info@lauraaschero.it; www.lauraaschero.it

Ristorante La Ruota

L.go Varese, 25 - 18100 Imperia

Tel. 0183 61206

info@laruotaimperia.com

www.laruotaimperia.com  laruotaim



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.

Ventresca di tonno rosso, crema di fagioli di conio e olive taggiasche

Ricetta creata dallo Chef Simone Motzo

Difficoltà Media

Preparazione 24 h

Cottura 2'

Persone 3

Ingredienti

- 600 g di ventresca di tonno fresca
- 300 g di fagioli di Conio
- 50 g di olive taggiasche denocciolate
- 30 g di pomodoro secco
- 2 mazzetti di finocchietto selvatico
- 2 spicchi d'aglio
- 10 g di pinoli
- 1 cipollotto
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla

Procedimento

Marinare la ventresca di tonno porzionata in cubetti da 200 grammi in olio extravergine, finocchietto aglio e cipollotto, per una notte.

Lasciare in ammollo i fagioli per una notte, scolarli e lessarli in un brodo di sedano, carote e cipolla fino alla consistenza desiderata. Frullare i legumi con mezza cipolla, mezza carota precedentemente lessate, olio extravergine e sale, unendo un mestolo di acqua di cottura, fino a ottenere una crema omogenea.

Tritare finemente il pomodoro secco e aggiungerlo alla purea di fagioli.

Tostare i pinoli e le olive taggiasche in una padella con uno spicchio d'aglio e olio.

Nella stessa padella ben calda scottare la ventresca di tonno 40 secondi per lato.

Dividere in 4 parti.

Impiattare la crema di fagioli come base e unire le fette di ventresca. Completare con olio di marinatura, cristalli di sale, pinoli, olive e finocchietto fresco.

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'Olivo Carlo Carli
Via Garessio 13 - Imperia
www.museodellolivo.com

FRATELLI
Carli
— DAL 1911 —

 **Museo dell'Olivo**
CARLO CARLI

Ristorante Marabotto

Corso Roma, 106 - 18013 Diano Marina (IM)

Tel. 0183 682022

info@zanniprodotti.com - www.marabotto.eatbu.com

 [marabottozannidavide](#)  Bar Ristorante Marabotto



Nel cuore di Diano Marina l'arte culinaria si fonde con quella pittorica presso il Bar/Ristorante Marabotto. All'interno del locale, infatti, sarete circondati da splendidi e particolari quadri. Entrambe le forme di creatività nascono dalla passione e dalla maestria di Davide Zanni e sua moglie Julia, a completa disposizione dei loro clienti dal mattino fino alla fine della giornata, deliziandoli con aperitivi, cene e dopocena all'insegna dell'alta qualità e abilità. Dalla domenica al giovedì potrete gustare inoltre un apericena che si avvicina ad un menù degustazione di 4 portate. Pur essendo nel pieno centro di Diano Marina, durante la bella stagione Marabotto vi accoglie nel suo incantevole giardino segreto, un angolo intimo e rilassante.

Ombrina Corba Rossa del Gargano, scarola riccia, salsa al prosecco e uova di salmone

Ricetta creata dagli chef Cosimo Marino Damiano e Federico Cavallo

Difficoltà Media

Preparazione 20'

Cottura 10'

Persone 4

Ingredienti

- 600 g di filetto di Ombrina Corba Rossa
- Uno spicchio d'aglio
- Un mazzetto di salvia
- 60 g di burro

Per la scarola:

- 200 g di scarola riccia
- 10 g di pinoli
- 10 g di uvetta
- Uno spicchio di aglio
- Olio extravergine q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la salsa al prosecco:

- 30 g di scalogno
- 40 g di prosecco
- 40 g di aceto di vino bianco
- 90 g di burro
- 10 g di uova di salmone
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Sbianchire la scarola per 30 secondi in acqua bollente salata e raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio.

In una padella rosolare leggermente uno spicchio d'aglio con olio extravergine, inserire la scarola, i pinoli e l'uvetta precedentemente ammolata in acqua tiepida e tostare per 4/5 minuti.

Per la salsa riunire in un pentolino il prosecco, l'aceto e lo scalogno tritato e lasciar ridurre quasi totalmente. Spegnerne il fuoco, quindi aggiungere il burro poco alla volta mescolando continuamente in modo da formare una salsa. Filtrare il tutto, aggiungere le uova di salmone e regolare di sale e pepe.

Per la cottura dell'ombrina riscaldare una padella antiaderente e sciogliere una piccola parte di burro. Adagiare il filetto dalla parte della pelle in modo da renderlo croccante, quindi rivoltare il pesce ed aggiungere il resto del burro, l'aglio schiacciato e la salvia e terminare la cottura.

sforno subito

preparazioni gourmet ultraveloci



Ph. Phoem Studio

La Liguria in tavola, ogni giorno.



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

28 aprile



E mentre le
coperte invernali
asciugano al sole
di primavera,
nelle case liguri
si preparano le
TORTE SALATE!





Il Pastificio Fratelli Porro è un'azienda familiare artigianale situata sul Colle di Nava, a 1000 metri s.l.m., nel cuore delle Alpi Marittime. Produciamo pasta fresca, gnocchi di patate e torte salate, seguendo le ricette tradizionali liguri e piemontesi, con ingredienti italiani al 100% e senza conservanti o aromi artificiali.

Siamo attenti all'ambiente e preferiamo materie prime a Km0. La nostra linea biologica e il "Sale Della Liguria" - una miscela aromatica unica, legata alle storiche Vie del Sale - rappresentano l'amore per il territorio e la qualità.

La nostra ultima novità? I nostri ravioli al limone, un'esplosione di freschezza mediterranea!

Un sapore fresco e originale che celebra i profumi liguri.



Potete acquistare i nostri prodotti nel negozio di Nava,
online su www.fratelliporro.it.

e nei migliori negozi e supermercati della Liguria e del Piemonte



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

Telefono: 0183 325052

www.fratelliporro.it - info@fratelliporro.it

Ristorante Lorenzina

Via Nazionale, 65 - 18024 Pornassio (IM)

Tel. 0183 325044

lorenzina@uno.it

 lorenzina_colle_di_nava  Albergo Ristorante Lorenzina Colle di Nava



Nonna Lorenzina era originaria 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.

Tagliatelle al patè di olive

Ricetta creata dallo chef Cristina Bertora

Difficoltà Media

Preparazione 1 ora

Cottura 5'

Persone 4

Ingredienti

- 500 g di farina
- 3 uova intere
- 50 g di patè di olive
- olio
- sale q.b.
- Per il condimento:
- pomodorini
- pomodori secchi
- pinoli
- olive denocciolate
- basilico

Procedimento

Impastare la farina con il sale, le uova, il patè di olive e l'olio. Procedere quindi con la preparazione delle tagliatelle.
In una padella saltare tutti gli ingredienti indicati per il condimento, ad esclusione del basilico, mantecare le tagliatelle.
Aggiungere il basilico fresco.

Ristorante Taverna Ligure Doc

Via Scarincio, 14 - 18100 Imperia

Tel. 0183 667413

doc.magazinebistro@gmail.com

 d.o.c.tavernaligure



Situato direttamente sul porto di Borgo Marina, questo locale incanta con piatti tipici della tradizione locale. Qui infatti, sarete deliziati dalla cucina dello chef Davide e accolti da sua moglie Daniela. Il dehor estivo, affacciato sul mare, regala un'atmosfera rilassante e unica per gustare specialità liguri e il pesce fresco del giorno. Perfetto per chi desidera un'esperienza culinaria genuina, tra il profumo del mare e il gusto della Liguria.

Baccalà in umido con fasolari e pomodorini datterino

Ricetta creata dallo chef Davide Cane

Difficoltà Media

Preparazione 50'

Cottura 30'

Persone 4

Ingredienti

- 800 g di Suprema di baccalà dissalato
- 20 pz fasolari fresche
- 300g pomodorini datterino
- Prezzemolo tritato q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 spicchi d'aglio fresco
- 5/6 rametti di timo fresco
- 3/4 rametti di rosmarino fresco
- Sale e pepe q.b.
- 1 peperoncino fresco
- 2 cucchiaini di farina 00
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio EVO monocultivar Taggiasca
- 5/6 foglie di basilico fresco
- 2 foglie di alloro
- Olive taggiasche denocciolate q.b.

Procedimento

Mondiamo e eliminiamo il piccolo squame della suprema di baccalà lasciando la pelle, dividiamolo in 8 parti uguali. Laviamo in abbondante acqua fredda le fasolari e, se possibile, lasciamole in acqua salata a depurarsi. Quando pronti scoliamo i frutti di mare e mettiamoli in una casseruola con il vino bianco, 1 spicchio d'aglio e l'alloro facendoli aprire a fiamma decisa coperti con un coperchio. Mettiamo le fasolari in un contenitore e filtriamo in un altro l'acqua di cottura. In una padella scaldiamo l'olio, il burro, 3 spicchi di aglio e gli aromi freschi a fiamma morbida, nel frattempo infariniamo i filetti tagliati e, dopo aver ritirato aglio e aromi, cuciniamo il pesce a fiamma vivace girandolo su tutti i lati, pepiamo e facciamolo dorare. Una volta pronti adagiamo i filetti in un piatto. Nella stessa padella prepariamo la salsa aggiungendo i pomodorini lavati e tagliati, il peperoncino, il prezzemolo tritato, le olive e il basilico a tocchetti, lasciamo appassire un pochino e aggiungiamo l'acqua di cottura delle fasolari, portiamo a metà cottura. A questo punto aggiungiamo i filetti di baccalà e infine i frutti di mare. Copriamo e portiamo a fine cottura aggiustando di sale e pepe. Lasciamo riposare il tutto coperto per una decina di minuti. Impiattiamo il baccalà con le fasolari e la salsa di cottura guarnendo con un pochino di prezzemolo trito.

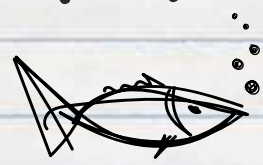


26 giugno

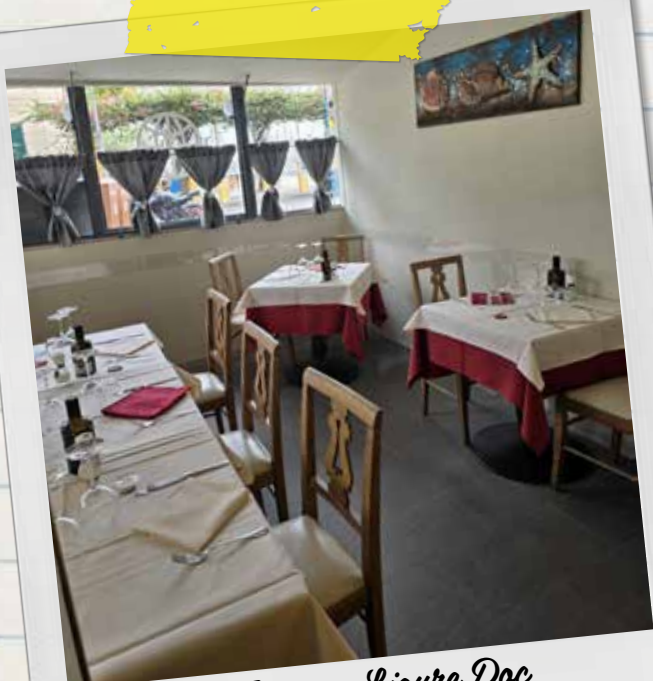
Weekend in Liguria.

Milioni di motivi per tornare, incluso il

BRANDACUJUN



Mangiato qui



Taverna Ligure Doc



Latte Alberti

G. Alberti & C. Spa

Via Nazionale SS28, Regione Aribaga - 18027 Pontedassio (IM)

Tel. 0183 5791

info@lattealberti.it; www.lattealberti.it



Come per tutti i cibi che acquistiamo ogni giorno, anche per il latte è importante riporre la fiducia in un'azienda produttrice locale conosciuta. Da sempre alla Latte Alberti lavoriamo per garantire ai nostri consumatori l'origine e la qualità della materia prima. Ma non solo: dedichiamo tante cure al miglioramento del nostro latte all'origine, a partire da un'accurata selezione degli allevamenti. Dal 1948, il premio che ci appaga di più è la soddisfazione dei nostri affezionati clienti.

Tortino di cioccolato dal cuore morbido

Ricetta creata dalla collaboratrice Silvia Paese

Difficoltà Bassa

Preparazione 20'

Cottura 20'

Persone 6

Ingredienti

Per il tortino

- 150 g di cioccolato fondente a pezzi
- 150 g di burro *Alberti*
- 80/100 g di zucchero semolato
- 3 uova *Alberti*
- 40 g di farina
- Un pizzico di sale
- Zucchero a velo q.b.

Per la guarnizione

- 200 ml di panna *Alberti*
- 30 g di zucchero semolato
- Un pizzico di vanillina in polvere

Procedimento

Fondere a bagnomaria il cioccolato. Quando sarà completamente sciolto aggiungere il burro e lo zucchero e cuocere per circa 5 minuti.

Togliere dal fuoco, aggiungere le uova, la farina e il sale e amalgamare fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Suddividere la crema ottenuta in 6 stampini a forma di cuore, imburattati e infarinati, riempiendoli per $\frac{3}{4}$. Riporre nel congelatore per almeno 90 minuti.

Per la guarnizione: porre nel congelatore un recipiente e le fruste con cui montare la panna. Montarla quindi con lo zucchero e la vanillina fino a quando il composto sarà ben fermo: riporre in frigorifero fino all'utilizzo.

Cuocere i tortini in forno statico a 220° C per 13/15 minuti, sfornarli e attendere 5 minuti prima di capovolgerli e sformarli nei piattini individuali.

Completare con una spolverata di zucchero a velo e accompagnare con alcune quenelle di panna montata.

Servire subito in modo che la parte interna rimanga liquida.

Ristorante Lorenzina Mare

Via Boine, 15 / Corso Garibaldi, 29 - 18100 Imperia

Tel. 0183 666264

info@coralloimperiamare.it

 lorenzinamare_restaurant  Ristorante Lorenzina Mare



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.

Filetto di merluzzo cotto a bassa temperatura con crema al limone e terra di olive

Ricetta creata dallo chef Nicolina Boeri

Difficoltà Facile

Preparazione 30'

Cottura 15'

Persone 4

Ingredienti

- 800 g di merluzzo
- 1 scalogno
- 1 patata
- sale q.b.
- pepe q.b.
- succo di limone
- brodo di pesce
- olio extra vergine di oliva
- terra di olive taggiasche

Procedimento

Mettere in casseruola le patate con olio, scalogno, sale, pepe e il brodo di pesce. A questo punto cuocere per 15 minuti, aggiungendo alla fine il succo di limone.

Frullare con un cucchiaino di olio.

Disporre sul fondo del piatto la crema al limone e il merluzzo cotto in CBT. La bassa temperatura permette all'alimento di trattenere il gusto ed i liquidi all'interno dei cibi. Cucinare a bassa temperatura significa non superare gli 80°C nella cottura di un alimento e può essere praticata in forno, in pentola, sottovuoto, in bagni termostatici e in camere controllate.

Decorare con verdure croccanti e terra di olive.



pizza, pasta & carne

www.fratelliporro.com



Senti il profumo?

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.

Sono i dettagli a fare la differenza

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.



PIZZERIA AI FORTI

Via Nazionale 37 - 18024 Colle di Nava (IM)

☎ 0183 754580

RAMOINO



I NOSTRI VIGNETI, LA NOSTRA CUCINA



 [RAMOINO_RISTORANTE](#)
[AZIENDA_AGRICOLA_RAMOINO](#)

CANTINA E RISTORANTE
SAROLA IM

WWW.RAMOINOVINI.IT

28 maggio

Ho visto preparare
il **PESTO**
come da tradizione,
con mortaio e pestello.

Da questa
finestra
usciva
un profumo
incredibile





OLIO SU TELA

**Il nostro olio extravergine di oliva è un viaggio.
Un cammino appassionato nella storia di un alimento preziosissimo
per l'umanità. Noi lo amiamo al punto di avergli dedicato un museo
che ti invitiamo a visitare. Dopo il museo, potrai gustare i nostri
prodotti e, durante il tour in frantoio, in occasione della stagione
produttiva, creare il tuo olio personale.**



Raineri S.p.A.
Via Nazionale 11 - 18027 Chiusanico (IM)
0183 529050
info@olioraineri.com
www.olioraineri.com



Azienda Agricola "il Cascin"
Arzeno d'Oneglia



INSIEME,
TUTTO RIESCE MEGLIO



AZIENDA AGRICOLA
IL CASCIN

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



Ristorante Bagni Oneglio

Via Scarincio, 31 - 18100 Imperia

Tel. +39 0183 666273

info@bagnioneglio.it - www.bagnioneglio.it

 bagnioneglioimperia  Bagni Oneglio Imperia

BAGNI ● ONEGLIO



Ciò che rende speciale l'esperienza nel nostro ristorante, aperto a pranzo, 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; il panorama eccezionale è completamente visibile grazie all'ampia vetrata e cosa c'è di più spettacolare del nostro mare d'inverno!

Linguine alla pescatora

Ricetta creata dallo Chef Ciro Bagnoli

Difficoltà Media

Preparazione 5'

Cottura 10'

Persone 1

Ingredienti

- 100 g di linguine
- 100 g di vongole
- 100 g di cozze
- 50 g di pomodorini
- 2 gamberi
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Prezzemolo fresco q.b.
- Uno spicchio di aglio di Vessalico

Procedimento

In una padella soffriggere l'aglio di Vessalico in un fondo di olio extravergine.

Aggiungere cozze e vongole e coprire fino ad apertura dei molluschi, poi aggiungere i gamberi e aggiustare di acqua.

Unire i pomodorini e cuocere con il coperchio per 3 minuti a fuoco basso.

Lessare le linguine in abbondante acqua poco salata, scolarle ancora al dente, aggiungerle al condimento e mantecare a fuoco vivo.

Impiattare, versare la salsa e cospargere con prezzemolo tritato.

Take Meat Easy

Via Nazionale, 358 - 18100 Imperia

Tel. 018354009

info@tallonesnc.com

www.tallonecarni.com; www.takemeateasy.com



Mangia facile e veloce

Ridai valore al tuo tempo anche attraverso l'alimentazione. Unisci immediatezza, gusto e benessere con prodotti facili da preparare, ideali per chi vuole valorizzare il proprio tempo senza compromettere la qualità di ciò che mangia. Con Take Meat Easy incontri la migliore versione di te stessa attraverso scelte alimentari semplici, salutari e gustose.

Battuta al coltello Burger

Ricetta ideata dagli chef Samuele Maio e Fabio Maiano di Casa della Rocca

Difficoltà Facile

Preparazione 20'

Cottura 30 sec.

Persone 1

Ingredienti

- 1 Panino tipo burger
 - 150 g di battuta al coltello
 - Capperi, olive e pomodori secchi q.b.
 - Scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.
 - Olio extravergine d'oliva q.b.
 - Insalata Coleslaw*
- *Per la Coleslaw:
- 200 g di cavolo bianco
 - 100 g di carote
 - 1/2 cipolla rossa affettata sottile
 - 2 cucchiaini di maionese
 - 1 cucchiaino di aceto di mele
 - 1 cucchiaino di zucchero
 - Sale e pepe q.b.

Procedimento

Inizia occupandoti delle verdure. Taglia alla julienne il cavolo, le carote e la cipolla rossa e mettili in una ciotola capiente. Questa tecnica di taglio darà un tocco croccante e una consistenza uniforme all'insalata.

In una ciotola più piccola, unisci la maionese, l'aceto di mele, lo zucchero, il sale e il pepe.

Mescola con cura fino a ottenere un condimento omogeneo.

Versa quindi il composto sulle verdure tagliate alla julienne, mescola bene e poi lascia riposare il tutto per almeno 20 minuti affinché i sapori si amalgamino.

Nel frattempo prendi i capperi, le olive e i pomodori secchi e battili a coltello in modo da ottenere una consistenza morbida e uniforme.

Adesso tosta leggermente le fette di pane per donare una nota croccante.

Quando tutto è pronto, disponi l'insalata coleslaw sul pane, aggiungi la battuta al coltello e poi i capperi, le olive e i pomodori secchi tritati.

Infine, completa il panino con delle scaglie di Parmigiano Reggiano e un filo di olio extravergine d'oliva per esaltare i sapori.



Senza conservanti
e coloranti artificiali



MANGIA FACILE E VELOCE

La nostra battuta al coltello si distingue per la sua **etichetta pulita** (o Clean Label) che indica trasparenza e naturalità degli ingredienti. Il colore naturale della nostra carne dimostra chiaramente l'assenza di coloranti artificiali: una scelta che garantisce autenticità e genuinità. **Naturalmente ricca di proteine con solo il 2% di**

grassi è perfetta per te che cerchi un'alimentazione bilanciata e attenta alla salute. Inoltre, senza nemmeno aprire la confezione, puoi già toccare con mano la sua consistenza unica tutta da masticare. Questo prodotto è nutrizionalmente vantaggioso e fatto su misura per te che cerchi qualità trasparenza ed un gusto autentico.



tallonecarni.com

Ricarica le tue energie!



Ristorante Buona Vita

Piazza Giuseppe Mazzini, 2 - 18017 Cipressa (IM)

Tel. 0183 98000

www.cipressa.com

 @buonavitacipressa  Cipressa Buona Vita

° CIPRESSA.COM °



Buona Vita



Situato a Cipressa, a soli 10 minuti da Sanremo e vicino alla Costa Azzurra, Buona Vita offre un'esperienza gastronomica unica, immersa in uno scenario da favola. Protetto dalle montagne, baciato dal sole con vista mare, è un luogo magico dove tradizione e qualità si fondono per creare un'atmosfera familiare e accogliente. La cucina, guidata dalla passione per il gusto, propone piatti preparati con ingredienti freschi e locali, spesso a km0, seguendo il ritmo delle stagioni. Dalla pasta fatta a mano alla focaccia artigianale, ogni dettaglio rende omaggio ai sapori autentici della Liguria.

Coniglio alla cipressina

Ricetta creata dallo Chef Imma Cirauda, detta Zia Imma

Difficoltà Media

Preparazione 60'

Cottura 45'

Persone 4/6

Ingredienti

- 1 kg di coniglio tagliato a pezzi
- 2 cipolle piccole
- 4 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- timo, olive, pinoli, sale q.b.
- Olio extravergine di oliva taggiasca q.b.
- Vino bianco q.b.
- Brodo vegetale q.b.

Procedimento

Mettere in una pentola l'olio a scaldare, aggiungere la cipolla tagliata, l'aglio schiacciato, il coniglio, le olive taggiasche, i pinoli, i gusti e un pochino di sale. Girare mescolando fino ad ottenere una rosolatura dorata. Aggiungere 2 bicchieri di vino bianco e lasciarlo consumare, quindi aggiungere un po' alla volta il brodo e terminare la cottura.

Il rifugio più alto delle Alpi Liguri con vista sul mare



**RIFUGIO
LA TERZA**

MONESI

Il nostro rifugio è un luogo magico, situato vicino al Monte Saccarello e alla Monesi-Limone. È un punto tappa dell'Alta Via dei Monti Liguri, Via del Sale e Grande Traversata Alpina, amato dagli appassionati di outdoor per la sua vicinanza al mare. Oltre al pernottamento, offriamo "La cucina più alta della Liguria" con piatti tradizionali e vini locali. La pasta fresca del pastificio di famiglia "F.lli Porro", la polenta fumante, i secondi di carne, il pane e i dolci fatti in casa rendono il nostro menù irresistibile.

RIFUGIO LA TERZA

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.

Tu lo prepari,



Ci dedichiamo alla progettazione e alla stampa delle etichette per il settore enogastronomico con passione e professionalità, personalizzando ogni design per renderlo unico.



Grafiche Amadeo s.r.l.

Via Nazionale Sud, 1

18027 Chiusanico (IM)

Tel. 0183 52603

contatti@graficheamadeo.it; www.graficheamadeo.it

Ristorante Cadò

Via Cavour, 5 - 18023 Cosio d'Arroscia (IM)

Tel. +39 3356437766

ristorantecado@gmail.com

 ristorante_cado  RistoranteCadò



"Se Dio avesse voluto che seguissimo passo passo le ricette non ci avrebbe dato le Nonne", dedicata a Nonna Rina.

Il Ristorante CADÒ nasce a Cosio d'Arroscia nel 2018 dal sogno di Tonino, che ristruttura un immobile chiuso da 20 anni. "Cadò" significa lavanda, simbolo del paese. Con l'esperienza dello Chef Giuliano Tommasini e la passione di Matteo Gandolfi, il ristorante propone piatti locali. Ilaria cura la presentazione e i vini scelti da Tonino. CADÒ è un punto di riferimento in Valle Arroscia, promuovendo eccellenze locali come carne, aglio di Vessalico e Ormeasco di Pornassio.

Turle

Ricetta creata dagli Chef Giuliano Tommasini e Matteo Gandolfi

Difficoltà Media

Preparazione 1h

Cottura 4/5'

Persone 8

Ingredienti

- Per il ripieno:
- 400 g di patate
- Un porro
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Maggiorana q.b.
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di olio extravergine di oliva
- 150 grammi di Parmigiano Reggiano
- 2 uova intere
- Per la pasta:
- 600 g di farina
- 6 uova intere
- Sale q.b.
- Per il condimento:
- 50 g di burro
- 10 foglie di salvia

Procedimento

Per il ripieno, lessare in acqua salata le patate con la buccia; una volta cotte, sbucciarle e passarle nel passaverdure con maglia fine. A parte tritare finemente il porro e stufarlo dolcemente con olio e aglio intero da eliminare una volta pronto il tutto. Unire il porro alle patate lessate, aggiungere la maggiorana tritata finemente, le uova, il parmigiano reggiano, olio, sale e pepe. Per la pasta, impastare la farina con uova e sale, poi lasciare riposare per circa un'ora in frigorifero. Stendere la sfoglia allo spessore di 2 millimetri circa, poi tagliarla con un coppa pasta con diametro di 10 centimetri. Posizionare il ripieno nel centro del disco e chiudere conferendo la tipica forma a "caramella". Cuocere le turle in acqua bollente salata per 4/5 minuti; una volta scolate, saltarle in padella con burro fuso e salvia.

2 luglio

Ho provato
i FRISCEU!



Ristorante Cado

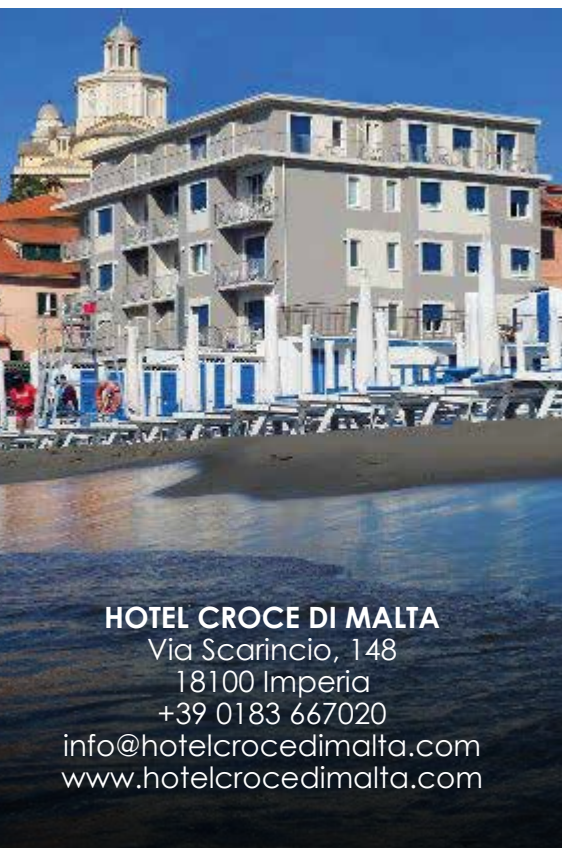
Incredibilmente
buoni. un comfort
food semplice e
schietto in cui
SENTIRE il
romanticismo della
tradizione della
Liguria a tavola.

Poi passeggiata
ammirando i
colori delle
CASE





"FABBRICHIAMO" GIORNI FELICI



HOTEL CROCE DI MALTA

Via Scarincio, 148
18100 Imperia
+39 0183 667020

info@hotelcrocedimalta.com
www.hotelcrocedimalta.com



HOTEL CORALLO

Corso Garibaldi, 29
18100 Imperia
+39 0183 666264

info@coralloimperia.it
www.coralloimperia.it



Vini fatti da persone, per le persone.



Tenuta Maffone

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

Punto vendita

Piazza Cavour, 1 - Pieve di Teco - Imperia

Telefono 0183 754190 - info@tenutamaffone.it - www.tenutamaffone.it

3 agosto

Perché non li avevo mai provati
prima di oggi???



di

✓
Baci da Classico

Panificio Pasticceria Blengini e Beccaria

Via San Giovanni, 10 - 18100 Imperia
Tel. 0183 294274 - luca.blengini@libero.it
www.panificiopasticceriaibhengini.it



La Panetteria Blengini e Beccaria, da 40 anni, produce pane di alta qualità con lievito madre, sfornato caldo tutto il giorno. È specializzata anche in dolci artigianali, dai cornetti per colazione alle torte per occasioni speciali, grazie al laboratorio di pasticceria. Venite a scoprire le nostre deliziose specialità!

"Pizza all'Andrea" (Pissalandrea, Piscialandrea)

Ricetta del Disciplinare di produzione del prodotto a Denominazione Comunale denominato "Pizza all'Andrea"

Difficoltà Media

Preparazione 1h e 30'

Cottura 20'

Persone 4

Ingredienti

- 400 gr. di farina
- 100 gr. di semola di grano duro macinata grossa
- Max 15 grammi di lievito di birra
- 300 g di acqua e 50 g di olio EVO taggiasco miscelati
- 10 grammi di sale fino
- Un kg di pomodori maturi privati di pelle e semi o polpa di pomodoro
- Due cipolle bianche medie tagliate a fette sottili
- 60 g di filetti di acciughe salate tagliati a pezzi (30 gr. nel sugo e 30 gr. a guarnizione)
- Olive taggiasche con nocciolo in salamoia
- Una testa d'aglio possibilmente di Vessalico
- Sale, olio EVO taggiasco e origano q.b.

Procedimento

L'impasto va lavorato e poi disposto nella teglia di diametro 28 cm, lasciandolo riposare per un'ora a temperatura ambiente. Durante quest'attesa si procede alla cottura del sugo, che per essere pronto avrà bisogno di una ventina di minuti sui fornelli. Si fanno soffriggere leggermente le cipolle, poi si aggiungono le acciughe, i pomodori e a fine cottura si sala il tutto; una volta pronto il sugo si lascia raffreddare e si dispone sull'impasto che nel frattempo avrà riposato quanto dovuto. Quando il sugo è steso si possono aggiungere, disponendoli con cura e omogeneità, i filetti di acciughe rimanenti tagliati a pezzi, le olive e diversi spicchi d'aglio ancora con la "camicia", cioè ancora con la loro pellicina al proprio posto. Tradizionalmente l'impasto della "pissalandrea, piscialandrea" è molto spesso, normalmente sui 2/3 centimetri. Infornare a forno caldo e cuocere a 230° per venti minuti controllando la doratura.



CA' DI FRÈI



I SOGNI

sono fatti per essere

REALIZZATI



Siamo Simone e Andrea. Abbiamo fondato la piccola cantina Ca' Di Frèi per esaltare e valorizzare la produzione vitivinicola del ponente Ligure. Abbiamo scelto di offrire pochi vini di alta qualità, prodotti nel centro di Oneglia. Il nostro metodo esce dagli schemi dei disciplinari e degli standard per dare spazio a vini vivi e in costante evoluzione. Gli interventi in cantina sono ridotti al minimo per accompagnare le fasi di produzione e lasciare che sia sempre la natura, genuina e resiliente, a guidare le nostre mani. L'obiettivo è realizzare, in ogni annata, un vino che sia l'espressione migliore possibile delle uve e dei vigneti che godono di un'esposizione eccellente. Vigneti diversi e terroir diversi per trovare nella bottiglia sfumature di Liguria. Ca di Frèi è un sogno che si realizza. Il nostro sogno. Il nostro vino.



CA DI FRÈI

Via Gaudò 13, Imperia

Telefono +39 3296020512 - +39 3400870082

info@cadifrei.it - www.cadifrei.it

Dedicato a te

SABRINA VUERICH



Spa
ROSSINI al TEATRO
CENTRO BENESSERE



Hotel Rossini al Teatro

P. Rossini, 14 – 18100 Imperia

Tel. 350 0599991

vuerich66sa@gmail.com



Bon appétit

Il gusto di sentirsi a casa

Buona Cucina...

Ristorante il Caminetto

Ristorante Il Gallo della Checca

Ristorante Paolo & Barbara

Ristorante Pressafuoco

Ristorante Casa della Rocca

Ristorante La Pineta

Osteria Vico del Rame

Osteria del Pescatore

Ristorante La Ruota

Ristorante Marabotto

Ristorante Lorengina Nava

Taverna Ligure DOC

Ristorante Lorengina Mare

Pizzeria Ai Forti

Ristorante Bagni Oneglio

Ristorante Buona Vita

Ristorante Cadò

Panificio Pasticceria Blengini

...Accompagnata da...

PAM

Azienda Lorenzo Ramò

Take Meat Easy

Azienda Agricola Laura Aschero

Eurocook

Fratelli Porro

Latte Alberti

Ramoino Vini

Olio Raineri

Azienda Agricola Il Cascin

Tenuta Maffone

Cantina Ca' di Frèi

Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia

...Scoprendo ovunque la Liguria!

Studio Imperia Immobiliare - Museo dell'Olio Carli - Rifugio La Terza

Hotel Corallo - Hotel Croce di Malta - SPA Rossini al Teatro

Assicurazioni Generali

IL MEGLIO PER OGNI MOMENTO DI VITA



Immaginadesso

IMMAGINA, VIVI, ADESSO.

Immagina Adesso è la piattaforma assicurativa di **soluzioni e servizi per proteggere tutto il tuo mondo, in ogni momento di vita.** La tua protezione ideale per la casa, i tuoi amici animali e la vita privata, al riparo dalle richieste di risarcimento per danni a terzi. Inoltre, **per la tua salute un piano di protezione su misura e accessibile** dalla prevenzione alla cura, anche con check-up mirati.

Contattaci per saperne di più.

Generali Italia S.p.A.
Agenzia Generale di IMPERIA BELGRANO

VIA MANUEL BELGRANO, 35 - Tel. 0183-293795
e-mail: agenzia.imperabelgrano.it@generali.com
Sito Agenzia: agenzia.generali.it/IMPERABELGRANO
Agenti: FRANCESCO MORABITO - MAURIZIO SELVINI - LUCA MORABITO - MARCO MORABITO

f X YouTube Instagram LinkedIn



Immagina Adesso è una soluzione assicurativa di Generali Italia S.p.A. - Prima della sottoscrizione leggere il set informativo disponibile su generali.it e la Agenzia.
Seguito rilasciato dall'Istituto Italiano VITA a fronte di un corrispettivo per una polizza annuale. Per maggiori informazioni sui risultati della ricerca e sulla metodologia consultare www.istituto-qualita.com.



OLIO CREATIVO



per artisti della tavola

frantoiosantagata.com